

MENU



Ăn ngon nhé...

Bon appétit...

Enjoy your meal...



Ouvert tous les jours
11h - 23h sans interruption
71, avenue de Choisy, 75013 Paris
01 58 89 28 88

TABLEAU DES ALLERGENES

PLATS \ ÉPICES	Gluten	Crustacés	Oeufs	Cacahouètes	Soja	Céleris	Sésames	Oignons	Ail	Piments	Citronnelles	Coriandres	Menthes	Poivrons	Carottes	Oeufs de caille	Salades	Concombres
Beignets de crevette frit	x	x						x							x			
Crêpes lune à la vapeur		x						x				x						x
Raviolis au Porc	x							x	x						x			
Soupe impériale région de Huế	x							x		x	x	x						
Soupe Tonkinoise au Boeuf	x							x				x						
Soupe Tonkinoise au Poulet	x							x				x						
Nouilles jaunes Mi Quang	x	x		x	x			x				x	x			x	x	
Hu Tieu/ Hu Tieu Kho	x	x			x	x		x	x			x				x	x	
Mi Dac Biet/ Mi Kho	x	x			x	x		x	x			x				x	x	
Salades Vietnamiennes				x	x	x	x	x	x			x	x	x	x		x	
Les Plats Vermicelles (Bo Bun)				x	x			x				x	x		x		x	x
Les plats brochettes grillés				x			x	x	x		x	x	x				x	x
Poisson ou Porc au caramel								x				x						
Crêpe vietnamienne (Banh xeo)		x	x		x			x				x	x				x	
Raviolis Vietnamiens					x			x				x	x		x		x	x
Nems impériaux au porc, poulet	x	x	x					x	x				x		x		x	
Pâtes de riz ou nouilles sautées	x	x	x		x	x		x				x		x	x			
Pâtes de riz sautées croustillants	x				x	x		x	x			x		x	x			
Plats sautés vietnamiens	x							x	x			x		x	x			
Plats sautés thaïlandais	x							x	x	x	x	x		x	x			
Soupe Tamarin Poisson Crevettes	x	x			x			x				x						
Travers de porc grillés	x							x	x		x	x			x		x	x
Riz au porc laqué	x				x			x	x			x			x			
Riz au Boeuf Luc Lac	x							x	x			x		x				x
Cuisses de grenouilles sel, poivre		x						x				x		x				x
Crevettes ou Crabe sel, poivre		x						x				x		x				x
Travers de porc sel, poivre					x			x	x			x		x	x		x	
Poisson grillé façon Hanoi	x			x				x	x			x			x			
Poisson et porc façon sud du VN	x	x			x			x	x		x	x	x		x		x	
Pad Thai	x	x	x	x	x	x		x				x		x	x			

ATTENTION: Si vous êtes allergique aux additifs, il faut demander à l'avance.

SPÉCIALITÉS PHỞ BÒM

NEW!

Pad Thái heo tôm

15,90 €

Pâtes de riz Thai sautées à la viande de porc, et crevettes, soja, tofu, sauce tamarin à la façon Thaïlandaise

Thai rice pasta sautéed with pork and shrimp, soya, tofu, tamarind sauce the Thai way



NEW!

Pad Thái gà tôm

15,90 €

Pâtes de riz Thai sautées à la viande de poulet Halal et crevettes, soja, tofu, sauce tamarin à la façon Thaïlandaise

Thai rice pasta sautéed with Halal chicken meat and shrimp, soya, tofu, tamarind sauce the Thai way



NEW!

Pad Thái bò tôm

15,90 €

Pâtes de riz Thai sautées à la viande de boeuf, et crevettes, soja, tofu, sauce tamarin à la façon Thaïlandaise

Thai rice pasta sautéed with beef and shrimp, soya, tofu, tamarind sauce the Thai way



NEW!

Pad Thái vegetarian

15,90 €

Pâtes de riz Thai sautées, soja, tofu, sauce tamarin à la façon Thaïlandaise

Thai rice pasta sautéed, soya, tofu, tamarind sauce the Thai way



NEW!

Khao Pad Kai, Kao pad khung

15,90 €

Riz sauté à la façon Thai au poulet Halal, crevettes, ananas

Thai style fried rice with halal chicken, shrimp, pineapple



NEW!

Đùi Gà nướng «Châu Phi»

15,50 €

Cuisse de poulet Halal braisé, riz, banane plantain et sa sauce verte

Blackened Chicken thigh, rice, fried plantain and his green sauce



1/2 con Gà nướng «Châu Phi»

17,50 €

Demi poulet Halal braisé, riz, banane plantain et sa sauce verte

Half Blackened Chicken, rice, fried plantain and his green sauce



Tous nos plats sont faits maison à la demande.
All our dishes are homemade on request.

