

Secrets de la cuisine Vietnamiennne

La cuisine Vietnamiennne se caractérise par les goûts frais de ses plats délicats et élaborés; ce sont les secrets de l'authentique et saine tradition culinaire du Viêtnam:

5 épices essentielles: Cannelle, gingembre, anis étoilé, citronnelle et clou. Ces 5 éléments sont la base pour obtenir les 5 saveurs typiques de notre cuisine: doux, acide, amer, salé et umami (savoureux).

Nước mắm: Cette sauce à base de poisson est présente en pratiquement tous nos plats et recettes: on l'utilise pour mariner les viandes et les poissons mais aussi, et surtout, pour donner un touche exotique a nos sauces.

Herbes et légumes fraîches: Menthe, coriandre, laitue, basilic, citron vert, piment rouge frais... Ceux-ci parmi plusieurs d'autres herbes asiatiques se mélangent avec les viandes et les poissons pour obtenir un harmonieux équilibre entre le yin (froid) et le yang (chaleur).

Ainsi, avec une soigneuse combinaison entre herbes fraîches, viande et poisson, et de plus avec un usage sélectif des épices, c'est comme on obtient le fin et délicat saveur des plats pour lesquels la cuisine du Viêtnam est considérée com l'une des plus saines du monde.



Entrées

- 👍 **NEM** 8 8,00
GF Rouleaux de pâte de riz frits fourrés à la viande et aux légumes.
Accompagnés de laitue et de menthe pour les enrouler.
- 👍 **GỎI CUỐN** 1 3 7 9 10 8,50
Rouleaux frais fourrés aux crevettes, nouilles de riz, menthe et laitue.
Avec de la sauce aux cacahouètes et sésame.
v Option végétalienne: Sans crevettes, avec d'algues de mer.
GF Option sans gluten: Avec de la sauce au sésame
- 👍 **BÁNH CUỐN** 3 8 8,00
Cannellonis de pâte de riz au vapeur fourrés au porc et aux légumes.
Avec des toppings à l'oignon frit.
GF Option sans gluten: Sans oignon frit, avec cacahouètes.
- 👍 **THỊT VIÊN** 8 10 8,00
GF Boulettes frites de boeuf et riz gluant. Servies sur un base de salade de carotte et germes de soja, et avec de la sauce au sésame.
- TÔM CHIÊN** 3 4 5 7 10,50
Grosses crevettes frites and croquant. Avec du panko et sweet-chilli
- BÁNH XÊP** 3 5 8 9 10 8,00
Raviolis à la viande de porc et légumes:
à la Vapeur / Frits / Grillés
- GÀ BÁNH XÊP** 3 5 8 10 8,00
Petits chaussons de pâte d'oeuf à la vapeur fourrés au poulet et gingembre. Avec de la sauce de tempura.
- TÔM CUỐN HẤP** 3 5 7 10 10,50
Grosses crevettes enveloppées avec du papier de riz à la vapeur.
- BÁNH TÔM VÓ'I MÈ** 3 7 8 9 10,00
Crêpe frite de grosses crevettes au sésame. Sauce sweet-chilli.
- TEMPURA RAU CỦ** 3 8 10 8,50
Tempura vietnamienne de légumes: courgette, oignon et carotte.
v Option végétalienne: Avec sauce de soja.

- 👍 **ASSORTIMENT D'ENTRÉES:** 10€/pers. (min. 2 pers.)
- GF NEM: Rouleaux frits vietnamiens à la viande et légumes 8
- v-GF NEM CUỐN: Rouleaux frais aux crevettes et légumes 1 3 7 9 10
- GÀ BÁNH XÊP: Chaussons à la vapeur au poulet et gingembre 3 5 8 10
- BÁNH TÔM VÓ'I MÈ: Crêpe frite de grosses crevettes au sésame 3 7 8 9
- v-GF NỘM ĐU ĐÚ XANH: Salade de papaye verte 1 3 8 9 10


👍 Les plats les plus AUTHENTIQUES et RECOMMANDÉS

www.capitoldevietnam.com

Bún's: Salades avec des vermicelles

-  **BÚN BÒ XÀO** 1 3 8 10 8,50
Salade tiède de vermicelles de riz avec de la viande sautée à la citronnelle, oignon, laitue, germes de soja, menthe, papaye verte, oignon frit et cacahouètes. Sauce au sésame.
* Avec 2 rouleaux frits NEM +3€
v Option végétalienne: Avec champignons.
GF Option sans gluten: Sans oignon frit, sans sauce de soja.
-  **BÚN THỊT NU'Ó'NG** 1 3 8 10 9,00
Salade tiède de vermicelles de riz avec des brochettes de porc à la citronnelle, laitue, germes de soja, menthe, coriandre et oignon frit. Avec de la sauce au sésame.
* Avec 2 rouleaux frits NEM +3€
GF Option sans gluten: Sans oignon frit.
- BÚN THỊT XÁ XÍU** 1 3 9 10 8,50
Salade tiède de vermicelles de riz avec du porc, menthe, coriandre, germes de soja et oignon frit. Sauce aux cacahouètes et sésame.
v Option végétalienne: Sans porc.

