

Pour commencer

NEM "DENTELLE" à la chair de crabe (4 pièces)	6€
NEM AU PORC "Cha Gio Heo" (4 pièces)	5€
CROUSTILLANTS de crevettes "shrimps balls" (4 pièces)	6€
ROULEAUX DE PRINTEMPS DE BŒUF à la citronnelle (2 pièces)	8€
ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES (2 pièces)	8€
ROULEAUX DE PRINTEMPS à la saucisse grillée "Cho Lon" (2 pièces)	8€
AUBERGINES VAPEUR AU CRABE, échalotes grillées, caviar de gingembre	10€
SALADE DE CREVETTES, dés de mangue, papaye verte, soja, basilic citronné	12€
SALADE DE BOEUF PIQUANTE aux herbes aromatiques ,mesclun, sauce tamarin	10€



" Nos Dim Sum " à la vapeur

"BÁNH CUÔN" : ravioli vietnamiens au porc haché & champignons noirs (4 pièces)	7€
"BÁNH HÁ CO DEN" : ravioli au poisson et encre de seiche. (4 pièces)	8€
"BÁNH BÈO" : soucoupes en farine de riz au coco & crevettes confites (4 pièces)	8€
"BÁNH LA" en feuille de Bananier, à la farine de riz aux crevettes pilées (4 pièces)	8€
"BÁNH BÁP CAÏ St-Jacques" de farine de riz aux pétoncles au sésame (4 pièces)	9€
PALETTE VAPEUR "NHÀ-QUÊ" composée de 5 Raviolis	10€

- ROULEAU DE FARINE DE RIZ ROUGE à la Chair de Tourteau & gingembre
- RAVIOLI "NHÀ-QUÊ" DE PORC, Chataigne d'eau, miel & citronnelle
- "NUAGE" : ROULEAU DE CHEVEUX D'ANGE AU BLEUET & CANARD LAQUÉ
- RAVIOLI EN FARINE DE FROMENT À LA CREVETTE, fleur d'ail , pavot & sésame doré
- BOUCHÉE DE POULET AU SATÉ et flocons de riz vert



Les Recettes végétariennes



ASSIETTE "CHAY": assortiment de 2 samossas et 2 nems végétariens	6€
ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉ : légumes, soja, vermicelles de riz, herbes	6€
SALADE VEGAN : assortiment de légumes sauce au tamarin et menthe viet	9€
"SOUPE DES MOINES" aux légumes, sésame et fumet de légumes	10€
TOFU SOYEUX AU SHISO , légumes sautés, coulis de cives, riz nature	15€
DÉLICE DU BOUDDHA : wok de légumes au sésame & riz nature	15€
MI XAO UON CHAY : pâtes jaunes croustillantes aux légumes	15€
BO BUN CHAY : Bo Bun en version végétarienne, nem et samossa végétariens	15€



Plats Contemporains

CANARD AUX DÉS DE MANGUE sauce Chua Ngot aigre douce , riz nature	19€
MARMITE DE LA MER : boulettes de poisson, légumes, crevettes sauce épicée, riz	20€
SAUTÉ DE BOEUF AU BASILIC & CITRONNELLE , sauce soja au yuzu, riz	18€
BOUCHÉES DE POULET AU GINGEMBRE , réduction de tamari & riz nature.....	15€
DÉS DE BOEUF à la Fleur de Sel et Poivre du Viet-Nam, salade de cresson	20€
FILET DE SAUMON aux vermicelles de riz, salade et nems au crabe	20€
“DEMOISELLES DU MÉKONG” crevettes panées au coco, légumes, sauce corail	19€
ÉMINCÉ DE MAGRET BRAISÉ aux 5 parfums, miel & vermicelles de riz, salade, soja	18€
CREVETTES SATINÉES “ONCLE HÔ” à l’ananas, coriandre, lit végétal & riz nature..	18€

Soupes



- SOUPE “MI VIT QUAY” pâtes jaunes au canard laqué & champignons noirs
- SOUPE “PHO BO TAI” de pâtes de riz au bœuf saignant et herbes aromatiques
- SOUPE “BUN GA TOM” vermicelles de soja, crevettes ,poulet, fumet de crabe 
- SOUPE “LAC XÀ VIT” vermicelles de riz, canard au coco & basilic 
- SOUPE “SATE TOM” de pâtes de riz aux crevettes et herbes aromatiques
- SOUPE “PHO BO KHO” de pâtes de riz au ragoût de paleron et herbes aromatiques
- SOUPE “HU TIEU” de pâtes de riz au porc haché, crevettes et herbes aromatiques
- SOUPE “CHÀO GÀ” potage de riz ,Poulet, gingembre et herbes aromatiques

Classiques des 3 Provinces

POITRINE DE PORC AU CAMEL “THIT KHO” en caquelon et riz nature.....	15€
“BO BUN NEM” : vermicelles, salade, soja, nems au porc, bœuf, citronnelle, herbes	15€
“MI XAO TOM” de crevettes aux légumes et pâtes jaunes croustillantes (<u>ou molles</u>).....	18€
“BO LA LOT” fagots de bœuf en feuille de vigne, vermicelles de riz, salade, herbes.....	18€
“NEM NUONG” boulettes de porc grillées, vermicelles, salade, herbes & galettes de riz	19€
“BO KHO” variante du bœuf-carotte à la badiane, citronnelle, herbes & riz.....	18€
 CASSOLETTE DE CANARD au curry épicé, lait de coco, galanga et basilic	18€
“TOM BUN” : vermicelles de riz, salade, soja, nem crevettes, légumes, herbes.....	18€
“HU TIEU XAO GA” : pâtes de riz sautées au poulet et légumes.....	18€