SPÉCIALITÉS PHỞ BÒM

Bún mắm

17,90 €

Soupe traditionnelle vietnamienne avec vermicelles au poisson fermenté, poisson Panga, crevettes, porc, calamars et aubergines violettes

Rice noodle soup with pickled red tail fish, shrimp, pork, squid and purple eggplant

(Si vous n'aimez pas la viande, option sans porc)

UNIQUEMENT VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE



Bún mọc

16,90 €

Soupe traditionnelle vietnamienne avec vermicelles, boulettes de porc et champignons parfumés

Traditionnal vietnamese rice noodle soup with pork balls and fragrant mushrooms



Bò bún đặc biệt chả giò

17,90 €

Bo bun spécial (boeuf, gambas, poulet, nems avec cacahuètes)

Special Bobun (rice vermicelli noodles with beef, prawns, chicken, vietnamese fried egg rolls and peanuts)



Bún măng vịt

17,90 €

Soupe vermicelles, canard, salade aux choux (sauce nuoc mam gingembre) et pousses de bambous

Vermicelli soup, duck, coleslaw (nuoc mam ginger sauce) and sprouts of bamboo



Bún đậu mắm tôm

16,90 €

Spécialité typique de Hanoï, vermicelles, tofu frit croustillant, porc à la vapeur, sauce de crevettes fermentée accompagnée d'herbes et légumes parfumés

Typical Hanoi specialty, vermicelli, fried tofu crispy, steamed pork, shrimp sauce fermented with herbs and fragrant vegetables



Bánh xèo

16,90 €

Crêpe vietnamienne crevettes et porc

Vietnamese crepe with pork and shrimp



Chả cá lã vọng

22,90 €

Filet de lotte grillé

Hanoï tumeric fish with dill



SPÉCIALITÉS PHỞ BÒM

Mì quảng thập cẩm

17,50 €

Soupe de nouilles jaunes mi quang du centre Vietnam (Crevettes, porc, poulet, oeufs de caille, cacahuètes, galettes de riz grillé)

Mi Quang yellow rice noodle with pork, chicken, shrimps and peanuts



Bún riêu

17,50 €

Soupe de vermicelles au crabe, porc et tofu avec le sang de porc

Vermicelli with sour crab soup with pig blood



Cháo lòng

17,50 €

Bouillie de riz aux viandes variées et abats

Pig intestines congee



Mì xào chay

15,90 €

Nouilles sautées molles ou croustillantes végétariennes avec tofu, légumes et champignons

Sautéed noodles, soft or crispy vegetarians with tofu, vegetables and mushrooms



Bún chả Hà Nội

16,90 €

Vermicelles au porc grillé façon Capitale de Hanoï

Hanoï rice vermicelli with grilled pork and fish sauce



Tôm càng bún chả giò

19,90 €

Vermicelles aux gambas avec nems impériaux et cacahuètes

Rice vermicelli with shrimp and fried eggrolls with peanuts



Canh chua tôm càng

19,90 €

Soupe de gambas au tamarin

Sour king prawns soup



Tôm càng kho tộ

19,90 €

Gambas sauce caramel

King prawns in claypot



ENTRÉES

EN1 / Bánh cuốn tôm

Raviolis vietnamiens
aux crevettes

Steamed rice rolls with shrimps

9,90 €



EN2 / Bánh cuốn thịt chả lụa

Raviolis vietnamiens au porc

Steamed rice rolls with vietnamese ham and porks

9,90 €



EN3 / Bánh bèo tôm

Crêpe lune à la vapeur
aux crevettes

Steamed rice cakes
with shrimps

8,90 €



EN4 / Bánh bèo bì

Crêpe lune à la vapeur
au laminé de porc

Steamed rice cakes
with julienne pigskin

8,90 €



EN5 / Bánh ướt chay

Raviolis vietnamiens
végétariens

Vegetarian steamed rice cake
(steam rice rolls without meat)

8,50 €



Nos prix sont TTC, nos viandes bovines proviennent de France ou d'Allemagne,
la liste des allergènes est disponible à la caisse sur simple demande

ENTRÉES

EN6 / Bánh ướt thịt nướng 10,90 €

Raviolis vietnamiens

au porc grillé

Steamed rice rolls with grilled pork



EN7 / Bánh bột lọc 9,50 €

Raviolis tapioca aux crevettes

Clear tapioca shrimps pork dumplings



EN8 / Chả giò 9,20 €

Nems impériaux au porc

ou au poulet

Fried egg rolls



EN9 / Tôm chiên 10,90 €

Beignets de crevettes

Fried butterfly shrimps



EN10 / Hoàn thánh chiên 10,90 €

Raviolis de crevettes frits

Fried shrimp wonton



EN11 / Gỏi cuốn chay 8,50 €

Rouleau de printemps végétarien

Vegetarian spring roll



NEW!

