

Nos Apéritifs

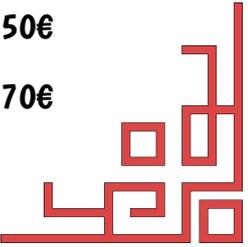
| | |
|---|--------------|
| Cocktail-Soleil de Saigon (Fruits, Jus de litchi, Rosé, Soho) | 8€ |
| Cocktail Maison sans alcool (Fruits, mélange de jus exotiques) | 7€ |
| Kir Cassis (12cl) | 3,50€ |
| Ricard (2,5cl) | 3€ |
| Whisky Coca (4cl) | 6€ |
| Martini Blanc ou Rouge | 4€ |
| 1 verre de vin(Cellier des Demoiselles) | 4€ |
| Muscat "petit grain" Saint Jean (12cl) | 4€ |

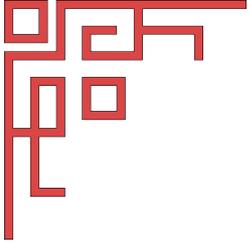
Nos Digestifs

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Saké Mei Kue lu Chew | 2,50€ |
| Bailey's | 6€ |
| Get 27 | 6€ |

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 4€ | 1L 6€ |
| Café ou Déca | 1,70€ | |
| Thé au Jasmin ou Tisane | 3,50€ | |
| Bière chinoise (33cl) | 3,50€ | |
| Bière Heineken (33cl) | 3.70€ | |





Menu à 18€

Uniquement le midi sauf week-end et jour férié

Entrée au choix:

Nems

ou

Samoussas

ou

Salade mix (jambon viet, surimi et poulet)

Plat au choix:

Poulet au caramel

ou

Porc champignons noir et bambou

ou

Porc à la sauce piquante

Accompagnement au choix:

Riz nature

ou

Nouilles

ou

Riz cantonais

Dessert au choix:

Beignet glacé

ou

Coupe de Fruits

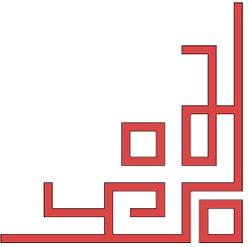
ou

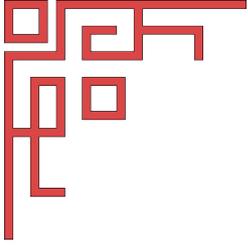
2 boules de glaces

ou

Confiseries Mélangées

Café offert





Fondue pour 2 Personnes 55€

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) 🌶️

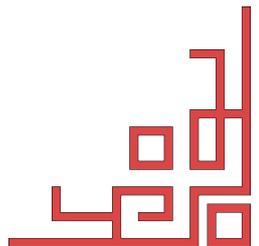
Menu Enfant 11€

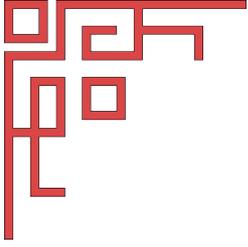
1 sirop ou 1 jus de fruit

Nems(2 pièces)

Nouilles au Poulet

Compote, glace ou coupe de fruits





Menu 25€

Entrée au choix:

Soupe Tonkinoise (champignons, oeuf, surimi et crevettes)

ou

Rouleaux de Printemps

ou

Salade Bo Tai Chanh (crudités et boeuf cuit au citron)

Plats au choix:

Bœuf céleri et tomate

ou

Crevettes sauce Thaï

ou

Canard aux Légumes

Accompagnement au choix:

