

cuisine vietnamienne
restaurant - plats à emporter

maison fondée en 1984

la carte

les soupes

Phở soupe vietnamienne au bœuf	12,00
Soupe aux vermicelles transparents au poulet	6,50
Soupe aux vermicelles transparents au crabe	7,50

les entrées

Rouleau de printemps	4,00
Nems	6,00
Salade de soja au poulet	8,00
Salade de soja aux crabe et crevettes	9,50

les plats de la mer

Crabe sauté aux vermicelles	13,00
Crevettes au gingembre	14,00
Mì Xào légumes variés et crevettes	16,00

les plats de la terre

Porc au caramel	10,00
Porc sauce saté	10,00
Mì Xào légumes variés et bœuf	16,00
Bò Bún Nems bœuf aux crudités	14,00
Bò LúC LắC bœuf sauté à l'ail	13,00
Bœuf au basilic	
Poulet à la noix de coco	11,50
Poulet au curry	11,50
Poulet au basilic	11,50
Poulet au gingembre	11,50
Poulet aux noix de cajou	11,50
Canard aux mangues fraîches	17,00
Canard au gingembre	16,00
Canard aux noix de Cajou	16,00

les légumes et accompagnements

Riz nature parfumé	2,00
Légumes variés sautés	8,00
Légumes verts sautés	6,00
Mì Xào légumes variés	12,00

Origines des viandes : France sauf bœuf, France et Allemagne.
Allergènes : les salades, les plats au curry, au saté, le Bò Bún Nems, et certains desserts sont agrémentés de cacahuètes.
Les soupes au nouilles et les Mì Xào contiennent du gluten.

les menus

le menu à 13,50

Nems
ou Salade de soja au poulet
ou Soupe aux vermicelles transparents au poulet
-
Poulet au curry
ou Poulet à la noix de coco
ou Porc au caramel
ou Porc sauce saté
ou Légumes variés sautés
ou pour le midi
Plat du jour (voir supplément sur les tableaux)
-
Riz nature parfumé
-
Chè chuối
ou Café
ou Thé au jasmin ou à la menthe

le menu Découvertes à 27,00

Nems & Rouleau de printemps
-
Bò LúC LắC bœuf sauté à l'ail
ou Canard aux mangues fraîches
ou Crevettes au gingembre
-
Riz nature parfumé
-
Chè chuối
ou Ravioles d'ananas

les desserts

Chè chuối	3,50
Ravioles d'ananas	6,00
Nougats asiatiques	4,50
1/2 mangue fraîche	7,00

les glaces et sorbets

Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier
3,00 une boule
vanille bourbon, pistache, caramel beurre salé,
yuzu, litchi, mangue, passion, cacao, noix de coco