SALADES

SA1 / Gỏi ngó sen tôm thịt 13,50 €

Salade aux tiges de lotus
à la viande de porc et crevettes
Vietnamese lotus stem salad
with prawns and pork



SA2 / Gỏi đu đủ tôm thịt 13,50 €

Salade à la papaye,
viande de porc, crevettes et cacahuètes
Papaya salad with shrimps, pork and peanuts



SA3 / Gỏi đu đủ khô bò 13,90 €

Salade à la papaye avec boeuf séché
Papaya salad with dried beef



SA4 / Gỏi gà bắp chuối 13,90 €

Salade aux fleurs de bananier
et au poulet
Banana flower and chicken salad



SA5 / Gỏi chân gà 13,50 €

Salade aux pattes
de poulet désossées
Boneless chicken feet salad



SA6 / Gỏi bò tái chanh 13,50 €

Salade de boeuf cru au citron
Rare beef with lime juice salad



SALADES

SA7 / Gỏi rau muống bò

Salade de boeuf
aux liserons d'eau
Water spinach salad with beef

13,90 €



SA8 / Gỏi cuốn (1 rouleau coupé en 2)

Rouleaux de printemps
au porc et crevettes
Fresh spring rolls with shrimps and pork

8,90 €



SA9 / Gỏi bì cuốn (1 rouleau coupé en 2)

Rouleaux de printemps
au laminé de porc
Fresh spring rolls with shredded pork

8,90 €



SA10 / Gỏi bò cuốn (1 rouleau coupé en 2)

Rouleaux de printemps au boeuf
Fresh spring rolls with beef and peanuts

8,90 €



SA11 / Bò bía (1 rouleau coupé en 2)

Rouleaux de printemps à la façon
Pho Bòm (salade, oeufs, saucisse et manioc)
Fresh spring rolls Pho Bòm style
(salade, egg, vietnamese sausage and cassava)

8,90 €



SA12 / Bánh tôm hồ tây

Galettes de crevettes
Shrimp cake west lake style

11,90 €



PHO, SOUPE

PH1 / Bún Bò Huế

15,50 €

Soupe impériale région de Hué (boeuf cru et carotte de boeuf, porc et pied de porc, pimentée ou non pimentée)

Hue beef and pork noodle soup (with/without pig feet and chilli sauce)



PH2 / Phở Gà đặc biệt

14,50 €

Soupe tonkinoise au poulet

Pho noodle soup with chicken



PH3 / Phở Bò đặc biệt

14,90 €

Soupe tonkinoise au boeuf (cru, cuit, tripes, boulettes)

Pho noodle soup (Rare steak, well done flank, tripe, beef meatballs)



PH3-A / Phở đặc biệt tô đá

20,90 €

Soupe tonkinoise au boeuf avec bol en pierre (cru, cuit, tripes, boulettes)

Tonkinese beef soup with stone bowl (raw, cooked, tripe, meatballs)

NEW!



PH4 / Phở tái chín bò viên

14,90 €

Soupe tonkinoise au boeuf (cru, cuit et boulettes)

Pho noodle soup (Rare steak, well-flank, meatballs)



PH5 / Phở tái chín

14,50 €

Soupe tonkinoise (cru, cuit)

Pho noodle soup (rare steak, well done flank)



PH6 / Phở tái

14,50 €

Soupe tonkinoise au boeuf cru

Pho noodle soup with rare steak



PH7 / Phở tái chín gầu

14,90 €

Soupe tonkinoise au boeuf (cuit, cru, gras)

Pho noodle soup (rare steak, well done flank, fat brisket)



PHO, SOUPE

PH8 / Hủ tiếu đặt biệt 14,50 €

Soupe pâtes de riz à la saïgonnaise
(porc et crevettes)
Special vemicelli noodle soup
with pork and shrimp cake



PH9 / Hủ tiếu khô đặc biệt 14,90 €

Soupe de pâtes de riz sèches à la saïgonnaise
(galette de crevettes, porc et crevettes)
Dry vemicelli noodles with pork cake and
shrimp cake



PH10 / Mì đặc biệt 14,50 €

Soupe de nouilles
spécialité porc et crevettes
Egg noodle soup with shrimp and pork



PH11 / Mì khô đặc biệt 14,90 €

Soupe de nouilles sèches spécialité
(crevettes, porc et galette)
Dry egg noodles with shrimp and pork



PH12 / Phở satế 14,90 €

Soupe tonkinoise au boeuf
à la sauce satế (cru, boulettes)
Pho noodle soup with satay sauce



PH13 / Phở satế tôm 15,50 €

Soupe aux crevettes à la sauce satế
Pho noodle soup with satay sauce and shrimps



PH14 / Phở bò entrecôte 17,90 €

Soupe entrecôte
Special Pho noodle soup
with entrecote steak



PH14-A / Phở entrecôte tô đá 21,90 €

Soupe entrecôte avec bol en pierre
Entrecôte soup with stone bowl



NEW!

