



Nos Apéritifs

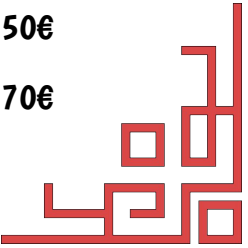
Cocktail-Soleil de Saigon (Fruits, Jus de litchi, Rosé, Soho)	8€
Cocktail Maison sans alcool (Fruits, mélange de jus exotiques)	7€
Kir Cassis (12cl)	3,50€
Ricard (2,5cl)	3€
Whisky Coca (4cl)	6€
Martini Blanc ou Rouge	4€
1 verre de vin(Cellier des Demoiselles)	4€
Muscat "petit grain" Saint Jean (12cl)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

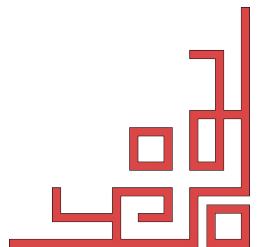
Menu Enfant 11€

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

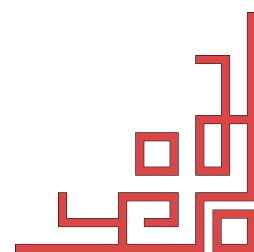
Porc ou Poulet

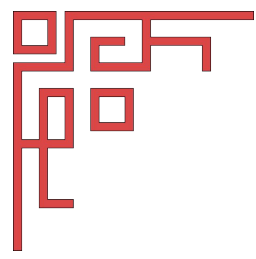
Porc ou poulet saté (parfumé coco sur plaque) 🌶️	11€
Porc ou poulet au caramel	9€
Porc ou poulet aux légumes	9€
Poulet ou porc thaï (relevé) 🌶️🌶️	9€
Vermicelles sautées aux poulet et soja	15€
Com Xuong (Porc grillé, riz, crudités, oeuf)	17€

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

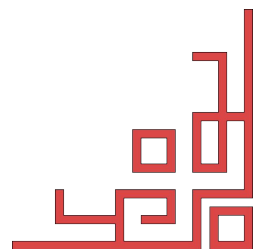




Accompagnements

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 peche, 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 Font Sainte, 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€

