



Phénix d'Or

cuisine vietnamienne
restaurant - plats à emporter

maison fondée en 1984

la carte



faits maison
plats élaborés à base
de produits bruts

les soupes

Ilôt au saté (soupe pour deux personnes)*	29,00
Hủ Tiếu soupe saïgonnaise au curcuma	12,00
Phở soupe vietnamienne au bœuf	12,00
Soupe aux nouilles au poulet	6,50
Soupe aux nouilles au crabe	7,50
Soupe aux vermicelles transparents au poulet	6,50
Soupe aux vermicelles transparents au crabe	7,50
Wan Tan soupe de ravioli	10,00
Mì Wan Tan soupe de nouilles et ravioli	12,00

les entrées

Assiette dégustation d'entrées	11,00
Crêpe saïgonnaise Bánh Xèo*	14,00
Rouleau de printemps	4,00
Nems	6,00
Ravioli croustillants	8,00
Beignets de crevettes	9,00
Salade de soja au poulet	7,00
Salade de soja au crabe	8,00
Salade de soja aux crevettes	8,50
Salade de soja aux crabe et crevettes	9,50
Ravioli de crevettes à la vapeur	12,00

les plats de la mer

Crabe sauté aux vermicelles	13,00
Crevettes sauce piquante	14,00
Crevettes au tamarin	14,00
Crevettes au gingembre	14,00
Mì Xào légumes variés et crevettes	16,00
Poisson à la vapeur	19,00

les plats de la terre

Bún Chả porc grillé et crudités*	15,00
Porc au caramel	10,00
Porc sauce saté	10,00
Mì Xào légumes variés et bœuf	16,00
Bò Bún bœuf aux crudités	13,00
Bò Bún Nems bœuf aux crudités	14,00
Bò LúC LắC bœuf sauté à l'ail	13,00
Bœuf aux oignons	12,00
Bœuf sauce saté	12,00
Bœuf sauté à la citronnelle	12,00
Bœuf au basilic	12,00
Poulet à la noix de coco	11,50
Poulet au curry	11,50
Poulet au basilic	11,50
Poulet au gingembre	11,50
Poulet sauté aux vermicelles	11,50
Poulet aux noix de cajou	11,50
Poulet à la vapeur	16,00
Cassolette de riz Phénix d'Or au poulet	15,00
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
Riz sauté de la maison	5,00
Légumes variés sautés	8,00
Légumes verts sautés	6,00
Mì Xào légumes variés	12,00

* Ces plats sont servis uniquement le soir.

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

Allergènes : les salades, les plats au curry, au saté, les Bò Bún, Bún Chả et certains desserts sont agrémentés de cacahuètes. Les soupes au nouilles, les ravioli, les beignets de crevettes et les Mì Xào contiennent du gluten.



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 13,50

Nems
ou Salade de soja au poulet
ou Soupe aux nouilles 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
ou Riz sauté de la maison (supplément 3,00)

-

Chè chuối
ou Café
ou Thé au jasmin ou à la menthe

le menu à 21,00

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

-

Nems
ou Salade de soja au poulet ou au crabe

-

Bœuf sauce saté
ou Poulet au gingembre
ou Crevettes sauce piquante
ou un plat du menu à 13,50

-

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

-

Litchis au sirop
ou Nougats asiatiques
ou Chè chuối
ou Café
ou Thé au jasmin ou à la menthe

le menu Découvertes à 27,00

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 maison sur tableaux

le menu Vapeurs à 29,00

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 maison sur tableaux



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	6,00

les glaces et sorbets

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

les desserts des menus

Le menu à 13,50
Chè chuối
ou Café
ou Thé au jasmin ou à la menthe

Le menu à 21,00
Litchis au sirop
ou Nougats asiatiques
ou Chè chuối
ou Café
ou Thé au jasmin ou à la menthe

Les menus Découvertes et Vapeurs
Chè chuối
ou Dessert maison sur tableaux

la maison

Toute l'équipe du **Phénix d'Or**, 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 du lundi au vendredi, midi et soir.
Nous acceptons : tickets restaurant, chèques déjeuner et chèques restaurant. Notre établissement est sélectionné dans plusieurs coffrets Smartbox. Pour tout paiement par chèque, veuillez présenter une pièce d'identité. Service traiteur pour cocktails et réceptions. Merci de votre fidélité. Tarifs en euros, TTC, TVA incluse.

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.	
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 brage 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	2,00
100 % arabica	
Décaféiné	2,50
À l'eau, sans solvant - 100 % arabica	
Noisette	2,50
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...	

suivre nos actualités, partager notre histoire :



phenixdor.fr

 @phenixdorbordeaux

service livraison avec notre partenaire :

