



# *La Table du Viet-Nam*

*NGUYEN LY & NGUYEN MY*

## *APÉRITIFS*

Ricard, Pastis 51, Martini rosso, bianco 4cl	7
Americano 4cl	8
J&B 4cl	8
Chivas 4cl	10
Kir au vin blanc 10cl	7
Kir Royal 10cl	12

## *COCKTAILS*

### *“LA TABLE DU VIÊT-NAM”*

Cocktail sans alcool 10cl orange, citron, longane, ananas, fraise et grenadine	7
Cocktail avec alcool 10cl cointreau, alcool de riz, martini bianco, jus aux 5 fruits, longane, grenadine	7

*L'Am e du Viet-Nam*



## *La Table du Viet-Nam*

NGUYEN LY & NGUYEN MY

“

Au Viêt-Nam, le repas traditionnel vietnamien est composé au moins trois plats avec riz...

### *ENTRÉES 12€*

- Salade de mangue aux crevettes
- Salade de papaye verte au bœuf séché
- Rouleaux de printemps frais crêpe de riz, laitue, crevettes ou bœuf
- Chả giò nems chauds au poulet ou aux crevettes

### *PLATS 20€*

- Bánh Cuốn raviolis de riz fourrés aux crevettes ou au porc
- Délices de Huế, Sài-Gòn, Hà-Nội raviolis, salade, nems
- Phở soupe traditionnelle avec pâtes de riz, bœuf et herbes aromatiques
- Bò Bún vermicelles de riz, bœuf, nem et crudités
- Bò Bún végétarien
- Porc mijoté au caramel de Mỹ-Tho
- Poulet au gingembre ou au curry de Sài-Gòn
- Bœuf sauté à la citronnelle de Quảng-Trị
- Crevettes sautées au tamarin tropical
- Poisson au caramel à la façon de Hôi-An
- Canh Chua de Sài-Gòn soupe aigre douce au poisson ou aux crevettes parfumée à l'ananas et à la tomate fraîche
- Soupe Lạc-Xá au safran et aux crevettes

### *ACCOMPAGNEMENT*

- Riz blanc 3€
- Riz gluant 5€
- Riz sauté 6€
- Riz Le Santal au Safran 8€
- Légumes sautés du jour 8€



*La Table du Viet-Nam*

NGUYEN LY & NGUYEN MY

... servis ensemble pour une dégustation conviviale. ”

## *SPÉCIALITÉS DE LA TABLE DU VIÊT-NAM 26€*

Poisson dans son bain de vapeur  
Magret de canard au tamarin  
Riz au bœuf de Ly & My  
Nouilles croustillantes aux crevettes de Mékong  
Délices à la vapeur « Hué impérial »

## *MENU DÉJEUNER*

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32€

### ENTRÉE AU CHOIX

Soupe du jour ou Salade du jour ou Nems

### PLAT AU CHOIX

Porc mijoté au caramel de Mỹ-Tho ou Poulet au gingembre de Sài-Gòn  
ou Poisson au caramel à la façon de Hôi-An  
ou Bò Bún vermicelles de riz, bœuf, nem et crudités

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE sauf fruits frais et glaces

## *DESSERTS*

Flan saveur de La Table du Viêt-Nam feuille parfumée, longane et coco	10€
Délice de banane au lait de coco	10€
Perles d'Asie au coco	10€
Assortiment de fruits confits	10€
Glaces "Olivier Menard et Emmanuel Ryon" Meilleurs Ouvriers de France (hors formule)	12€
Fruits frais de saison (hors formule)	14€



# La Table du Viet-Nam

NGUYEN LY & NGUYEN MY

## CARTE DES VINS

### FRAÎS !

Coca-Cola 33cl	5
Coca Zero 33cl	5
Orangina 25cl	5
Perrier 33cl	5
Jus de fruits 20cl mangue, orange	5
Jus de coco 20cl	6
Jus d'aloë vera 20cl	6
Bière Saigon bouteille 33cl	6

### EAUX MINÉRALES

Evian 50cl	4	100cl	7
San Pellegrino 50cl	6	100cl	7
Chateldon		75cl	7

### CHAUD !

Café ou Décaféiné	3
Café du Viêt-Nam	6
Thé	5
Infusion verveine	5
Infusions gingembre ou citronnelle frais	6

### ALCOOLS, DIGESTIFS

Alcool de riz (Mei Kuei Lu) 3cl	6
Gin Gordon's 3cl	6
Get 27 3cl	6
Cognac Hennessy 4cl	12

### ROUGES

	37,5CL	75CL
<b>Bordeaux aoc</b> Château Roquefort <i>Au nez boisé de vanille, de coco et de pain grillé.</i>		25
<b>Brouilly aoc</b> Château des Tours <i>Frais et charnu, bien tendu, au nez de cassis et myrtille.</i>		25
<b>Saint-Emilion aoc</b> Ch. Robin des Moines <b>BIO</b> <i>Ferme et charpenté, nez de sous-bois.</i>		38
<b>Margaux aoc</b> Château Paveil de Luze <i>Plein, élégant et soyeux, au nez de fleurs séchées et d'épices.</i>	36	63
<b>St-Julien aoc</b> Sarget de Gruaud-Larose 2nd du Ch. Gruaud-Larose <i>Riche et charpenté.</i>		63

### BLANCS

<b>Touraine aoc</b> Sauvignon, Les Roches <i>Bien sec et nerveux, nez de buis</i>		22
<b>Bourgogne Côte Châlonnaise aoc</b> Chardonnay, Millebuis <i>Plein et rond, au nez délicatement toasté.</i>		25
<b>Chablis aoc</b> Olivier Savary <i>Souple et frais, avec des notes crayeuses et une finale minérale.</i>	26	48
<b>Sancerre aoc</b> Alphonse Mellot <b>BIO</b> <i>Élégant et raffiné, au nez d'agrumes et d'ananas.</i>		48

### ROSÉS

<b>Tavel aoc</b> Prieuré de Montézargues <b>BIO</b> <i>Intense, riche et plein, au nez de cerise mûre.</i>		29
<b>Côtes de Provence aoc</b> Minuty Prestige <i>Avec de la fraîcheur et des arômes de pêche.</i>		39
<b>Bandol aoc</b> Domaines Ott, Ch. Romassan <i>Souple, rond, frais et harmonieux, aux arômes délicats de fruits.</i>	32	59

### CHAMPAGNES

	COUPE 10CL	75CL
<b>Nicolas Feuillatte</b> Brut Réserve Exclusive <i>Élégant et aérien, joliment floral.</i>	12	59
<b>Nicolas Feuillatte</b> Brut Rosé <i>Champagne de corps, à la bulle fine et au nez de fruits rouges.</i>		66

### VINS AU VERRE 15CL

<b>Bordeaux aoc</b> "R" de Monsenac	Rouge	6
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Colombard/Chardonnay	Blanc	6
<b>Lubéron aoc</b> Les Oliviers	Rosé	6