



Nhà-Quê
CUISINE CONTEMPORAINE

HEALTHY - MAISON - ORIGINALE



DIM SUM RAFFINÉS

Diététiques et saines, véritables "tapas asiatiques", ces raviolis se consomment généralement en début de repas.
Mises en bouche délicieuses, cuites à la vapeur, frites, poêlées ou pochées, elles sont servies salées ou sucrées.

C'est dans le secret des traditions culinaires que notre Chef s'est formé en Asie à la confection de ces bouchées dont il réalise lui-même les différentes pâtes et farces originales ... pour des saveurs inédites.



SALADES SAVOUREUSES

Légères et diététiques, elles se prêtent aussi au jeu des variations : salées, sucrées, ou parfois même acidulées.
Laissez-vous séduire par leur fraîcheur et leur inspiration saisonnière.

Les salades font partie intégrante de la gastronomie en Asie du Sud-est. Elles sont perçues comme étant le plat préféré des Vietnamiens.



SOUPES AROMATIQUES

Certaines sont douces et crémeuses, d'autres sont de simples bouillons parfumés et relevés.
Là encore, tout le secret est contenu dans le choix des produits et la fraîcheur des ingrédients.

Réputées pour leurs vertus digestives et diététiques (la majorité de nos herbes étant également des alicaments reconnus pour leurs bienfaits), les soupes vietnamiennes sont très nutritives. Et contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce plat se mange toujours avec des baguettes.



LES "SIGNATURES" NHÀ-QUÊ

Recettes artistiques et culinaires exclusives aux influences venues d'Asie et d'Europe, cuisinées dans le respect de la tradition.
Surprises bienvenues pour vos papilles !

Cette gastronomie est revisitée par le Chef sur une sélection de plats représentatifs du Viet Nam.

Plats à partir de produits bruts sans adjonction de Glutamate (MSG)

Traçabilité des viandes en affichage à l'intérieur

Une carte des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur simple demande