



Nos Apéritifs

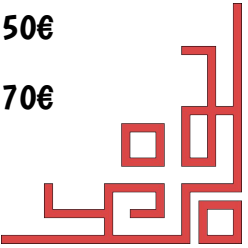
| | |
|---|--------------|
| Cocktail-Soleil de Saigon (Fruits, Jus de litchi, Rosé, Soho) | 6€ |
| Cocktail Maison sans alcool (Fruits, mélange de jus exotiques) | 6€ |
| Kir Cassis (12cl) | 3,50€ |
| Ricard (2,5cl) | 3€ |
| Whisky Coca (4cl) | 5€ |
| Martini Blanc ou Rouge | 4€ |
| 1 verre de vin(Cellier des Demoiselles) | 3€ |
| Muscat "petit grain" Saint Jean (12cl) | 4€ |

Nos Digestifs

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Saké Mei Kue lu Chew | 2,50€ |
| Bailey's | 5€ |
| Get 27 | 5€ |

Nos Boissons

| | | |
|---|-------------------|-----------------|
| Jus d'Ananas, de Coco, de Mangue(25cl) | 2,90€ | |
| Ice tea (25cl) | 2,90€ | |
| Fanta (33cl) | 3€ | |
| Coca Cola (33cl) | 3€ | |
| Badoit ou Evian | 50cl 3,50€ | 1L 5,50€ |
| Café ou Déca | | 1,70€ |
| Thé au Jasmin | | 3€ |
| Bière chinoise (33cl) | | 3,50€ |
| Bière Heineken (33cl) | | 3.70€ |





Menu à 16€

Uniquement le midi sauf week-end et jour férié

Entrée au choix:

Nems

ou

Beignets crevettes

ou

Salade saignonnaise (poulet et crevettes)

Plat au choix:

Poulet curry

ou

Bœuf saté

ou

Porc piquant

Accompagnement au choix:

Riz nature

ou

Nouilles

ou

Riz cantonnais

Dessert au choix:

Beignet glacé

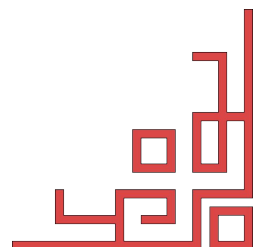
ou

Perles de coco et glace

ou

2 boules de glaces

Café





Fondue pour 2 Personnes 51€

Toutes nos fondues sont accompagnées de crudités, de fruits de mer, de viande et de vermicelle

Bouillon au choix:

Saté (bouillon coco et épice) 🌶️

Saïgonnaise (bouillon citronnel avec légumes)

Thaïlandaise (bouillon relevé avec ananas, basilic, tomate) 🌶️

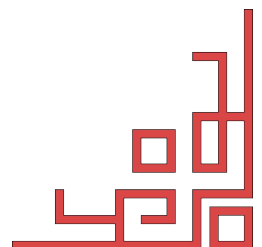
Menu Enfant 10€

1 sirop ou 1 jus de fruit

Nems(2 pièces)

Porc caramel, riz nature

Compote, glace ou coupe de fruits





Menu 23€

Entrée au choix:

Nems

ou

Salade du pêcheur (fruits de mer, salade, coriandre)

ou

Omelette Saigonnaise (champignons, crevettes, poulet)

ou

Soupe pho (pâte de riz, bœuf)

Plats au choix:

Bœuf aux champignons noirs

ou

Porc ou poulet au caramel

ou

Crevettes au curry

Accompagnement au choix:

