



Dégustation Viêt-Tapas

Notre sélection des 7 tapas les plus Vietnamiennes

16€/pers (à partir de 2 pers ou plus)

NEM 8

GF Rouleaux frits de viande à enrouler avec de la laitue et menthe.

NEM CUỐN 1 8 7 9 10

Rouleaux frais aux crevettes, vermicelles, menthe. Sauce aux cacahouètes-sesame

GF Avec de la sauce vietnamienne

V Sans crevettes, avec papaye

GÀ BÁNH XÉP 8 5 8 10

Petits chaussons de pâte d'oeuf à la vapeur fourrés au poulet et gingembre.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis à la viande et légumes à la vapeur.

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ 8 7 8 9

Fried crepe of shrimps and sesame. With sweet-chilli sauce.

BÁNH CUỐN 8 8

Cannellonis de pâte de riz à la vapeur fourrés au porc, légumes et avec des toppings d'oignon frit.

GF Sans oignon frit.

PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

GF Nouilles au curry et lait de coco avec des légumes et crevettes (piquant).

V Sans crevettes. Avec champignons.

Dégustation Viêt-Tapas

THỊT BÒ XÀO MÈ

"Lanières de boeuf au sésame blanc et noir avec de la ciboule orientale"

18,50€/pers

min. 2 pers

Formule 2 pers.

Tous les plats à partager par 2 pers.

15€/pers

NEM 8

GF Rouleaux frits de viande à enrouler avec de la laitue et menthe.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis à la viande et légumes à la vapeur.

THỊT VIÊN 8 8 10

Boulettes frites de boeuf et riz gluant. Sauce de tempura.

GF Avec de la sauce vietnamienne

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Riz sauté aux crevettes, porc, légumes et épices piquantes.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de poulet à la vapeur à la sauce de gingembre et ciboule.

Formule 3 pers.

All dishes to share between 3 pers

15€/pers

NEM 8

GF Rouleaux frits de viande à enrouler avec de la laitue et menthe.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis à la viande et légumes à la vapeur.

TEMPURA RAU CỨ 8 8 10

V Notre tempura de légumes (courgette, oignon et carotte).

XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

Salade de crevettes, germes de soja, menthe, carotte et oignon frit.

GF Sans oignon frit, avec cacahouètes.

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Riz sauté aux crevettes, porc, légumes et épices piquantes.

THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

Lanières de boeuf au sésame blanc et noir avec de la ciboule orientale.

GF Sans sauce de soja

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de poulet à la vapeur à la sauce de gingembre et ciboule.

Ces formules est servi pour toute la table. N'incluent pas les boissons ni les desserts.

Formule Groupe

Tous les plats à partager

15€/pers (à partir de 4pers ou plus)

NEM 8

GF Rouleaux frits de viande à enrouler avec de la laitue et menthe.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis à la viande et légumes à la vapeur.

XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

Salade de crevettes, laitue, germes de soja, menthe, oignon frit et carotte.

GF Sans oignon frit, avec cacahouètes.

TEMPURA RAU CỬ 8 8 10

Notre tempura de légumes (courgette, oignon et carotte).

BÁNH CUÔ'N 8 8

Cannellonis à la vapeur fourrés au porc, légumes et avec des oignon frit.

GF Sans oignon frit, avec cacahouètes.

PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

GF Nouilles au curry et lait de coco avec des légumes et crevettes (piquant).

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Riz sauté aux crevettes, porc, légumes et épices piquantes.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de poulet à la vapeur à la sauce d'huile de gingembre naturel et ciboule orientale.

THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

Lanières de boeuf au sésame blanc et noir avec de la ciboule orientale.

GF Sans sauce de soja

Formule 1 pers.

1 entrée et 1 plat au choix

15,50€/pers

Entrées

👍 NEM 8

GF Rouleaux frits de viande à enrouler avec de la laitue et menthe.

PHỞ' BÒ | PHỞ' GÀ 8 10

GF Soupe de nouilles de riz avec: BÒ (boeuf) ou GÀ (poulet). Avec des légumes, coriandre et ciboule.

TEMPURA RAU CỬ 8 8 10

Notre tempura de légumes (courgette, oignon et carotte).

✓ Avec sauce de soja

BÚN THỊT XÁ XÍU 1 8 9 10

Salade de vermicelles de riz avec du porc, germes de soja, menthe, coriandre et oignon frit, à la sauce aux cacahouètes.

✓ Sans porc

Plats

GÀ HẤP MỠ' HÀNH**

Filets de poulet à la vapeur à la sauce de gingembre et ciboule

👍 THỊT BÒ XÀO MÈ** 8 4 8 9 10

Lanières de boeuf au sésame blanc et noir avec de la ciboule orientale.

GF Sans sauce de soja

MỤ'C XÀO Ó'T CHUÔNG** 8 10

Seiche à l'ail tendre et brocoli avec de la sauce de soja.

GF Sans sauce de soja

👍 BÚN BÒ XÀO 1 8 8 10

Salade tiède de vermicelles avec de la viande sautée a la citronnelle, oignon, germes, laitue, menthe, papaye, oignon frit, cacahouètes

GF Sans sauce de soja, sans oignon frit

✓ Sans viande, avec champignons

Les plats marqués avec ** sont servis avec du Com Việt (Riz sauté aux crevettes et porc, piquant)

Formule GROUPE est servi pour toute la table. Ces formules et dégustation n'incluent pas les boissons ni les desserts

IMPORTANT ALLÉRGÈNES: PRÉVENIR AU GARÇON POUR TOUTE RESTRUCTION ALIMENTAIRE.

1 CACAHUÈTES

3 GLUTEN

5 OEUFS

7 CRUSTACÉS

9 SÉSAME

2 FRUITS SECS

4 LACTOSE

6 MOLLUSQUES

8 POISSON

10 SOJA

GF Possibilité de commander option SANS GLUTEN

✓ Possibilité de commander option VÉGÉTALIENNE