



## Phénix d'Or

cuisine vietnamienne / restaurant - plats à emporter / maison fondée en 1984

# la carte



faits maison  
plats élaborés à base  
de produits bruts

### nos suggestions

Ilôt (soupe pour deux personnes)*	28,00
Ilôt au saté (soupe pour deux personnes)*	28,00
Mì Vịt soupe de canard	10,00
Hủ Tiếu soupe saïgonnaise au curcuma	10,00

Assiette dégustation d'entrées	8,50
Crêpe saïgonnaise Bánh Xèo*	10,00
Ravioli croustillants sauce aigre-douce	9,00
Beignets de crevettes sauce aigre-douce	9,00
Gambas poivre et sel	15,00

Coquilles Saint-Jacques sautées	14,00
Tri-délice aux fruits de mer	14,00
Crabe sauté aux vermicelles	10,00
Brochette de crevettes	12,00
Crevettes sauce piquante	12,00
Crevettes au tamarin	12,00
Mì Xào légumes variés et crevettes	13,00
Poisson à la vapeur	13,00

Bún Chả porc grillé et crudités*	13,00
Porc au caramel	9,00
Porc sauce aigre-douce	9,00
Mì Xào légumes variés et porc	13,00

Mì Xào légumes variés et bœuf	13,00
Bò Bún bœuf aux crudités	10,00
Bò Bún Nems bœuf aux crudités	12,00
Bò Lúe Lắc bœuf sauté à l'ail	11,00
Bœuf aux oignons	10,00
Bœuf sauté à la citronnelle	10,00
Bœuf au basilic	10,00

Brochette de poulet à la citronnelle	9,50
Poulet à la noix de coco	9,50
Poulet au basilic	9,50
Poulet sauté aux vermicelles	9,50
Poulet aux noix de cajou	9,50
Poulet à la vapeur	13,00
Cassolette de riz Phénix d'Or au poulet	13,00

Canard aux mangues fraîches	14,00
Canard au gingembre	12,00
Canard aux noix de Cajou	12,00

\* Ces plats sont servis uniquement le soir.

Origines des viandes : France sauf bœuf, France et Allemagne.

### les soupes

Hủ Tiếu soupe saïgonnaise	10,00
Phở soupe vietnamienne au bœuf	10,00
Soupe aux nouilles au poulet	5,50
Soupe aux nouilles au crabe	5,50
Soupe aux vermicelles transparents au poulet	5,50
Soupe aux vermicelles transparents au crabe	5,50
Wan Tan soupe de ravioli	8,50
Mì Wan Tan soupe de nouilles et ravioli	10,00

### les entrées

Nems	5,00
Rouleau de printemps	3,50
Beignets de crevettes	7,50
Salade de soja au poulet	5,50
Salade de soja au crabe	5,50
Salade de soja aux crevettes	6,50
Salade de soja aux crabe et crevettes	7,50
Omelette aux champignons noirs	6,50
Ravioli de crevettes à la vapeur	8,50
Ravioli croustillants	7,00

### les plats à composer

#### selon vos envies

Une viande ou un fruit de mer au choix

Crevettes 12,00 - Calmars 10,00

Bœuf 10,00 - Porc 9,00 - Poulet 9,50

&

Une préparation au choix

Au curry - Sauce saté - Au soja

Aux champignons noirs ou parfumés

Au gingembre - Chop Souey

### les légumes et accompagnements

Riz nature parfumé	1,50
Riz sauté de la maison	4,50
Légumes sautés Chop Souey	5,00
Germes de soja sautés	4,00
Salade verte	3,00
Légumes verts	5,00



Phénix d'Or

cuisine vietnamienne / restaurant - plats à emporter / maison fondée en 1984

## les menus



faits maison  
plats élaborés à base  
de produits bruts

### Le menu à 12,00

Nems  
ou Salade de soja au poulet  
ou Omelette aux champignons noirs  
ou Soupe aux nouilles au poulet  
ou Soupe aux vermicelles transparents au poulet

-

Poulet au curry  
ou Poulet à la noix de coco  
ou Brochette de poulet à la citronnelle  
ou Porc au caramel  
ou Porc sauce saté  
ou Légumes Chop Souey  
ou pour le midi  
Plat du jour (voir supplément sur les tableaux)

-

Riz nature parfumé  
ou Riz sauté de la maison (supplément 3,00)  
ou Salade verte

-

Chè chuối (supplément 1,00)  
ou Café  
ou Thé au jasmin ou à la menthe

### Le menu à 18,00

Soupe aux nouilles ou aux vermicelles transparents  
et au poulet ou au crabe

-

Nems  
ou Salade de soja au poulet ou au crabe  
ou Omelette aux champignons noirs

-

Bœuf Chop Souey  
ou Bœuf sauce saté  
ou Poulet au gingembre  
ou Calmars sauce saté  
ou un plat du menu à 12,00

-

Riz nature parfumé  
ou Riz sauté de la maison (supplément 3,00)  
ou Salade verte

-

Litchis au sirop  
ou Nougats asiatiques  
ou Chè chuối (supplément 1,00)  
ou Café  
ou Thé au jasmin ou à la menthe

### Le menu Découvertes à 24,00

Assiette dégustation d'entrées

-

Bò LúC LắC bœuf sauté à l'ail  
ou Canard aux mangues fraîches  
ou Crevettes au tamarin

-

Riz nature parfumé  
ou Riz sauté de la maison (supplément 3,00)

