

MENU VIETNAMIEN

ENTREES



Rouleaux de printemps au poulet - 2 pces

Spring roll with chicken

8.60

PLATS



Pho bo boeuf Sàì Gòn

27.00

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

27.00

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 - 14.00)

Rouleaux de printemps (2 pièces)

ou

Brochette de Satay (2 pièces)

Riz cantonais

Boisson ou pot de glace vanille et fraise

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