Riz nature

ou

Riz Cantonais

ou


Nouilles sautés aux légumes

Dessert au choix





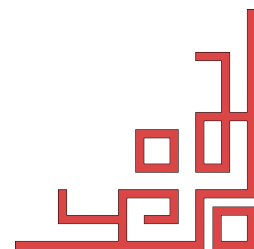
Nos Entrées

| | |
|---|--------------|
| Beignets de Crevette (6 pièces) | 6,50€ |
| Nems au Porc ou au Poulet (4 pièces) | 5€ |
| Beignets Raviolis (5 pièces) | 5€ |
| Samoussas au Bœuf (4 pièces) | 6€ |
| Rouleaux de Printemps (surimi, jambon vietnamienne, crevettes) | 7€ |
| Vapeurs mélangés (crevettes, porc) | 8€ |
| Crabe Farci (Farce de Crabe, Porc) | 6 € |
| Assiette Saïgonnaise (mélange de fritures, 12 pièces) | 14€ |
| Crêpe vietnamienne (farine de riz, crevettes et poulet) | 12€ |
| Omelette Saïgonnaise (champignons, crevettes, poulet) | 8€ |
| Brochettes poulet (vermicelles, crudités) | 7.50€ |
| Brochettes de bœuf ou de crevettes | 9€ |
| Bun Bo Nem (vermicelles, crudités, bœuf) | 10€ |
| Bun Thit Nem (vermicelles, crudités, poulet) | 10€ |
| Soupe pho (pâte de riz et bœuf) | 12€ |
| Soupe Royale (Nouille, Raviolis, Crevettes et porc laqué) | 10€ |
| Soupe piquante crevettes ou viande | 10€ |
| Salade méli mélo (poulet, crevettes, jambon vietnamienne) | 11€ |
| Salade Thaï (relevé, bœuf tartare, sauce citronnée)  | 13€ |
| Salade Hanoi (bœuf sauté, oeuf) | 13€ |

La plupart de nos entrées sont parfumées avec la coriandre, la menthe, des cacahuètes.

N'hésitez pas à nous le mentionner si vous ne souhaitez pas un de ces ingrédients.

Nous vous souhaitons un très bon appétit :)



Nos Plats

| | |
|---|---------------|
| Trio de brochettes (bœuf,poulet,crevettes,crudités et vermicelles) | 16€ |
| <u>Bœuf</u> | |
| Bœuf piquant  | 10,50€ |
| Bœuf aux légumes | 10,50€ |
| Bœuf thaï (relevé)   | 10,50€ |
| Nouilles sautées au bœuf | 15€ |
| Bœuf luc lac (riz tomate,bœuf,crudités,oeuf) | 17€ |
| <u>Crevettes</u> | |
| Crevettes à l'ananas | 11€ |
| Crevettes au caramel | 11€ |
| Crevettes à la sauce piquante  | 11€ |
| Crevettes ail | 11€ |
| Crevettes saté (parfumé coco sur plaque) | 13€ |
| Crevettes aigre douce | 11€ |
| Nouilles crevettes | 15€ |
| Fruits de mer champignons noir | 14 € |
| Fruits de mer à la sauce saté (parfumé coco sur plaque) | 16€ |
| <u>Porc ou Poulet</u> | |
| Porc ou poulet saté (parfumé coco sur plaque) | 11€ |
| Porc ou poulet au caramel | 9€ |
| Porc ou poulet aux légumes | 9€ |
| Poulet ou porc thaï (relevé)   | 9€ |
| Com Xuong (Porc grillé,riz,crudités,oeuf) | 15€ |

Viande d'origine française



Nos Plats

Magret de Canard

Canard au caramel 12€

Canard au curry 🌶️ 12€

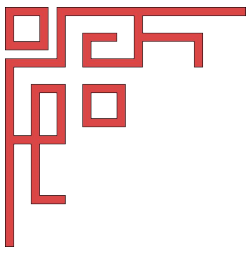
Canard à l'ananas 12€

Nouilles sautées aux magrets 16€

Canard lac lac avec riz,oeuf et crudités 17€

Viande d'origine française

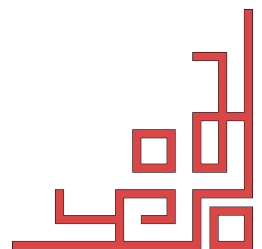




Accompagnements

Nos accompagnements

| | |
|---------------|--------|
| Riz nature | 2,50 € |
| Riz cantonais | 4,50 € |
| Riz poulet | 5,50 € |
| Nouilles | 4,50 € |
| Riz thai 🌶️ | 5,50 € |