Soupes

-  **PHỞ' BÒ / GÀ** 8 10 PETIT 9,00 / GRAND 12,50
GF Soupe de nouilles de riz avec des coriandre, ciboule orientale et:
BÒ (boeuf) 6 GÀ (poulet)
- SÚP TAO BIEN** 3 5 6 7 8,00
Soupe d'algues de mer avec de l'oeuf et crevettes. Piquant.

Vermicelles & Nouilles Sautés

-  **PHỞ' XÀO CÀ RI** 7 8 10 8,00
v GF Nouilles de riz au curry vietnamien et lait de coco (piquant). Avec des légumes et:
BÒ (boeuf) / GÀ (poulet) / TÔM (crevettes) / NÂ'M (champignons)
- PHỞ' XÀO** 3 7 10 8,00
v Nouilles de riz sautées aux légumes. Avec de la sauce de soja et:
GF Option sans gluten: Sans sauce de soja.
BÒ (boeuf) / GÀ (poulet) / TÔM (crevettes) / NÂ'M (champignons)
- BÚN XÀO** 3 7 10 8,00
v Vermicelles de riz sautés aux légumes. Avec de la sauce de soja et:
GF Option sans gluten: Sans sauce de soja.
BÒ (boeuf) / GÀ (poulet) / TÔM (crevettes) / NÂ'M (champignons)

IMPORTANT ALLÉRGÈNES: PRÉVENIR AU GARÇON POUR TOUTE RESTRUCTION ALIMENTAIRE.


1 CACAHOUÈTES 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 v Possibilité de commander option VÉGÉTALIENNE



Salades & Légumes

-  **NỘM ĐU ĐỦ XANH** ① ③ ⑨ ⑩ 8,50
✓ Salade de papaye verte avec des germes de soja, menthe, coriandre, aneth, cacahouètes et oignon frit. Un peu piquant.
GF Option sans gluten: Sans oignon frit.
- XÀ LÀCH TÁO** ③ ⑨ ⑩ 8,00
✓ Salade d'algues de mer, carotte, germes de soja et sésame.
- XÀ LÀCH TÔM** ③ ⑦ ⑩ 8,00
Salade de crevettes, mélange de laitues, germes de soja, menthe, carotte et oignon frit. Avec de la sauce au sésame.
✓ Option végétalienne: Sans crevettes, avec cacahouètes.
GF Option sans gluten: Sans oignon frit, avec cacahouètes.
- RAU XÀO** ③ ⑩ 9,50
Brocoli sautéed avec champignons shitake.
GF Option sans gluten: Sans sauce de soja.
- ĐẬU PHỤ XÀO MÈ** ③ ⑤ ⑧ ⑩ 9,00
Tofu au sésame avec de la ciboule orientale et brocoli.
GF Option sans gluten: Sans sauce de soja.

Riz

-  **CO'M VIỆT** ⑤ ⑦ ⑩ 8,00
GF Riz sauté aux crevettes, porc xá xíu, jambon et légumes. Avec des épices vietnamiennes piquantes.
- CO'M XÀO RAU** ③ ⑤ ⑩ 8,00
Riz sauté aux légumes, germes de soja, oeuf et carotte. Avec de la sauce de soja.
✓ Option végétalienne: Sans oeuf.
GF Option sans gluten: Sans sauce de soja.
- CO'M** 3,00
GF Riz blanc au jasmin.

Fruits de Mer

- CÁ HỒI SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑧ ⑨ 11,00
GF Brochettes de salmon à la sauce Saté (aux cacahouètes et amandes) avec vermicelles.
-  **TÔM CHIÊN TIÊU** ⑦ 13,00
GF Grosses crevettes frites et sautées au poivre noir et gingembre.
-  **TÔM SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ 13,00
Grosses crevettes à la sauce Saté (aux cacahouètes et amandes).
- TÔM XÀO TÒI** ③ ⑦ ⑩ 13,00
Grosses crevettes à la ciboule orientale sur une plaque chauffante.
GF Option sans gluten: Sans sauce de soja.






