

Soupes grand bols

92. Bún Bò Huế **11.00**

*(Soupe aux vermicelles de riz, émincés de bœuf
à la citronnelle légèrement piquant)*

93. Mì Vịt **11.00**

(Soupe aux nouilles fraîche au canard laqué)

Spécialité de la maison

22. Salade de bœuf à la citronnelle	5.00
24. Goi Cuon (Rouleaux de printemps froid)	6.00
30. Marmite de poulet au gingembre	11.50
31. Marmite de poulet à la citronnelle façon vietnamien	11.50
51. Brochette Bō Lā Lôt aux vermicelles de riz	14.00
55. Emincés de bœuf à la citronnelle façon du chef	10.50
73. Gambas aux 5 épices, échalote, et aux trio poivre	14.00
77. Papillote de saumon en feuille de bananier à la vapeur	14.00
88. Nouilles croustillant aux délices (langoustine, poulet, bœuf, porc laqué sauté aux légumes et à la sauce de poisson)	14.00
93. Mì Vịt (Soupe aux nouilles fraîche au canard laqué)	11.00

Potage

- | | |
|--|-------------|
| 1. Potage raviolis aux scampis | 3.50 |
| 2. Potage asperge aux crabes | 3.00 |
| 3. Potage aux cheveux d'ange | 3.00 |
| 4. Potage piquant à la pékinoise | 3.00 |
| 5. Potage de Huê | 3.50 |
| <i>(Emincés de bœuf aux vermicelles de riz et à la citronnelle)</i> | |
| 6. Potage au nid hirondelle | 3.00 |

Entrées croustillantes

<i>10. Rouleaux de printemps</i>	<i>4.00</i>
<i>11. Rouleaux de printemps aux scampis</i>	<i>5.00</i>
<i>12. Lumpia croquant au poulet et au soja</i>	<i>3.50</i>
<i>13. Triangle croquant de scampis et porc</i>	<i>4.50</i>
<i>14. Brochette de poulet au saté</i>	<i>3.50</i>
<i>15. Chao Tôm</i>	<i>5.00</i>
<i>(Baton de canne à sucre enrobé des scampis)</i>	
<i>16. Aile de poulet au miel et à la sauce tamarin</i>	<i>3.50</i>
<i>17. Coquille st-Jacques poêlé à l'ail</i>	<i>7.00</i>
<i>18. Assortiment croustillant</i>	<i>6.00</i>
<i>19. Pince de crabe farcie</i>	<i>6.50</i>
<i>20. Banh xeo (Crêpe vietnamien)</i>	<i>6.00</i>

Salade

21. Salade de poulet	4.50
22. Salade de bœuf à la citronnelle	5.00
23. Salade aux scampis	5.50
24. Goi Cuon (Rouleaux de printemps froid)	6.00

Entrées à la vapeur

25. Ha Cao (Bouché aux scampis à la vapeur)	4.00
26. Sui Mai (Raviolis aux viandes de porc à la vapeur)	4.00
27. Brioche de porc à la vapeur	4.00
28. Assortiment à la vapeur	5.00
29. Banh Cuon (Crêpe vietnamien farcis aux scampis et porc)	6.00

Volaille

30. Marmite de poulet au gingembre	11.50
31. Marmite de poulet à la citronnelle façon vietnamien	11.50
32. Poulet croustillant aux 5 épices <i>Sauce tamarin, aigre douce ou sauce de poisson</i>	10.00
33. Filet de poulet sauté au légume 4 saison	10.00
34. Filet de poulet aux ananas et noix de cajou à la sauce aigre-douce	10.00
35. Filet de poulet sauté à la sauce Tao-Xi piquant	10.00
36. Filet de poulet sauté au curry	10.00
37. Beignet de poulet à la sauce aigre-douce	10.00
38. Poulet sauté au chop suey et à la citronnelle	10.00
40. Canard laqué sauté aux légumes 4 saisons	12.50
41. Canard laqué à la pékinoise	12.50
42. Canard laqué à l'orange	12.50
43. Canard laqué au citron vert	12.50
44. Tipan de canard laqué	14.00

Bœuf & porc

50. Tipan de bœuf aux oignons et au poivron	12.50
51. Brochette Bō Lā Lôt aux vermicelles de riz et sauce poisson	14.00
52. Brochette de bœuf à la citronnelle	13.00
et aux vermicelles de riz	
53. Emincés de bœuf aux légumes 4 saisons	10.50
54. Emincés de bœuf à la sauce Tao-Xi piquant	10.50
55. Emincés de bœuf à la citronnelle	10.50
façon du chef	
56. Emincés de bœuf aux oignons et aux céleris	10.50
57. Emincés de bœuf aux champignons parfumés	10.50
58. Emincés de bœuf sauté aux oignons et	10.50
au poivron	
59. Emincés de bœuf sauté au chop suey	10.50
60. Filet de porc aux légumes 4 saisons	10.00
61. Babi pangang	10.00
62. Spare ribs grillé au miel	12.00
et aux vermicelles de riz	
63. Filet de porc à la sauce Tao-Xi piquant	10.00
64. Porc sauté au chop suey et à la citronnelle	10.00

Crustacés & Poissons

70. Langoustines sauté aux légumes 4 saisons	12.50
71. Langoustines à la sauce Tao-Xi piquant	12.50
71a. Langoustine sauté au chop suey	12.50
72. Beignets de langoustines sautés aux ananas, noix de cajou et à la sauce aigre-douce	12.50
73. Gambas aux 5 épices, échalote, et aux trio poivre	14.00
74. Beignets filet de cabillaud sauté aux légumes	12.00
75. Filet de cabillaud à la sauce Tao-Xi piquant	12.00
76. Papillote de cabillaud au gingembre en feuille de bananier à la vapeur	14.00
76a. Tipan des noix de St-Jacques à la coriandre	16.00
77. Papillote de saumon en feuille de bananier à la vapeur	14.00