Nos Desserts

Crèmes glacées: Chocolat, Vanille, Fraise, Menthe Chocolat, Café, Caramel, Coco, Rhum Raisin

Sorbets: Mangue, Litchi, Citron

1 boule 1,90€

2 boules 3.50€

3 boules 4.70€

Coupe Beignet Banane (Glace Caramel, Chantilly, Coulis) 6,50€

Coupe Banane Caramel (Glace Chocolat, Vanille, Chantilly, Coulis) 6,50€

Beignet Glacé (Glace Vanille enrobée d'une pâte frite) 5€

Coupe de Fruits Exotiques (Fruits au Sirop et Fruits Frais selon saison) 6€

Coupe Litchi 5€

Confiseries Mélangées 5€

Perles de Coco, glace fraise 6€

Coupe Gourmande Ananas (Glace Mangue, Ananas Frais, Chantilly, Coulis) 6,50€

Banane Split (Banane, Glace Vanille, Chocolat, Fraise, Chantilly, Coulis) 7€

Coupes Glacées Alcolisées

Coupe Bailey's (Glace Café, Bailey's, Chantilly, Coulis) 7€

Colonel (Sorbets Citron, Vodka) 7€

Coupe Menthe Glacée (Glace Menthe, Get 27) 7€

Coupe Mulane (Sorbets Litchi, Saké, Fruits Litchi) 7€





Nos Vins

Rouge

| | |
|--|------------|
| Cuvée Cochon Volant 75cl, AOP Languedoc, Château de Caraguilhes, 13.5°, BIO | 18€ |
| Cuvée Tian Ran Cinsault 75cl, VDF, Château de Caraguilhes, 13°, BIO | 25€ |
| Cuvée Le Rouge des Demoiselles 75cl, AOP Corbières, 14° | 16€ |
| Cuvée Le Rouge des Demoiselles 50cl, AOP Corbières, 14° | 13€ |
| Cuvée Jour Fruit 75cl, AOP Faugères, Mas Onésime, 13.5°, BIO | 20€ |
| Cuvée La Pompadour 75cl, Cave de Castelmaure, AOP Corbières, 14.5° | 25€ |
| Cuvée Château d'Argens (Fut de chène) 75cl, AOP Minervois, Famille d'Exea, 14°, BIO | 25€ |

Blanc

| | |
|--|------------|
| Cuvée Cochon Volant 75cl, IGP Oc, Château de Caraguilhes | 18€ |
| Cuvée La Font Blanche 75cl, AOP Corbières, Château de Caraguilhes, 13.5°, BIO | 24€ |
| Cuvée Nuance de Blanc, AOP Corbières, 75cl Château les Palais, 13° | 19€ |
| Cuvée Nuance de Blanc 50cl, AOP Corbières, Château les Palais, 13° | 13€ |
| Cuvée la Bonanka 75cl, VDF Moelleux, Château la Bastide 13.5° | 24€ |

Rosé

| | |
|---|------------|
| Cuvée Nuance de Rose 75cl, AOP Corbières, Château les Palais, 13° | 19€ |
| Cuvée Nuance de Rose 50cl, AOP Corbières, Château les Palais, 13° | 13€ |
| Cuvée Cochon volant 75cl, IGP Oc, Château de Caraguilhes, 12.5°, BIO | 18€ |
| Cuvée Astrosa, AOP Corbières, Château La Bastide, 13.5° | 20€ |

Pichets

Cellier des Demoiselles

| | |
|------------------------|--------------|
| ¼ Pichet de vin | 4,50€ |
| ½ Pichet de vin | 8€ |