PHO, SOUPE

PH15 / Mì heo quay

Soupe de nouilles au porc laqué
Noodle soup with roasted pork

14,50 €



PH16 / Mì heo quay khô

Soupe de nouilles sèches au porc laqué
Dry noodle soup with roasted pork

14,90 €



PH17 / Mì vịt quay

Soupe de nouilles au canard laqué
Noodle soup with roasted duck

14,50 €



PH18 / Mì vịt quay khô

Soupe de nouilles sèches au canard laqué
Dry noodle soup with roasted duck

14,90 €



PH19 / Mì hoành thánh

Soupe de raviolis aux crevettes
Wonton noodle soup

14,90 €



PH20 / Mì quảng thập cẩm

Nouilles jaunes mi quang du
centre Vietnam (crevettes, porc,
poulet, oeufs de caille avec cacahuètes)
Dry yellow noodle with pork, chicken,
shrimps and peanuts

17,50 €



PH21 / Bún mắm

Soupe traditionnelle vietnamienne avec vermicelles
au poisson fermenté, poisson Panga, crevettes, porc,
calamars et aubergines violettes
Rice noodle soup with pickled red tail fish, shrimp,
pork, squid and purple eggplant
(Si vous n'aimez pas la viande, option sans porc)
UNIQUEMENT VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

17,90 €



PH22 / Bún mọc

Soupe traditionnelle vietnamienne avec vermicelles,
boulettes de porc et champignons parfumés
Traditionnal vietnamese rice noodle soup
with pork balls and fragrant mushrooms

16,90 €



PH23 / Phở chay tàu hủ

Soupe tonkinoise végétarienne avec tofu
Vegetarian tonkinese soup with tofu

14,00 €



SUPPLÉMENTS

Món gọi thêm (dành cho phở)

1/ Tái	6,50 €
2/ Chín	6,50 €
3/ Gầu	6,50 €
4/ Gân	6,50 €
5/ Sách	6,50 €
6/ Bắp	6,50 €
7/ Bò viên	6,50 €
8/ Entrecote	8,50 €
9/ Bánh phở	6,50 €
10/ Hộp nước Phở mang về	5,50 €

Supplément viande pour soupe pho

1/ Cru	6,50 €
2/ Cuit	6,50 €
3/ Graisse	6,50 €
4/ Tendon	6,50 €
5/ Tripes	6,50 €
6/ Muscle	6,50 €
7/ Boulettes	6,50 €
8/ Entrecôte	8,50 €
9/ Pâtes	6,50 €
10/ Une boîte remplie de bouillon soupe PHO à emporter	5,50 €

Extra sides for pho

1/ Rare steak	6,50 €
2/ Well-done flank	6,50 €
3/ Fat brisket	6,50 €
4/ Soft tendon	6,50 €
5/ Tripe	6,50 €
6/ Muscle	6,50 €
7/ Beef meatballs	6,50 €
8/ Extra entrecote steak	8,50 €
9/ Noodle	6,50 €
10/ A box filled with PHO soup broth to go	5,50 €

PLATS VERMICELLES

VE1 / Bò bún chả giò

15,50 €

Vermicelles au boeuf avec nems
impériaux au porc et cacahuètes
Rice vermicelli with beef and
fried eggrolls with peanuts



VE2 / Bún thịt nướng chả giò

15,50 €

Vermicelles au porc grillé avec nems
impériaux au porc et cacahuètes
Rice vermicelli with grilled pork and
fried eggrolls with peanuts



VE3 / Gà bún chả giò

15,50 €

Vermicelles au poulet avec nems
impériaux et cacahuètes
Rice vermicelli with chicken and
fried eggrolls with peanuts



VE4 / Tôm càng bún chả giò

19,90 €

NEW!

Vermicelles aux gambas avec
nems impériaux et cacahuètes
Rice vermicelli with shrimp and
fried eggrolls with peanuts



VE5 / Bún chả Hà Nội

16,90 €

Vermicelles au porc grillé
de la capitale Hanoï
Rice vermicelli with grilled
pork Hanoi style



VE6 / Nem nướng

16,90 €

Brochettes de porc grillé avec
les feuilles de vermicelles de riz
Brochette of grilled pork
with angel hair rice noodles



PLATS VERMICELLES

VE7 / Bò bún đặt biệt chả giò tôm càng

17,90 €

Bo bun spécial vermicelles boeuf, gambas, poulet et nems et cacahuètes
Special Bobun (rice vermicelli noodles with beef, prawns, chicken, vietnamese fried eggrolls and peanuts)



VE8 / Chạo tôm

17,90 €

Brochettes de crevettes à la canne à sucre
Grilled shrimp paste on sugar canes, with angel hair noodles



VE9 / Tôm lụi bánh hời

17,90 €

Brochettes de crevettes en roulé de porc grillées avec feuilles de vermicelles de riz (au porc)
Brochettes of whole grilled prawns with angel hair noodles



VE10 / Bò lụi bánh hời

17,50 €

Brochette de boeuf grillé avec feuilles de vermicelles de riz
Brochette of grilled beef with angel hair noodles



VE11 / Bò lá lốt

17,50 €

Brochette de boeuf enroulé de feuilles de Lá Lot avec vermicelles
Grilled beef in wild betel leaf with rice vermicelli noodles



VE12 / Bò bún chay

15,00 €

Bo bun spécial version végétariene avec tofu et nems végétariens
Special Bobun vegetarian with tofu



PLATS SAUTÉS

XA1 / Pad Thái heo tôm 15,90 €

NEW!

