

“ Au Viêt-Nam, le repas traditionnel vietnamien est composé au minimum de trois plats avec riz, servis ensemble à la façon traditionnelle, pour une dégustation conviviale. ”

ENTRÉES

<i>Canh Rau Cai</i> , soupe de tofu aux légumes exotiques avec crevettes	15
<i>Cha Gio</i> (nems chauds) au poulet ou végétariens (aux crustacés 16)	15
<i>Pho</i> , soupe traditionnelle Hanoïenne (pâtes de riz et bœuf)	15
Rouleau de Printemps crêpe de riz, laitue, crevettes (froid)	15
Rouleau d'Été végétarien au tofu et crudités	16
Rouleau d'Automne filet de poisson farci et crevettes	16
Rouleau d'Hiver au bœuf grillé, parfumé de Huê	16
Salade de mangue verte aux crevettes ou papaye au bœuf grillé	16
Beignets de crevettes au riz gluant croustillant	16
<i>Banh Cuôn</i> , raviolis de riz fourrés aux crevettes ou au porc	16
<i>Huê, Sài-Gon et Hà-Nôi</i> , assortiment de délices (raviolis, salade de mangue, nems)	22

PLATS

Poulet au gingembre ou curry	22
Porc mijoté au caramel (aux crevettes ou porc à la citronnelle 24)	22
Pangasius au caramel à la façon de Hô-An (au saumon 25)	22
Cuisse de poulet jaune grillée ou Travers de porc grillés à la citronnelle	25
Magret de canard au tamarin ou à l'orange	26
Daurade à la citronnelle avec mangue verte	26
<i>Canh Chua</i> de <i>Sài-Gon</i> , soupe aigre douce avec poisson ou crevettes parfumée à l'ananas frais	26
Crabe mou du Prince frit au riz gluant croustillant (crabe bleu sans carapace)	29
Bun "La Table du Viêt-Nam" vermicelles de riz, porc ou bœuf, rouleaux frits <i>Cha Gio</i> , crevettes, avec crudités	29
" <i>Sài-Gon ardent</i> " entrecôte grillée sur plaque chauffante	32
<i>Cha Ca</i> , spécialité de <i>Hà-Nôi</i> de daurade parfumée cuite sur plaque chauffante	32
Riz de "La Table du Viêt-Nam" crustacés et légumes ou travers de porc et cuisse de poulet	34
Coquilles Saint-Jacques à la mode de la <i>Baie d'Halong</i> (avec ou sans coco)	36
Gambas royales, spécialité du Cap Saint-Jacques (<i>Vung-Tàu</i>)	38

ACCOMPAGNEMENT

Riz blanc	4
Riz gluant	5
Riz sauté aux tomates ou aux œufs	10
Légumes mixtes	10

PLATS VÉGÉTARIENS

Nouilles de blé ou pâtes de riz sautées aux légumes et aux épices	19
" <i>Bun Cha Gio Chay</i> " rouleaux frits (nems) aux légumes, tofu et vermicelles	22
<i>Banh Cuôn</i> , raviolis de riz fourrés aux champignons et au tofu	22
Champignons, tofu et légumes au caramel ou au curry	22

DÉJEUNER RAPIDE 19€

servi du lundi au vendredi, hors jours fériés
supplément de 3€ le soir

Bo bun salade tiède de nouilles de riz, bœuf et herbes aromatiques
et *Cha Gio* (rouleaux frits) au poulet
ou Grand bol de *Pho*, soupe traditionnelle du Viêt-Nam (pâtes de riz et bœuf)
ou Plat du jour

PLAT DU JOUR MIDI 19€

supplément de 3€ le soir

Lundi	Poulet au curry	Jeudi	Bœuf au basilic
Mardi	Thit kho me (porc sauté au tamarin)	Vendredi	Crevettes au tamarin
Mercredi	Pangasius au lait de coco et légumes		

MENU LA TABLE DU VIÊT-NAM

ENTRÉE + PLAT 34€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 41€

Entrée au choix

Cha Gio (nems chauds) aux crustacés, au poulet ou végétariens
ou *Canh Rau Cai*, soupe de tofu aux légumes exotiques avec crevettes
ou Salade de mangue verte aux crevettes, ou papaye au bœuf grillé
ou *Banh Cuon* raviolis de riz fourrés aux crevettes ou au porc
ou Rouleau de printemps aux crevettes (froid)

Plat au choix accompagné de riz blanc

Champignons, tofu et légumes au caramel ou au curry ou Pangasius au caramel de *Hô-An*
ou Poulet au gingembre ou Porc au caramel ou Plat du jour

Dessert au choix

Au choix à la carte (sauf les fruits)

DESSERTS

Copeaux de gingembre parfumés recette maison	8
Longane au sirop	8
2 Perles de coco	8
Perte de coco et boule de glace	10
Brioche parfumée aux feuilles de pandanus au lait de coco	10
Flan aux saveurs de la Table du Viêt-Nam feuilles de pandanus avec longane et coco	10
Glace à la noix de coco, mangue, vanille, chocolat	10
Délice de mangue ou de banane au lait de coco	12
Fruits de saison	12