

# MENU VIETNAMIEN

## ENTREES



Rouleaux de printemps au poulet - 2 pces  
*Spring roll with chicken*

8.60

## PLATS



Pho bo boeuf Sài Gòn

26.90

*La soupe tonkinoise est le plat national vietnamien. Nouilles de riz, viande de boeuf cuit en fines tranches, coriandre, basilic sweet, pousse de haricot mungobouillon de boeuf avec des os à moelle, annis étoilé, gingembre et cardamome*

*Rice noodle soupe with beef. Rice noodles, finely sliced beef, cilantro, sweet basil, mung bean beefbean sprout with marrow bones, starry annis, ginger and cardamom*



Banh cuon

26.90

*Crêpe à la vapeur de Vietnamienne au porc haché*

*Farine de riz, porc haché, champignons noir, échalotes, carottes, oignons sauce nước mắm, pâte de porc*

*Vietnamese steamed pancake with minced pork*

*Rice flour, ground pork, black mushrooms, shallots, carrots, onions sauce nước mắm, pork paste*

# MENU ENFANT (Jusqu'à 12 ans - 13.90)

Rouleaux de printemps (2 pièces)

ou

Brochette de Satay (2 pièces)

Riz cantonais

Boisson ou boule de glace

## SUPPLEMENTS

Riz nature  
*White rice*

3.50

Riz cantonais, nouilles sautées ou légumes sautés  
*Cantonese rice, sauteed noodles or sauteed vegetables*

4.00

Notre boeuf vient de la boucherie  
Bel Avenir à Chippis