Riz nature

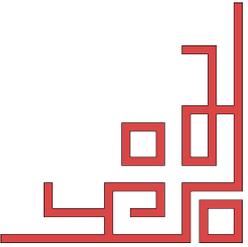
ou

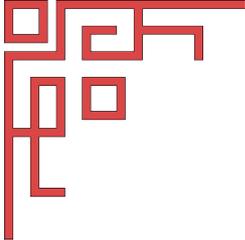
Riz Cantonais

ou

Nouilles

Dessert au choix à la Carte





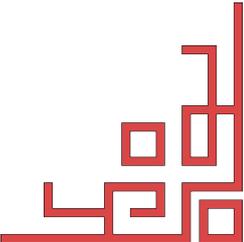
Nos Entrées

| | |
|---|--------------|
| 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, crudités) | 8 € |
| Assiette Saïgonnaise (mélange de fritures, 12 pièces) | 14€ |
| Crêpe vietnamienne (farine de riz, crevettes, porc et champignons) | 13€ |
| Omelette Saïgonnaise (champignons, crevettes, poulet) | 9€ |
| Brochettes poulet (vermicelles, crudités) | 11€ |
| Brochettes de bœuf ou de crevettes (vermicelles, crudités) | 11€ |
| Bun Bo Nem (vermicelles, crudités, bœuf) | 11€ |
| Bun Thit Nuong (vermicelles, crudités, porc grillé, jambon viet) | 14€ |
| Soupe pho (pâte de riz et bœuf) | 12€ |
| Soupe Royale (Nouille, Raviolis, Crevettes et jambon viet) | 10€ |
| Soupe piquante crevettes ou viande | 10€ |
| Salade méli mélo (poulet, crevettes, jambon vietnamienne) | 12€ |
| Salade Thaï (relevé, bœuf tartare, sauce citronnée)  | 15€ |
| Salade Hanoi (bœuf sauté, oeuf) | 15€ |

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) 18€

Bœuf

Bœuf piquant  11€

Bœuf aux légumes 11€

Bœuf thaï (relevé)   11€

Nouilles sautées au bœuf 16€

Vermicelles sautées aux bœuf et soja 16€

Bœuf luc lac (riz tomate,bœuf,crudités,oeuf) 19€

Crevettes

Crevettes à l'ananas 12€

Crevettes au caramel 12€

Crevettes à la sauce piquante  12€

Crevettes ail 12€

Crevettes saté (parfumé coco sur plaque) 14€

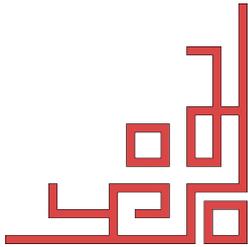
Crevettes aigre douce 12€

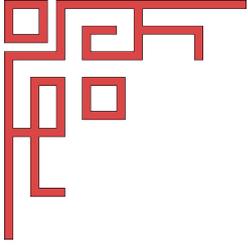
Nouilles crevettes 16€

Fruits de mer champignons noir (crevettes,coquilles Saint Jacques,seiches,gambas) 15 €

Fruits de mer à la sauce saté (parfumé coco sur plaque, crevettes,coquilles Saint Jacques,seiches,gambas) 17€

Viande d'origine française





Nos Plats

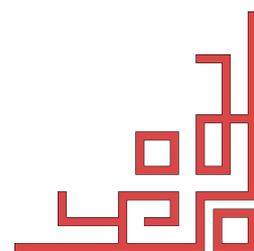
Porc ou Poulet

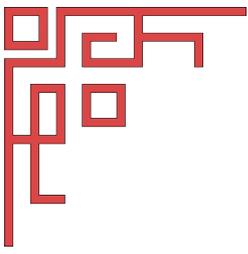
| | |
|--|-----|
| Porc ou poulet saté (parfumé coco sur plaque) 🌶️ | 11€ |
| Porc ou poulet au caramel | 9€ |
| Porc ou poulet aux légumes | 9€ |
| Poulet ou porc thaï (relevé) 🌶️🌶️ | 9€ |
| Vermicelles sautées aux poulet et soja | 15€ |
| Com Xuong (Porc grillé, riz, crudités, oeuf) | 17€ |

Magret de Canard

| | |
|---|-----|
| Canard au caramel | 13€ |
| Canard au curry | 13€ |
| Canard à l'ananas | 13€ |
| Nouilles sautées aux magrets | 18€ |
| Canard luc lac avec riz, oeuf et crudités | 20€ |
| Magret entier sauce laqué accompagné de crudités et riz | 23€ |