-

Chè chuối  
ou Dessert du menu à 18,00

### Le menu Vapeurs à 24,00

Ravioli de crevettes à la vapeur

-

Poulet à la vapeur  
ou Poisson à la vapeur

-

Riz nature parfumé  
ou Riz sauté de la maison (supplément 3,00)

-

Chè chuối  
ou Dessert du menu à 18,00



## Phénix d'Or

cuisine vietnamienne / restaurant - plats à emporter  
maison fondée en 1984



faits maison  
plats élaborés à base  
de produits bruts

### les desserts à la carte

Chè chuối	3,50
Autres desserts maisons (Chè) de	3,50 à 6,00
Ravioles d'ananas	6,00
Litchis	4,00
Nougats asiatiques	4,00
Gingembre confit	4,00
Noix de coco confite maison	4,00
Assortiment de friandises	7,00
1/2 Mangue fraîche	de 4,00 à 6,00

### les glaces et sorbets

Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier  
3,00 *une boule*  
vanille Bourbon, chocolat noir Valrhona,  
café arabica, pistache,  
caramel beurre salé, rhum-raisins,  
noix de coco, mangue, litchi,  
cassis noir, yuzu, passion, poire William.

### les desserts des menus

Le menu à 12,00  
Chè chuối (supplément 1,00)  
ou Café  
ou Thé au jasmin ou à la menthe

Le menu à 18,00  
Litchis au sirop  
ou Nougats asiatiques  
ou Chè chuối (supplément 1,00)  
ou Café  
ou Thé au jasmin ou à la menthe

Les menus Découvertes et Vapeurs à 24,00  
Chè chuối  
ou Dessert du menu à 18,00

### la maison

Toute l'équipe du **Phénix d'Or**, rénové et agrandi en 2014, est heureuse de vous accueillir chez nous aujourd'hui et espère que vous vous y sentez désormais aussi un peu chez vous. Depuis 1984 et deux générations, nous essayons d'être un peu plus qu'un simple restaurant en toutefois nous honorant d'être un restaurant simple. Merci de votre fidélité passée, présente... Et à venir.

phenixdor.fr - 05 56 81 74 59

Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf samedi midi, dimanche et les jours fériés. Nous acceptons : Tickets restaurant, Chèques déjeuner, Chèques restaurant et Chèques vacances. Notre établissement est sélectionné dans plusieurs coffrets Smartbox. Pour tout paiement par chèque, veuillez présenter une pièce d'identité. Cartes bancaires acceptées à partir de 15 euros. Merci de votre compréhension.



## Phénix d'Or

cuisine vietnamienne / restaurant - plats à emporter  
maison fondée en 1984



faits maison  
plats élaborés à base  
de produits bruts

### les thés du Palais des Thés

Grand Jasmin Chun Feng	5,00
La tasse	2,00
L'un des meilleurs thés au jasmin, d'une grande subtilité. Les fleurs ont été retirées à la main pour ne pas donner d'amertume à l'infusion sur une base de thé vert.	
Thé vert à la menthe	5,00
La tasse	2,00
Thé vert de Chine roulé en petites perles, Gunpowder, agrémenté de feuilles de menthe séchées. Astringent, frais et désaltérant.	
Thé du Mékong	5,00
Thé noir parfumé aux fruits qui poussent sur les rives du fleuve : poire d'Indochine, gingembre, agrumes et menthe.	
Thé des Concubines	5,00
En créant le Thé des Concubines, Le Palais des Thés a souhaité restituer l'ambiance singulière et chaleureuse d'une maison de thé chinoise. Thé rare, le Thé des Concubines est un mélange raffiné et délicat de thés verts et noirs de Chine, agrémenté de pétales de rose et de morceaux de fruits, aux notes fruitées et gourmandes de cerise, de mangue et de vanille.	
Thé au Yuzu	5,00
Le thé Shicha est un thé vert grand cru issu de la première récolte de l'année d'une fraîcheur végétale exceptionnelle, il est considéré comme l'un des plus fins et délicats thés verts au monde. Le yuzu est un agrume rare proche du citron et de la mandarine, délicieusement zesté, il est vénéré et très prisé par la gastronomie asiatique. Une expérience de dégustation raffinée !	
Yuncui Impérial Bio	5,00
Grande feuille, qui se développe bien en infusant, pour ce thé originaire des montagnes Wuyuan, dont le goût typique de terre humide après l'orage est très recherché par les Chinois. Notes subtiles de châtaigne.	
Infusion Rooibos à la verveine	5,00
Originaire d'Afrique du Sud, le Rooibos Bush est une plante différente du théier, donnant une boisson agréable, sans aucune théine et quasiment dépourvue de tanin. Infusion du soir par excellence, la verveine aide à la digestion, calme les migraines et la nervosité et procure une réelle sensation de détente. Son parfum citronné et aromatique est très agréable.	
Thé glacé maison	2,00
De fruits ou de fleurs..	

### les cafés de Destination Grand Comptoir

Café Grands crus	1,50
100 % arabica	
Décaféiné	2,00
À l'eau, sans solvant - 100 % arabica	
Noisette	2,00
Café ou décaféiné et son nuage de lait	

### les digestifs

Mei Kuei Lu Chiew	
La bouteille (50 cl)	50,00
Le verre	5,00
Alcool de sorgho parfumé aux pétales de roses - 54°	
Armagnac - Château de Laubade - vsop	7,00
Bonifié en fût de chêne de Gascogne	
Autres digestifs	5,00
de litchis, de poires...	