Pâtes de riz Thai sautées à la viande de porc, et crevettes, soja, tofu, sauce tamarin à la façon Thaïlandaise
Thai rice pasta sautéed with pork and shrimp, soya, tofu, tamarind sauce the Thai way



XA2 / Pad Thái gà tôm 15,90 €

NEW!

Pâtes de riz Thai sautées à la viande de poulet Halal et crevettes, soja, tofu, sauce tamarin à la façon Thaïlandaise
Thai rice pasta sautéed with Halal chicken meat and shrimp, soya, tofu, tamarind sauce the Thai way



XA3 / Pad Thái bò tôm 15,90 €

NEW!

Pâtes de riz Thai sautées à la viande de boeuf, et crevettes, soja, tofu, sauce tamarin à la façon Thaïlandaise
Thai rice pasta sautéed with beef and shrimp, soya, tofu, tamarind sauce the Thai way



XA4 / Pad Thái vegetarian 15,90 €

NEW!

Pâtes de riz Thai sautées, soja, tofu, sauce tamarin à la façon Thaïlandaise
Thai rice pasta sautéed, soya, tofu, tamarind sauce the Thai way



XA5 / Mì xào tôm thịt (mềm hoặc giòn) 15,90 €

Nouilles sautées (molles ou croustillantes) à la viande de porc, crevettes, légumes et champignons
Stir fried egg noodles (soft or crispy) with pork, shrimps, vegetable and mushrooms



XA6 / Hủ tiếu xào tôm thịt 15,90 €

Pâtes de riz sautées à la viande de porc, crevettes, légumes et champignons
Stir fried rice noodles with pork, shrimps, vegetable and mushrooms



XA7 / Tôm xào chua ngọt 14,90 €

Crevettes sautées à la sauce aigre douce
Sweet and sour shrimps stir-fry



Suggestions d'accompagnements

Riz gluant, riz blanc nature, riz cantonnais, nouilles sautées nature, légumes sautés



4,90 €



3,60 €



9,90 €



8,90 €



11,50 €

PLATS SAUTÉS

XA8 / Tôm xào cải 14,90 €
Crevettes sautées aux légumes
Shrimps sauteed with vegetable



XA9 / Bò xào hành 14,90 €
Boeuf sauté aux oignons
Beef sauteed with onion



XA10 / Bò xào gừng 14,90 €
Boeuf sauté au gingembre
Beef sauteed with ginger



XA11 / Bò xào cải 14,90 €
Boeuf sauté aux légumes
Beef sauteed with vegetable



XA12 / Bò xào saté 14,90 €
Boeuf sauté au saté (pimenté)
Stir-fry beef with satay sauce (spicy)



XA13 / Phở áp chảo 17,50 €
Pâtes de riz croustillantes sautées au boeuf, légumes
Vietnamese pan fried rice noodles sauteed with beef, vegetables

NEW!



XA14 / Vịt xào lá quế 14,90 €
Canard sauté au basilic
Duck sauteed with basil



Suggestions d'accompagnements

Riz gluant, riz blanc nature, riz cantonnais, nouilles sautées nature, légumes sautés



4,90 €



3,60 €



9,90 €



8,90 €



11,50 €

PLATS SAUTÉS

XA15 / Vịt xào chua ngọt 14,90 €

Canard sauté à la sauce aigre douce
Sweet and sour duck stir-fry



XA16 / Vịt xào thơm 14,90 €

Canard sauté à l'ananas
Duck sautéed with pineapple



XA17 / Gà xào lá quế 14,50 €

Poulet sauté au basilic
Chicken sautéed with basil



XA18 / Gà xào chua ngọt 14,50 €

Poulet sauté à la sauce aigre douce
Sweet and sour chicken stir-fry



XA19 / Gà xào cà ri 14,50 €

Poulet sauté au curry
Sautéed chicken with curry sauce



XA20/ Gà xào saté 14,50 €

Poulet sauté au saté
Sautéed chicken with satay sauce



XA21 / Gà xào sả ớt 14,50 €

Poulet sauté piment et citronnelle
Stir-fried chicken with chilli and lemongrass



Suggestions d'accompagnements

Riz gluant, riz blanc nature, riz cantonnais, nouilles sautées nature, légumes sautés



