

LES SPÉCIALITÉS VIETNAMIENNES

les entrées

les incontournables

<i>Goi Cuon, rouleaux de printemps aux chevrettes</i>	1 300
<i>Banh Cuon, raviolis vietnamiens cuits à la vapeur avec de la menthe fraîche</i>	1 200
<i>Nems Cha Gio, servis sur un lit de salades vertes avec de la menthe fraîche</i>	1 200
<i>Galettes de riz aux chevrettes</i>	1 500
<i>Phô Tai, soupe à la viande, pâtes de riz, pousses de soja et coriandre</i>	1 800

les salades

<i>Bo Bun végétarien</i>	1 500
<i>Bo Bun, salade vietnamienne au bœuf, au poulet ou aux nems</i>	1 800
<i>Salade 5 saisons végétarien</i>	2 100
<i>Salade 5 saisons à la viande ou au poisson</i>	2 400
<i>Salade 5 saisons aux chevrettes</i>	2 600

les plats à base de porc

<i>Porc au caramel</i>	2 400
<i>Filet de porc sauté à la menthe fraîche</i>	2 400

les plats à base de volaille et d'agneau

<i>Poulet au caramel</i>	1 600
<i>Jarret d'agneau à la vapeur sauce poivre vert</i>	2 900

les plats à base de bœuf

<i>Bœuf au caramel</i>	1 800
<i>Marmite vietnamienne, filet mignon à la citronnelle avec des aubergines</i>	2 800

les plats à base de fruits de mer

<i>Aubergines farcies aux fruits de mer</i>	1 800
<i>Chevrettes sautées à la citronnelle</i>	2 800
<i>Noix de St Jacques sautées à la citronnelle</i>	2 800
<i>Marmite vietnamienne, chevrettes à la citronnelle avec des aubergines</i>	2 800
<i>Marmite vietnamienne, noix de st jacques à la citronnelle avec aubergines</i>	2 800

