

# *Cuisine Vietnamienne*

## Potages

<b>V1.</b>	<b>Potage aux cheveux d'ange</b>	<b>6.00</b>
<b>V2.</b>	<b>PHO BO</b>	<b>7.00</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>8.00</b>
	<i>Croquettes impériales</i>	
<b>V5.</b>	<b>Rouleaux de printemps</b>	<b>10.00</b>
	<i>Croquettes de riz fourrés de vermicelles, de crevettes, de porc et légumes</i>	
<b>V8.</b>	<b>Croissants Farcis</b>	<b>7.00</b>
<b>V9.</b>	<b>Salades de vermicelles aux fruits de mer</b>	<b>10.00</b>
<b>V9A.</b>	<b>Salade de vermicelles au poulet</b>	<b>8.00</b>
<b>V9B.</b>	<b>Salade de boeuf Vietnamien</b>	<b>11.00</b>
<b>V11.</b>	<b>Cuisses de grenouilles fourrées au beurre et a l'ail</b>	<b>11.00</b>
<b>V12.</b>	<b>Scampis spéciaux a la vapeur</b>	<b>14.00</b>

# Cuisine Vietnamiennne

## Viandes

V16.	Emincés de boeuf sautés aux noix de cajou	16.00
V16A.	Emincés de boeuf sautés a la citronelle avec des petits légumes	16.00
V17.	THIT BO LUC LAC	16.00
	<i>Carrés de boeuf sauté aux poivrons et a la citronelle</i>	
V18.	Salade de boeuf Vietnamien	17.00
V19.	Dés de porc frits a la sauce aigre douce	14.00
	<i>Accompagné d'ananas frais</i>	
V20.	BO KUNG PAN	15.00
	<i>Emincés de boeuf aux légumes, légèrement aigre et épicé</i>	
V21.	BUN NEM	14.00
	<i>Croquette impériales découpées, accompagné de vermicelles et des légumes frais</i>	
V22.	BUN BO	16.50
	<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	13.00
V24.	Blanc de poulet aux noix de cajou	13.00
V25.	Blanc de poulet aux ananas frais	13.00
V26.	Blanc de poulet aux champignons des bois et bambous	13.00
V27.	Caquelon de poulet et gingembre	14.00
V28.	Canard laqué aux ananas frais	17.00
V29.	Canard laqué aux légumes, légèrement aigre et épicé	17.00
V30.	Canard laqué au mangue fraiche	18.00
V31.	Magret de canard sauté au gingembre et ciboulette	18.00

## Tipan Zaki

V32.	Ti pan zaki au boeuf	16.00
V32A.	Ti pan zaki aux calamars a l'ail	14.00
V33.	Ti pan zaki aux scampis	17.00
V34.	Ti pan zaki au canard	18.00
V35.	Ti pan zaki du ~Thai Nam ~	17.00
V35A.	Ti pan zaki aux noix st Jacques	23.00

# Cuisine Vietnamienne

## Poissons et crustacés

V36A.	Scampis poivrés au beurre et a l'ail	18.00
V36B.	Scampis sautés aux légumes, légèrement aigre et épicé	17.00
V37.	Gambas panées puis grillées au sel et poivre	18.00
V37A.	Scampis panées puis grillées au sel et poivre	18.00
V38.	Caquelon de saumon au gingembre	17.00
V39.	Dorade impériale (+/- 30min )	21.00
	<i>Dorade grillées avec sauce tomate, concombre, oignons, sauce aigre douce Ti pan</i>	
V40.	Calamars champignons des bois et bambous	13.00
V40A.	Beignet de calamar sauce aigre douce (légèrement piquant)	13.00
V41.	Beignet de scampi sauce aigre douce (légèrement piquant)	17.00
V42.	Plateau Royal composée 5 variétés (min 2p - prix par pers)	23.00
	<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	11.00
V47.	Riz sauté au boeuf	13.00
V48.	Riz sauté aux scampis	16.00
V49.	Nouilles sautées au poulet	11.00
V50.	Nouilles sautées au boeuf	13.00
V51.	Nouilles sautées au scampis	16.00

## Accompagnements

T38.	Riz sauté a la Thaïlandaise	8.00
	<i>Riz sauté a la chair de crabe aux oeufs et crevettes</i>	
T40.	Nouilles Ayathya	8.00
	<i>Pates de riz sautés agrémentées de crevettes, cacahuete, oeuf et légumes</i>	
T41.	Légumes a la Thaïlandaise	8.00
	<i>Soja, mange tout et legumes croquants sautés a la sauce d'huitre</i>	
T47.	Nouilles sautées natures	4.00