4,90 €



3,60 €



9,90 €



8,90 €



11, 50 €

PLATS SAUTÉS

XA22 / Cải xào thập cẩm

Légumes variés sautés

Sauteed vegetables varied

11,50 €



XA23 / Hủ tiếu xào chay

Pâtes de riz sautées aux légumes avec tofu et champignons

Pan fried vermicelli noodles with sauteed vegetable with tofu and mushrooms

15,90 €



XA24 / Tôm xào sả ớt

Crevettes sautées piment et citronnelle

Stir-fried shrimp with pepper (chilli) and lemon grass

14,90 €



XA25 / Tôm xào với húng quế

Crevettes sautées au basilic

Shrimps sautéed with basil

14,90 €



XA26 / Tôm xào curry

Crevettes sautées au curry

Shrimps sauteed with curry

14,90 €



XA27 / Tôm xào saté

Crevettes sautées au saté

Shrimps sauteed with saté

14,90 €



XA28 / Phở áp chảo chay

Pâtes de riz croustillantes sautées aux légumes, tofu et champignons

Sauteed crispy rice pasta with vegetables, tofu and mushrooms

17,50 €



XA29 / Rau muống xào

Liserons d'eau sautés à l'ail et à la sauce d'huître

Chinese water chestnuts

14,50 €



Suggestions d'accompagnements

Riz gluant, riz blanc nature, riz cantonnais, nouilles sautées nature, légumes sautés



4,90 €



3,60 €



9,90 €



8,90 €



11,50 €

PLATS COMPLETS

CO1 / Đùi Gà nướng «Châu Phi» 15,50 €

NEW!

Cuisse de poulet Halal braisé, riz, banane plantain et sa sauce verte
Blackened Chicken thigh, rice, fried plantain and his green sauce



CO2 / 1/2 con Gà nướng «Châu Phi» 17,50 €

NEW!

Demi poulet Halal braisé, riz, banane plantain et sa sauce verte
Half Blackened Chicken, rice, fried plantain and his green sauce



CO3 / Khao Pad Kai, Kao pad khung 15,90 €

NEW!

Riz sauté à la façon Thai au poulet Halal, crevettes, ananas
Thai style fried rice with halal chicken, shrimp, pineapple



CO4 / Cơm sườn bì 15,50 €

Riz aux deux trésors (Travers de porc grillés, laminé de porc et brisures de riz parfumé ou riz nature parfumé)
Steamed broken rice served with shredded pork and BBQ pork chop



CO5 / Cơm sườn nướng 15,50 €

Travers de porc grillés et brisures de riz parfumé ou riz nature parfumé
Steamed broken rice served with BBQ pork chop



CO6 / Cơm sườn bì chả 16,50 €

Riz aux trois trésors (travers de porc, laminé de porc, oeuf et brisures de riz parfumé ou riz nature parfumé)
Steamed broken rice served with shredded pork, egg cake and BBQ pork chop



CO7 / Cơm gà bì 14,90 €

Riz avec cuisse de poulet et laminé de porc
Grilled chicken with shredded pork with rice



PLATS COMPLETS

CO8 / Cơm gà nướng

Riz avec cuisse de poulet grillé

Grilled chicken leg with rice

14,90 €



CO9 / Cơm bò lúc lắc

Riz au boeuf luc lac

(riz rouge au boeuf sauté)

Vietnamese sauteed diced beef with rice

16,90 €



CO10 / Cơm bò lụi

Riz aux brochettes de boeuf grillées

B.B.Q. Beef on rice

16,50 €



CO11 / Cơm heo quay

Riz au porc laqué

Rice with roasted pork

15,50 €



CO12 / Cơm vịt quay

Riz au canard laqué

Rice with roasted duck

15,50 €



CO13 / Cua lột rang muối tiêu

Crabe en mue, sel et poivre

Crab with salt and pepper

18,50 €

NEW!



CO14 / Éch chiên muối tiêu

Cuisse de grenouille, sel et poivre

Fried frog legs with salt and pepper

17,50 €



SPÉCIALITÉS VIETNAMIENNES

SV1 / Tôm kho tộ

17,50 €

Crevettes au caramel

Shrimps simmered in caramel sauce



SV2 / Bún măng vịt

17,90 €

Soupe vermicelles, canard, salade aux choux (sauce nuoc mam gingembre) et pousses de bambous

Vermicelli soup, duck, coleslaw (nuoc mam ginger sauce) and sprouts of bamboo



SV3 / Cơm bò lúc lắc

16,90 €

Riz au boeuf luc lac

(riz rouge au boeuf sauté)

Vietnamese sauteed diced beef with rice



SV4 / Tôm gà chả giò

17,90 €

Vermicelles aux gambas, poulets, nems impériaux au poulet avec cacahuètes

Special Bobun (rice vermicelli noodles with prawns, chicken, vietnamese fried egg rolls and peanuts)



SV5 / Tôm càng kho tộ

19,90 €

Gambas sauce caramel

King prawns in claypot



SV6 / Tôm thịt ram mặn

17,50 €

Poêlée de crevettes et porc caramélisés

Sauteed caramelized shrimp and pork



SV7 / Bánh xèo

16,90 €

Crêpe vietnamienne crevettes et porc

Vietnamese crepe with pork and shrimp



SV8 / Cá chiên nước mắm gừng

16,90 €

Poisson frit au gingembre (tilapia rouge)

Fried fish with fish sauce



SPÉCIALITÉS VIETNAMIENNES

SV9 / Cơm chiên

9,90 €

Riz cantonnais sauté avec crevettes

Fried rice with shrimps



SV10 / Cơm trắng

3,60 €

Riz nature

White rice



SV11 / Mì xào chay

15,90 €

Nouilles sautées molles ou croustillantes

végétariennes avec tofu, légumes et champignons

Sautéed noodles, soft or crispy vegetarians

with tofu, vegetables and mushrooms

NEW!



