

Plateaux Maison

POUR 1 PERS. 2 ravioles de crevettes frits, 2 tempuras de gambas, 2 nems au porc, 1 salade de crudités et miettes de crabe	17,50
POUR 2 PERS. 2 Tempuras de gambas, 2 nems au porc, 2 ravioles de crevettes frits, 4 Hacao (raviole vapeur aux crevettes) + au choix : 1 salade de crabe ou 8 makis de rouleaux de printemps	22,50
POUR 3 PERS. 3 Tempuras de gambas, 3 nems au porc, 3 ravioles de crevettes frits, 6 Hacao (raviole vapeur aux crevettes) + au choix : 1 salade de crabe ou 8 makis de rouleaux de printemps	30,50
POUR 4 PERS. 4 tempuras de gambas, 4 nems au porc, 4 ravioles de crevettes frits, 8 Hacao (raviole vapeur aux crevettes), 8 makis de rouleaux de printemps	39,00

le Coin des Entrées

RAVIOLIS VAPEUR aux crevettes	5 pièces	8,00
NEMS DE PORC FRITS	4 pièces	8,00
RAVIOLIS DE CREVETTES FRITS	4 pièces	8,00
TEMPURAS DE GAMBAS	4 pièces	12,00
ROULEAUX DE PRINTEMPS 8 makis crudités, vermicelle de riz, bœuf, crevettes, cacahuètes		8,00
SOUPE PHO bouillon de bœuf, nouilles de riz, bœuf émincé, cébette, pousses de soja		12,00
SOUPE BANH THANH soupe de ravioles de crevettes		12,00
BO BUN NEM		12,50
Crudités, vermicelles de riz, bœuf sauté au curry, citronnelle, oignons, cacahuètes, nem au porc		
SALADE VIETNAMIENNE AU CRABE ET CREVETTES		12,50
chou rouge, carotte, salade, pousses de soja, cacahuètes		
SALADE VIETNAMIENNE AUX NEMS		12,50
chou rouge, carotte, salade, pousses de soja, cacahuètes		

le Coin Végétarien

ROULEAU DE PRINTEMPS 8 makis crudités, vermicelle de riz, cacahuètes	8,00
PAD THAÏ Pâtes de riz, œuf, pousses de soja, chou chinois, courgettes, cacahuètes et citron	14,00

Plats Chauds

1 garniture au choix :
riz blanc ou riz cantonais ou nouilles sautées
supplément garniture : 4,00

PORC AU CAMEL	19,00
<i>Chair marinée au nuoc mam, au gingembre et au poivre, caramélisée aux oignons</i>	
SEICHES ET GAMBAS PIMENTÉES	21,50
<i>Plat sauté aux légumes agrémenté d'une sauce au piment du Laos (moyen ou fort : à préciser)</i>	
POULET AU CURRY JAUNE	19,00
<i>aux pousses de bambou, poivrons, oignons</i>	
BŒUF AU SATÉ	21,00
<i>aux poivrons, chou chinois, oignons et courgettes, épices à la cacahuète</i>	
BO BUN NEM XL	15,50
<i>Crudités, vermicelles de riz, bœuf sauté au curry, citronnelle, oignons, cacahuètes, nem au porc</i>	
SOUPE PHO XL	15,50
<i>bouillon de bœuf, nouilles de riz, bœuf émincé, cébette, pousses de soja</i>	
CALAMARS FARCIS AU PORC	22,00
<i>vermicelles, oignons, saté</i>	
BŒUF «LOC LAC»	21,00
<i>Bœuf mariné poêlé accompagné d'une salade verte, de lamelles d'oignons crus et d'une sauce citron/sel/poivre</i>	
BŒUF MARINÉ ET OIGNONS	21,50
MAGRET DE CANARD LAQUÉ	22,00
<i>et son chou chinois</i>	
SEICHES, NOIX DE ST-JACQUES, GAMBAS ET LOTTE	22,50

le Coin des Nouilles

PAD THAÏ AU POULET	15,00
<i>Pâtes de riz, œuf, pousses de soja, cacahuètes et citron</i>	
PAD THAÏ AU GAMBAS	16,00
<i>Pâtes de riz, œuf, pousses de soja, cacahuètes et citron</i>	
MIEN SAO AU POULET	15,00
<i>Vermicelles transparents sautés aux oignons, chou chinois, courgettes et champignons noirs</i>	
MIEN SAO AU GAMBAS	16,00
<i>Vermicelles transparents sautés aux oignons, chou chinois, courgettes et champignons noirs</i>	

Tous nos produits, à l'exception des raviolis vapeur sont cuisinés maison de façon artisanale.
Notre cuisine, pour votre plaisir, demande une préparation à la minute, si vous avez un impératif de temps,
merci de nous le signaler afin de mieux vous satisfaire.