

## **À MANGER**

### **ROULEAUX FRITS 11**

*Porc et légumes*

### **" CÁ TUYẾT GIÒN " 13**

*Rouleaux frits à la morue, marinade au curcuma et aneth servis avec une mayo et basilic thai*

### **SALADE DE PAPAYE 18**

*Papaye verte, carottes et daikon marinés, vinaigrette au « nước mắm » et limette*

### **" GỎI ĐẬU HŨ " 13**

*Tofu soyeux, huile au piment chili rôti et graines de citrouilles frites*

### **GYOZAS 14**

*Porc et ciboulette*

### **CALMAR FRITS 15**

*Servis avec duo de sauces cocktail et mayo basilic thai*

### **CRUDO DE THON 18**

*Thon Maguro cru dans une vinaigrette à la coriandre, concombre et culantro*

### **" SÚP LÒ " 13**

*Chou fleur rôti et ensuite poêlé accompagné d'une sauce au « nước mắm » légèrement épicée*

### **WON TON FRITS 14**

*Boulettes de won ton aux porc*

### **" CÁNH GÀ " 18**

*Ailes de poulet caramélisées au soya et miel ou Sriracha yuzu*

### **" TÔM XIÊN NƯỚNG " 23**

*Crevettes grillées, réduction de soya et miel et vinaigre de riz et accompagnées de riz jasmin*

### **" BÁNH BAO " 12**

*Effiloché de boeuf ou Rôti de porc*

### **TATAKI DE BOEUF 19**

*Boeuf saisi, roquette, sauce citronnée au gingembre servi avec croustilles de taro*

### **SOUPE WON TON 19**

*Bouillon de poulet, boulettes au porc, vermicelles & légumes*

### **" PHỞ BÒ " 19**

*Tonkinoise classique au boeuf de Maman Vu*

### **" BÒ NƯỚNG " 25**

*Boeuf mariné au soya, poire asiatique, gingembre et huile de sésame servi avec riz jasmin & salade verte*

### **DESSERT DU MOMENT 13**

*Crème glacée frite, enrobée de céréals, pépites de choco Skor, coco rôti et coulis de caramel*