

b i s t r o v i e t n a m i e n

entre 2 rives

* cuisine sans MSG ou GMS * (glutamate monosodique)

LeS EntréesS.

8.50 €

- * **Ha Kao** / bouchées de crevettes à la vapeur / 4 pces***
- * **Ha Kao Végétarien** / bouchées aux légumes à la vapeur / 4 pces***
- * **Banh Bot Loc** / ravioles aux crevettes, à la vapeur (farine de tapioca) / 4pces***
- * **Banh Nam** / galettes Impériales aux crevettes à la vapeur (farine de riz) / 4 pces***
- * **Cha Gio Végétariens** / nems aux légumes / 4 pces***
- * **Cha Gio** / nems au poulet, carotte râpée, oignons, champignons noirs / 3 pces.
- * **Goi Cuon** / rouleaux de printemps / poulet, crevettes, salade, soja / 2 pces.
- * **Goi Buoi** / salade de pamplemousse,soja, crevettes.
- * **Goi Du Du** / salade de papaye verte, crevette grillée.
- * **Banh Cuon** / crêpes de riz farcies champignons noirs, porc haché à la vapeur.
- * **Xoi Nep** / riz gluant, saucisse de porc citronnelle grillée.

LeS PlatS.

12.50 €

- * **Pho** / bouillon de plat de côte de boeuf, pâtes de riz, boeuf émincé.
- * **Hu Tieu Xao** / wok de pâtes de riz **Végétarien** / avec **bœuf** ou **crevettes** (bien préciser).
- * **Banh Xeo** / crêpe au soja, porc, crevettes. Uniquement le Soir sauf les Samedis Midi & Soir.
- * **Banh Xeo Végétarien** / crêpe au soja, champignons. Uniq.le Soir sauf les Samedis Midi & Soir.
- * **Bo Bun** / vermicelles de riz, bœuf sauté, salade, crudités.
- * **Bun Cha** / vermicelles de riz, porc grillée, salade, crudités.
- * **Bo lui** / brochettes de bœuf à la citronnelle, riz et crudités.
- * **Ga lui** /brochettes de poulet sauce saté, riz et crudités.
- * **Tom Lui** / brochettes de crevettes, riz et crudités.

Aujourd'hui :

12.50 €

LeS Desserts

7.00 €

- * **Litchees** / fruits au sirop allégé, sans conservateur, sans additif.
- * **Assortiment de fruits confits** / nougat, gingembre, camquat.
- * **Perles de Coco** / boule de tapioca, noix d'arachide, noix de coco râpée / 2 pces.
- * **Nems à la banane** / sauce chocolat / 3 pces.
- * **Che Chuoi** / banane, perles de tapioca, lait de coco.
- * **Che Dau Hu** / flan de soja, caramel au gingembre.
- * **Salade de fruits frais** / selon arrivages.
- * **Mochi Glacé** / mangue, thé vert, coco, sakura.
- * **Glaces & Sorbets** / selon arrivages.

Déjeuner : Formule 16€50 : 1 Entrée* + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert**

1 Entrée *** au choix .choix entre tous les Plats et les Desserts de la Carte.

Déjeuner & Diner : Formule Découverte 25€00 : 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

choix entre toutes les Entrées, tous les Plats et les Desserts de la Carte.

Ouverture du Lundi au Samedi

12h00 à 15h30 (Dernier Service 14h30)

19h00 à 23h30 (Dernier Service 22h15)

* viande bovine : Origine : FR – Elevage : FR – Abattage : FR *

REGLEMENT CB A PARTIR DE 12 €uros

Paiements acceptés : cb – visa – mastercard - ticket restaurant

Réservations & Plats à emporter au 01 42 66 15 11

LeS BoissonS

* Sodas / ice tea / coca /coca zéro / coca light / sprite / orangina ...	3.50 €
* Eau Minérale / volvic, vittel, badoit, san pellegrino 50 cl / 100cl	4.00 € / 7.00 €
* Lait de Soja / chaud ou froid.	4.00 €
* Jus de Noix de Coco./ servi avec sa pulpe.	5.00 €
* Café Da / café glacé.	5.00 €
* Café Sua Da / café au lait concentré glacé.	5.50 €
* Bière Heineken.	5.50 €
* Bière Saigon Import vn (ex BGI brasserie & glacier indochinois).	6.00 €

CocktailS & Jus de FruitS

* Punchs / rhum, goyave, mangue...	7.00 €
* Jus de Fruits/ goyave, mangue...	4.00 €

ThéS & CaféS

* Thé au Jasmin.	3.00 €
* Thé au Gingembre.	3.00 €
* Thé Vert.	3.00 €
* Café ou Décaféiné. (supplément noisette 0,50 €).	2.50 €
* Café des Hauts Plateaux / Vietnam.	3.00 €

VinS & ChampagneS.

(un grand merci à **Jean Marc DECARRA** Sommelier / Nîmes, pour la carte des vins)

Les RougeS.

* E.Guigal / Côtes du Rhône.	28.00 €
* Mas Haut Buis / Languedoc.	28.00 €
* Les Milets / Reuilly.	28.00 €
* Mille et une nuit / St Chinian./ vin Bio.	37.00 €
* Le Rabault / Sancerre.	37.00 €
* Château Saint Pierre / Lalande Pomerol.	37.00 €
* Château Ferran / Pessac Léognan..	39.00 €
* Château Montgrand Milon / Pauillac	44.00 €

LeS BlancS.

* Le Rimonet / Quincy.	28.00 €
* E. Guigal / Cotes du Rhône.	28.00 €
* La Chatellenie / Sancerre.	37.00 €

Le Rosé.

* E. Guigal / Côtes du Rhône.	28.00 €
--------------------------------------	---------

Les Vins du moment.

* Vin au Verre 15 cl.	5.00 €
* Vin en carafe 50 cl.	10.00 €
* Rouge, Blanc ou Rosé / Vin de Cépage ou AOC.	

Le Champagne.

* Baron Fuente / Charly sur Marne. 37.5 cl. / 75 cl.	25.00 € / 45.00 €
La Coupe 17 cl.	12.00 €

AlcoolS & LiqueurS

* Manzana Verde	10.00 €
* Bas Armagnac / Domaine de JAUREY – LABERDOLIVE 4cl.	15.00 €