SV12 / Canh chua cá bông lau

19,50 €

Soupe de poisson au tamarin (panga)

Sour and sweet soup of catfish

NEW!



SV13 / Cá kho tộ

17,50 €

Poisson sauce au caramel (panga)

Braised fish in claypot



SV14 / Canh chua tôm càng

19,90 €

Soupe de gambas au tamarin

Sour king prawns soup

NEW!



SV15 / Tôm rang muối tiêu

17,50 €

Crevettes frites avec sel et poivre

Fried shrimp with salt and pepper



SPÉCIALITÉS VIETNAMIENNES

SV16 / Cá sốt cà chua

Poisson frit sauté à la sauce tomate
Fried fish in tomato sauce

17,90 €



SV17 / Chả cá lã vọng

Filet de lotte grillé
Hanoi Tumeric fish with dill

22,90 €



SV18 / Thịt sườn muối tiêu

Travers de porc au sel et au poivre
Salt and pepper pork

14,50 €



SV19 / Cánh gà chiên nước mắm gừng

Ailes de poulet frites sauce
de poisson au gingembre
Chicken wings with ginger fish sauce

14,50 €



SV20 / Philê gà muối tiêu

Filets de poulet avec sel et poivre
Chicken fillets with salt and pepper

14,50 €



SV21 / Cánh gà muối tiêu

Ailes de poulet avec sel et poivre
Chicken wings with salt and pepper

14,50 €



SV22/ Bún đậu mắm tôm

Spécialité typique de Hanoï, vermicelles, tofu frit
croustillant, porc à la vapeur, sauce de crevettes
fermentée accompagnée d'herbes et légumes parfumés
Typical Hanoi specialty, vermicelli, fried tofu crispy,
steamed pork, shrimp sauce fermented with herbs
and fragrant vegetables

16,90 €



DESSERTS

DE1 / Chè đậu trắng

Haricots blancs avec riz gluant
au lait de coco chaud

Sweet white beans pudding with hot coconut milk

6,90 €



DE2 / Chè đậu đỏ bánh lọt

Haricots rouges, tapioca, lait de coco sucré glacé

Sweet red beans pudding, tapioca, coconut milk, ice

7,90 €



DE3 / Chè khoai môn

Tarot avec riz gluant
au lait de coco chaud

Sweet tarot pudding, hot coconut milk

6,90 €



DE4 / Chè bắp

Maïs au lait de coco

Sweet corn pudding, hot coconut milk

6,90 €



DE5 / Chè chuối

Banane au lait de coco, tapioca
et graines de sésame chaud

Sweet banana pudding, tapioca and hot coconut milk

6,90 €



DE6 / Chè sâm bổ lượng

Boisson glacée aux fruits secs

Sweet chinese ginseng cocktail

7,90 €



DE7 / Chè sương sa hột lựu

Gelée, jacquier lait de coco(3 couleurs) glacé

Sweet pomegranate seed pudding,
coconut milk and ice

7,90 €



DE8 / Perles de coco

6,90 €



DE9 / Nougats

6,50 €



DE10 / Fondant au chocolat nappé de 8,90 €

crème anglaise et d'une glace au choix :

Vanille, chocolat, fraise, mangue, litchi



DE11 / Glaces au choix :

1 Boule

3,90 €

2 boules

5,50 €

3 boules

7,50 €

Vanille, chocolat, fraise, mangue, litchi, durian

DESSERTS

DE12 / Tofu avec son sucre
caramélisé et gingembre

7,90 €



DE13 / Demi-mangue fraîche

10,50 €



DE14 / Chè xôi xoài

9,20 €

Mangue fraîche sur riz gluant et lait de coco
Mango sticky rice



DE15 / Chè xôi sầu riềng

9,20 €

Durian sur riz gluant et lait de coco
Durian sticky rice



DE16 / Chè Thái

9,20 €

Dessert aux 3 Couleurs
avec Durian et Haricots rouges
3 Colours dessert with Durian and Red Beans



DE17 / Nước ép chanh leo tươi

8,50 €

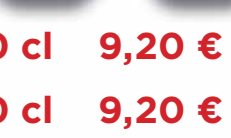
Jus de fruit frais fait Maison (passion sans alcool)
Homemade fresh fruit juice (passion without alcohol)



