

# *Cuisine Vietnamienne*

## Potages

<b>V1.</b>	<b>Potage aux cheveux d'ange</b>	<b>7.00</b>
<b>V2.</b>	<b>PHO BO</b>	<b>8.00</b>
	<i>Léger bouillon a l'émincé de boeuf accompagné de légumes variés avec des pate de riz blanches</i>	

## Entrées

<b>V4.</b>	<b>NEM</b>	<b>9.00</b>
	<i>Croquettes impériales</i>	
<b>V5.</b>	<b>Rouleaux de printemps</b>	<b>11.00</b>
	<i>Croquettes de riz fourrés de vermicelles, de crevettes, de porc et légumes</i>	
<b>V8.</b>	<b>Croissants Farcis</b>	<b>8.00</b>
<b>V9.</b>	<b>Salades de vermicelles aux fruits de mer</b>	<b>11.00</b>
<b>V9A.</b>	<b>Salade de vermicelles au poulet</b>	<b>9.00</b>
<b>V9B.</b>	<b>Salade de boeuf Vietnamien</b>	<b>12.00</b>
<b>V11.</b>	<b>Cuisses de grenouilles fourrées au beurre et a l'ail</b>	<b>12.00</b>
<b>V12.</b>	<b>Scampis spéciaux a la vapeur</b>	<b>15.00</b>

# Cuisine Vietnamiennne

## Viandes

V16.	Emincés de boeuf sautés aux noix de cajou	18.00
V16A.	Emincés de boeuf sautés a la citronelle avec des petits légumes	18.00
V17.	THIT BO LUC LAC	18.00
	<i>Carrés de boeuf sauté aux poivrons et a la citronelle</i>	
V18.	Salade de boeuf Vietnamien	19.00
V19.	Dés de porc frits a la sauce aigre douce	15.00
	<i>Accompagné d'ananas frais</i>	
V20.	BO KUNG PAN	17.00
	<i>Emincés de boeuf aux légumes, légèrement aigre et épicé</i>	
V21.	BUN NEM	16.00
	<i>Croquette impériales découpées, accompagné de vermicelles et des légumes frais</i>	
V22.	BUN BO	19.00
	<i>Emincés de boeuf sauté au curry, accompagné de vermicelles et des légumes frais</i>	

## Volailles

V23.	Blanc de poulet sauté a la citronelle avec des petits légumes	14.00
V24.	Blanc de poulet aux noix de cajou	14.00
V25.	Blanc de poulet aux ananas frais	14.00
V26.	Blanc de poulet aux champignons des bois et bambous	14.00
V27.	Caquelon de poulet et gingembre	15.00
V28.	Canard laqué aux ananas frais	19.00
V29.	Canard laqué aux légumes, légèrement aigre et épicé	19.00
V30.	Canard laqué au mangue fraiche	20.00
V31.	Magret de canard sauté au gingembre et ciboulette	20.00

## Tipan Zaki

V32.	Ti pan zaki au boeuf	18.00
V32A.	Ti pan zaki aux calamars a l'ail	15.00
V33.	Ti pan zaki aux scampis	19.00
V34.	Ti pan zaki au canard	20.00
V35.	Ti pan zaki du ~Thai Nam ~	19.00
V35A.	Ti pan zaki aux noix st Jacques	26.00

# Cuisine Vietnamienne

## Poissons et crustacés

V36A.	Scampis poivrés au beurre et a l'ail	20.00
V36B.	Scampis sautés aux légumes, légèrement aigre et épicé	19.00
V37.	Gambas panées puis grillées au sel et poivre	20.00
V37A.	Scampis panées puis grillées au sel et poivre	20.00
V38.	Caquelon de saumon au gingembre	19.00
V39.	Dorade impériale (+/- 30min )	24.00
	<i>Dorade grillées avec sauce tomate, concombre, oignons, sauce aigre douce Ti pan</i>	
V40.	Calamars champignons des bois et bambous	14.00
V40A.	Beignet de calamar sauce aigre douce (légèrement piquant)	11.00
V41.	Beignet de scampi sauce aigre douce (légèrement piquant)	19.00
V42.	Plateau Royal composée 5 variétés (min 2p - prix par pers)	26.00
	<i>Scampis sel et poivre, canard ananas, boeuf curry coco, poulet noix de cajou , riz Thailandais</i>	

## Riz sauté et nouilles sautées

V46.	Riz sauté au poulet	12.50
V47.	Riz sauté au boeuf	14.00
V48.	Riz sauté aux scampis	18.00
V49.	Nouilles sautées au poulet	12.50
V50.	Nouilles sautées au boeuf	14.00
V51.	Nouilles sautées au scampis	18.00

## Accompagnements

T38.	Riz sauté a la Thaïlandaise	9.00
	<i>Riz sauté a la chair de crabe aux oeufs et crevettes</i>	
T40.	Nouilles Ayathya	9.00
	<i>Pates de riz sautés agrémentées de crevettes, cacahuete, oeuf et légumes</i>	
T41.	Légumes a la Thaïlandaise	9.00
	<i>Soja, mange tout et legumes croquants sautés a la sauce d'huitre</i>	
T47.	Nouilles sautées natures	5.00