



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

Thitkho : porc au caramel + riz
blanc





Cari Gà : poulet au curry

Poulet à la
citronnelle : GàKhosà



Poulet au gingembre :
GàKhoGùng

Bòkhosà: ragout de bœuf aux carottes et à la citronnelle



Bo xaohanhtay : Bœuf aux oignons accompagné de riz cantonnais.

Bòbún : 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.

Mi Xiao Tom : Nouilles sautées aux crevettes



Crevettes sauce aigre douce avec riz blanc





Banh xeo : crêpes vietnamiennes garnies.

Banh Cuon : crêpe vietnamienne cuite à la vapeur



Omelette vietnamienne à la vapeur : Chả trứng hấp

Le fameux Pho : soupe au boeuf



Bœuf Lok Lak



Porc Char siu

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



Banh Mi : sandwich
vietnamien



DESSERTS/ ENTREMETS

Banh Cam : Boules de graines de sésame aux haricots mungo



Chè Chuoi : banane au lait de coco et perles de tapioca

Chè Bắp : entremet au maïs et perles de tapioca.





Chèdauträng : entremet aux
cornilles et au riz gluant et lait
de coco

Salade de fruits exotiques



Perles de coco