



LA CARTE

AMUSE-BOUCHES OU ENTRÉES :

Nems au porc



**Samoussas au bœuf et au
curry**

**Raviolis frits au porc et à la
crevette**





Beignets de crevette

Banh Pâtés chauds



Seiches à la vietnamienne

Rouleaux de printemps





**Banh Bao : Brioches
vietnamiennes à la vapeur**

**Raviolis à la vapeur aux
crevettes et au porc**



PLATS VIETNAMIENS

**Thit kho : porc au caramel
+ riz blanc**





Cari Gà : poulet au curry

**Poulet à la citronnelle :
Gà Kho sà**



**Poulet au gingembre : Gà
Kho Gùng**

**Bò Kho sà: ragout de bœuf
aux carottes et à la
citronnelle**



**Bò Xào Hành Tây:
Bœuf aux oignons
accompagné de riz
cantonais.**

**Bò Bún : vermicelle de riz
avec bœuf, nems et
crudités.**





Soupe de raviolis :
possibilité de faire un atelier « RAVIOLIS » :
raviolis frits en entrée/amuses-bouche + soupe de raviolis en plat.

Mì Xào Tôm : Nouilles sautées aux crevettes



Crevettes sauce aigre douce avec riz blanc





Bánh Xèo : crêpes vietnamiennes garnies.

Bánh Cuốn : crêpe vietnamienne cuite à la vapeur



Omelette vietnamienne à la vapeur : Chả Trứng Hấp

**Le fameux Phở :
Bouillon de bœuf aux
nouilles de riz**



Bœuf Lok Lak



Porc Char siu

**Porc laqué croustillant
accompagné de vermicelle
de riz ou de riz blanc**



**Bánh Mì:
sandwich vietnamien**



DESSERTS/ ENTREMETS

Bánh Cam :
Boules de graines de
sésame aux haricots mungo



Chè Chuoi : banane à la
crème de coco et perles
de tapioca

Chè Bắp : entremet au maïs
et perles de tapioca.





**Chè dau trắng : entremet
aux cornilles et au riz
gluant et lait de coco**

Salade de fruits exotiques



Perles de coco