

---

## **À MANGER**

### **ROULEAUX FRITS 10**

*Rouleaux frits au porc et légumes*

### **"CÁ TUYẾT GIÒ" 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 13**

\*\*\*

### **CRUDO DE THON 18**

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

### **"SÚP LỢ" 13**

*Chou fleur rôti et 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 riz jasmin*

### **"BÁNH BAO" 12**

*Effiloché de boeuf **ou** Rôti de porc*

### **TATAKI DE BOEUF 18**

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

### **SOUPE WON TON 18**

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

### **"PHỞ BÒ" 18**

*Tonkinoise classique au boeuf de Maman Vu*

### **DESSERT \*\*\***

---

## **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