



# CARTE DE SAISON 2021

## FRAÎCHEURS D'ÉTÉ

### GOI

*"Goi" veut dire salade en vietnamien. Nos salades sont faites d'ingrédients frais et légers : mélange de légumes crus ou cuits, de lamelles de poulet ou de crevettes et bien sûr de menthe et coriandre pour plus de fraîcheur !*

#### GOI CREVETTE

Salade croquante aux crevettes marinées, pousses de soja, carotte, salade, menthe, coriandre, cacahuètes et sauce de salade de Mamie Hong Hoa \*



Entrée | 8,00€  
Plat | 14,00€

#### GOI POULET

Salade croquante au poulet mariné, pousses de soja, carotte, salade, menthe, coriandre, cacahuètes et sauce de salade de Mamie Hong Hoa \*



Entrée | 8,00€  
Plat | 14,00€

#### GOI VÉGÉ

Salade croquante au chou mariné façon pickles, pousses de soja, carotte, salade, menthe, coriandre, cacahuètes et sauce de salade de Mamie Hong Hoa \*



Entrée | 8,00€  
Plat | 14,00€



Suggestion de présentation

### BAO

*Plus connu au Vietnam sous le nom de bánh bao il s'agit d'un petit pain farci cuit à la vapeur ressemblant à une brioche fourrée. Il fait partie intégrante de la cuisine Vietnamienne et peut se déguster à chaque coin de rue.*

#### BAO PORC LAQUÉ

Brioche vapeur à base de farine de blé avec une farce de porc laqué haché et champignons Shitake + sauce soja maison



1 pièce | 6€

#### BAO BOEUF PIQUANT

Brioche vapeur à base de farine de blé avec une farce de boeuf au piment frais, gingembre et curry rouge + sauce soja maison



1 pièce | 6€



Suggestion de présentation



# ROL

Au Vietnam, le rouleau de printemps se mange en apéritif ou en entrée. Il est traditionnellement composé de vermicelles de riz, crevette, soja, cacahuètes et d'herbes aromatiques. Le tout est enroulé dans une galette de riz.

Pour des raisons de fraîcheur, nous préparons chaque jour une quantité limitée de rouleaux de printemps.

## ROL CREVETTE

Rouleau composé de vermicelles de riz, soja, carotte, salade, feuilles de menthe, coriandre, crevettes et cacahuètes.  
+ sauce Hoisin



1 pièce | 5,80€

## ROL VÉGÉ

Rouleau composé de vermicelles de riz, soja, carotte, salade, feuilles de menthe, coriandre, concombre et cacahuètes.  
+ sauce Hoisin



1 pièce | 5,80€



Suggestion de présentation

# KAO

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

## KAO CREVETTE

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



5 pièces | 8,00€

## KAO PORC

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



5 pièces | 8,00€

## KAO VÉGÉ

5 raviolis avec farce aux légumes + sauce soja et sauce pimentée



5 pièces | 8,00€



Suggestion de présentation



TOUS LES PLATS PROPOSÉS À NOTRE CARTE SONT «FAITS MAISON» (sauf les KAO porc)