Viande d'origine française

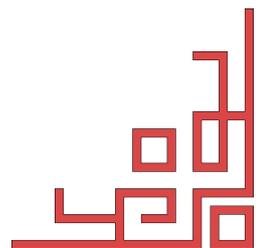


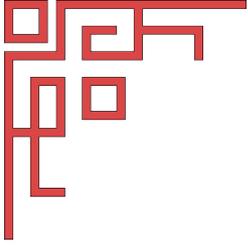


Accompagnements

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, Pêche, Citron

1 boule 1,90€

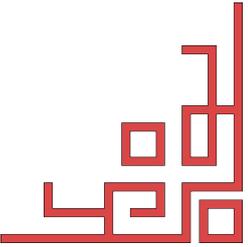
2 boules 3.50€

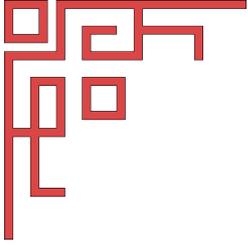
3 boules 4.70€

| | |
|--|--------------|
| Coupe Beignet Banane (Glace Caramel, Chantilly, Coulis) | 7€ |
| Coupe Banane Caramel (Glace Chocolat, Vanille, Chantilly, Coulis) | 7€ |
| Beignet Glacé (Glace Vanille enrobée d'une pâte frite) | 6€ |
| 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) | 8€ |
| Colonel (Sorbets Citron, Vodka) | 8€ |
| Coupe Menthe Glacée (Glace Menthe, Get 27) | 8€ |
| Coupe Mulane (glace pêche, Saké, Fruits Litchi) | 8€ |





Nos Vins

Rouge

| | |
|--|---------------|
| Rouge des Demoiselles 50cl , AOP Corbières, Cellier des Demoiselles 70% Grenache noir, 30% Syrah, 14° | 14€ |
| Rouge des Demoiselles 75cl , AOP Corbières, Cellier des Demoiselles 18.00 € 70% Grenache noir, 30% Syrah, 14° | 18€ |
| Oh Lala 75cl , IGP Oc, Château de Paraza 19.00 € 60% Syrah, 20% Marselan, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 14.5° | 19€ |
| BIO Jour Fruit 75cl , AOP Faugères, Mas Onésime, Cinsault, Syrah Noir, 13.5° | 21€ |
| La Pompadour 75cl , AOP Corbières, Cave de Castelmaure, 50% Carignan, 30% Grenache Noir, 20% Syrah, 14.5° | 27€ |
| La Farouche 75cl , IGP Oc, Domaine de Longueroc, 100% Syrah, 14° | 28,50€ |
| BIO Le Trou de l'Ermitte 75cl , AOP Corbières Boutenac, Château de Caraguilhes, 35% Grenache, 30% Carignan, 30% Syrah, 5% Mourvèdre, 14.5° (Fût de Chêne) | 31€ |

Blanc

| | |
|---|------------|
| BIO L'Insoumis 50cl , VDF, Mas Onésime, 100% Chardonnay, 13.5° | 14€ |
| BIO L'Insoumis 75cl , VDF, Mas Onésime, 100% Chardonnay, 13.5° | 17€ |
| Le Tradition 75cl , AOP Corbières, Château La Bastide, 50% Roussanne, 25% Vermentino, 25% Bourboulenc, 15° | 19€ |
| BIO La Font Blanche 75cl , AOP Corbières, Château de Caraguilhes, Roussanne 50%, Grenache blanc 30%, Vermentino 20%, 13.5° | 24€ |
| L'Insensé 75cl , VDF, Château de Parazols Bertrou, (Vin tendre) Gewurztraminer, Viognier, 12.5° | 18€ |

Rosé

| | |
|---|------------|
| A l'Origine 50cl , AOP Saint Chinian, Clos Bagatelle, 50 % Cinsault, 30 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Carignan, 12.5° | 14€ |
| A l'Origine 75cl , AOP Saint Chinian, Clos Bagatelle, 50 % Cinsault, 30 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Carignan, 12.5° | 18€ |
| BIO L'Insoumis 75cl , AOP Faugères, Mas Onésime, Grenache Noir, Syrah Noir, 13° | 19€ |
| Gris de Gris 75cl , AOP Corbières, Domaine de Fontsaïnte, 5% Carignan, 90% Grenache Gris – Grenache Noir, 5% Mourvèdre 13° | 22€ |

Pichets

Blanc, Rosé et Rouge, AOP Corbières, Cellier des Demoiselles

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

