



CARTE DE SAISON

DÉLICIES D'HIVER

PHO

Le Pho se prononce "feu" car, souvenir d'Indochine, il vient du pot-au-feu français ! Notre célèbre soupe chaude revient dans deux versions, toujours plus gourmandes.

PHO RAVIOLIS ET CREVETTES

Pâtes jaunes de blé, raviolis aux crevettes, crevettes entières, coriandre, cébette thaï, oignons frits



Le plat | 14,00€

PHO PORC LAQUÉ

Pâtes jaunes de blé, porc laqué, coriandre, cébette thaï, oignons frits



Le plat | 14,00€



Suggestion de présentation

KAO

Grand classique de la cuisine asiatique, les "Ha Kao" sont des bouchées cuites à la vapeur composées d'une farce à la crevette ou au porc. Ce ravioli léger et savoureux accompagné de deux sauces est parfait pour l'hiver !

KAO CREVETTE

5 raviolis avec farce à la crevette + sauce soja et sauce pimentée



5 pièces | 7,50€

KAO PORC

5 raviolis avec farce au porc + sauce soja et sauce pimentée



5 pièces | 7,50€



Suggestion de présentation

BAN

Ce ravioli frit est d'abord une spécialité chinoise mais qui se prépare aussi au Vietnam. Les recettes de ma maman mélangent viandes et herbes fraîches et se dévorent avec gourmandise, trempées dans une sauce soja ou pimentée.

BAN POULET ET CREVETTES

Poulet, crevettes, champignons noirs, citronnelle et cébette



6 pièces | 7,50€

BAN CREVETTES

Crevettes, poivre timut, cébette thaï et un zeste de citronnelle



6 pièces | 7,50€



BAO

Banh Bao veut dire brioche fourrée. Il existe en version salée ou sucrée et se mange chaud ou tiède. La recette vietnamienne a une pâte plus sucrée et plus blanche que la version chinoise originale. Nous avons sélectionné un fournisseur de qualité pour ces deux recettes. Cette brioche est cuite à la vapeur avec un peu d'huile de sésame et nous la servons avec une sauce de soja et du piment.

BAO PORC ET CHAMPIGNONS

Porc haché, champignons noirs parfumés, œuf dur, saucisse chinoise *

C'est la recette la plus populaire au Vietnam ! Consistant, tout chaud, le Bao se mange avec gourmandise.



1 pièces | 6,40€

BAO POULET ET CHAMPIGNONS

Poulet, champignons parfumés, pousses de bambou, persil, ail, oignons *

Le Bao au poulet a une saveur plus douce que celui au porc.



1 pièces | 6,40€

* la pâte du Bao est faite avec de la farine de blé, de la levure, du sucre et du sel

