

À MANGER

ROULEAUX FRITS 11

Porc et légumes

"CÁ TUÝẾT GIÒN" 13

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

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 thaï

CRUDO DE THON 18

Thon 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 NỨỜNG" 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

« CÀ RI GÀ » 21

Curry jaune au poulet et légumes accompagné de riz jasmin

DESSERT DU MOMENT 13

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

THÉS & INFUSION CAMELLIA SINENSIS

TAN HUONG Thé vert du Viêt-Nam 6

YEN BAI Thé blanc du Viêt-Nam 6

L'APAISANTE Fleurs sauvages du Québec 7