 Les plats les plus AUTHENTIQUES et RECOMMANDÉS

www.capitoldevietnam.com

Volailles

-  **VỊT QUAY** 1 3 9 10 23,50
Canard laqué servi avec des crêpes pour l'enrouler avec de l'oignon, papaye verte et menthe. Avec de la sauce aux cacahouètes et sésame.
Comprend un plat de riz sauté aux légumes (Cơm Xào Rau)
-  **VỊT INDOCHINE** 3 8 10 10,50
Confit de canard à la sauce façon Indochine (une caresse douce et fumée).
-  **GÀ HẤP MỠ' HÀNH** 9,00
GF Filets de poulet à la vapeur à la sauce d'huile de gingembre naturel et ciboule orientale.
- GÀ CHIÊN HẠNH NHÂN** 2 3 10,00
Poulet pané à la fine et croquante amande. Avec de la sweet-chilli.
- GÀ SA TÊ** 1 2 3 4 8 9 9,00
Poulet à la sauce Saté (aux cacahouètes et amandes)

Viandes

-  **THỊT BÒ XÀO WOK** 3 9 10 13,50
Steak de boeuf sauté à la citronnelle, oignon, brocoli et bambou.
-  **CÀ RI BÒ** 8 13,50
GF Steak de boeuf à la sauce au curry et lait de coco. Avec de l'oignon, brocoli et bambou. Servi avec du riz blanc.
- THỊT BÒ XÀO MÈ** 3 4 8 9 10 9,00
Lanières de boeuf au sésame blanc et noir avec de la ciboule orientale servies sur une plaque chauffante.
GF Option sans gluten: Sans sauce de soja.
-  **THỊT QUAY** 3 5 8 9 10 11,00
Poitrine de porc croustillante. Avec de la sweet-chilli. Avec de la salade de germes de soja, carotte et sauce au sésame.
GF Option sans gluten: Sans sauce au sésame.
-  **THỊT XIÊN NƯỚNG** 8 9,50
GF Brochettes de porc à la citronnelle et au miel. Avec sweet-chilli.
-  **THỊT HEO KHO TÀU** 3 9,50
Poitrine de porc mijotée à feu doux... au pur style Vietnamien. Servi avec du riz blanc.
- XÁ XÍU** 1 3 9 10 10,50
Longe de porc rôti et macéré à la façon vietnamienne. Avec de la sauce aux cacahouètes et sésame.

IMPORTANT ALLÉRGÈNES: PRÉVENIR AU GARÇON POUR TOUTE RESTRUCTION ALIMENTAIRE.

1 CACAHUËTES 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 **V** Possibilité de commander option VÉGÉTALIENNE

Formule Groupe

Tous les plats à partager

16,50€/pers. (à partir de 4 pers. ou plus)

NEM ③

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

BÁNH XÉP ③⑤⑧⑨⑩

Raviolis à la viande et légumes à la vapeur.

XÀ LÁCH TÔM ③⑦⑧⑩

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

GF Sans oignon frit, avec cacahouètes.

TEMPURA RAU CÚ ③⑤⑩

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

BÁNH CUÔ'N ③③

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

GF Sans oignon frit, avec cacahouètes.

PHỞ' XÀO CÀ RI ⑦⑧⑩

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

CO'M VIỆT ⑤⑦⑩

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 ③④⑤⑧⑨⑩

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

17€/pers.

Entrées

👍 NEM ③

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

PHỞ' BÒ | PHỞ' GÀ ③⑩

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

TEMPURA RAU CÚ ③⑤⑩

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

✓ Avec sauce de soja

BÚN THỊT XÁ XÍU ①③⑨⑩

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** ③④⑤⑧⑨⑩

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

GF Sans sauce de soja

CÀ HỒI SA TẾ ①②③④⑧⑨

Brochettes de salmon à la sauce Saté (aux cacahouètes et amandes) avec vermicelles.

👍 BÚN BÒ XÀO ①③⑥⑩

Salade tiède de vermicelles avec de la viande à la citronnelle, oignon, germes, menthe, papaye, oignon frit, cacahouètes (et 2 rouleaux frits).

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



Dégustation Viêt-Tapas

Notre sélection des 7 tapas les plus Vietnamiennes

17€/pers. (à partir de 2 pers. ou plus)

NEM ③

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

GỎI CUỐN ①③⑦⑨⑩

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

GF Avec de la sauce vietnamienne

V Sans crevettes, avec papaye

GÀ BÁNH XÈP ③⑤⑥⑩

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

BÁNH XÈP ③⑤⑥⑨⑩

Raviolis à la viande et légumes à la vapeur.

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ ③⑦⑧⑨

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

BÁNH CUỐN ③⑧

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 ⑦⑧⑩

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"

20,50€/pers.

min. 2 pers.

Formule 2 pers.

Tous les plats à partager par 2 pers.

16,50€/pers.

NEM ③

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

BÁNH XÈP ③⑤⑥⑨⑩

Raviolis à la viande et légumes à la vapeur.

THỊT VIÊN ③⑥⑩

GF Boulettes frites de boeuf et riz gluant. Sauce de sésame.

CO'M VIỆT ⑤⑦⑩

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.

Tous les plats à partager par 3 pers.

16,50€/pers.

NEM ③

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

BÁNH XÈP ③⑤⑥⑨⑩

Raviolis à la viande et légumes à la vapeur.

TEMPURA RAU CỦ ③⑧⑩

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

XÀ LÀCH TÔM ③⑦⑧⑩

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

GF Sans oignon frit, avec cacahouètes.

CO'M VIỆT ⑤⑦⑩

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

THỊT BÒ XÀO MÈ ③④⑥⑨⑩

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.