DE18 / Nước ép chanh leo tươi với rượu

9,90 €

Jus de fruit frais fait Maison (Passion avec alcool)
Homemade fresh fruit juice (Passion with alcohol)



MILK-SHAKE



MK1 / Mãng cầu / Corossol / Soursop

30 cl 9,20 €

MK2 / Sầu riềng / Durian / Durian

30 cl 9,20 €

MK3 / Xoài / Mangue / Mango

30 cl 9,20 €

MK4 / Bơ / Avocat / Avocado

30 cl 9,20 €

MK5 / Mít / Fruits du jacquier / Jackfruit

30 cl 9,20 €

MK6 / Milk-shake au Nutella

30 cl 9,20 €

MK7 / Milk-shake M&M'S

30 cl 9,20 €

MK8 / Milk-shake Oréo

30 cl 9,20 €

BOISSONS FRAÎCHES

Lipton ice tea pêche, Orangina, Sprite (50cl)	4,80 €
Coca cola, light, zéro (50cl)	4,80 €
Jus de fruit au verre (25cl)	5,90 €
(abricot, ananas, litchi, mangue, orange, passion, pomme)	
Jus de coco (25cl)	6,50 €
Cà phê đá / Café glacé (30cl)	6,50 €
Cà phê sữa đá / Café au lait concentré glacé (30cl)	7,90 €
Bình trà đá / Carafe de thé glacé (100cl)	5,90 €
Bình trà đá chanh / Carafe de thé glacé au citron (100cl)	6,90 €
Perrier xí muối / Perrier aux prunes salées (30cl)	7,50 €
Perrier chanh đường / Perrier au citron sucré (30cl)	7,50 €
Sữa đậu nành lạnh / Lait de soja froid (30cl)	5,90 €
Ly chanh đá / Citron Pressé (30cl)	5,90 €

EAUX

	50cl	100cl
Evian, Perrier, Badoit	4,50 €	6,50 €

BIÈRES

Heineken (33cl)	5,50 €
Tsingtao, Singha, Saigon (33cl)	5,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	2,90 €
Café crème	3,50 €
Double expresso / Double crème	4,90 €
Sữa đậu nành nóng / Lait de soja chaud (30cl)	5,90 €

THÉS ET INFUSIONS DES COMPTOIRS RICHARD 4,50 €

THÉS NOIRS (Ceylan op, jardin de darjeeling, lapsang souchong, grand earl grey, pomme cherry)
 THÉS VERTS (sensha, jasmin, menthe, jardin des merveilles)
 INFUSIONS (verveine bio, menthe poivrée bio, tisane des alpages bio)

Thé chaud au jasmin avec gingembre, citron et miel 6,90 €



VINS

Vins au verre ou en carafe	verre 15cl	25cl	50cl
Blanc :			
Chardonnay igp pays d'oc	5,50 €	7,50 €	13,50 €
Rosé :			
rosé des Alpilles igp des Alpilles	5,50 €	7,50 €	13,50 €
Rouge :			
Cabernet / Sauvignon igp pays d'oc	5,50 €	7,50 €	13,50 €

Vins en bouteille	37,5cl	75cl
--------------------------	---------------	-------------

ROSÉS

- Gris de gris igp Sable de Camargue, domaine du Petit Chaumont, BIO		22,50 €
- Côtes de provence aoc, Cap au Large	18,70 €	25,30 €
- IGP Méditerranée - Studio by Miraval		28,00 €
- Côtes de provence aoc, Minuty Prestige	30,00 €	45,00 €

BLANCS

- Chardonnay igp pays d'oc, Collovray et Terrier		21,00 €
- Menetou Salon AOP Le Grand Cerf		39,00 €
- Chablis aoc Famille Savary	32,00 €	54,00 €

ROUGES

- Pinot noir igp pays d'oc, «Le Versant» Foncalieu		22,00 €
- Chinon aoc, «Les Lutinières» Raffault	16,20 €	27,00 €
- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune aoc, domaine Berger Rive		45,00 €
- Brouilly aoc Château des tours	22,00 €	32,00 €
- Bordeaux supérieur aoc Château Guillot	15,00 €	22,50 €
- Bordeaux Côtes de bourg aoc, Château Escalette, BIO		26,50 €
- Bordeaux Graves aoc Château Maderot	21,50 €	32,00 €
- Lussac St Emilion AOP Château La Claymore		35,00 €

CHAMPAGNE AOC

- Nicolas Feuillatte, Brut Réserve	65,00 €
- Moët & Chandon Brut Impérial	95,00 €

APÉRITIFS

- Porto rouge ou blanc 5cl 5,50 €
- Ricard 2cl 4,70 €
- Martini rouge ou blanc 5cl 5,50 €
- Americano 12cl 7,90 €
- Kir au Chardonnay 15cl
- (cassis, mûre, framboise, pêche) 5,50 €
- Whisky 4cl (JB, Johnnie Walker red label) 6,50 €
- Whisky 4cl (Jack Daniel's, Chivas) 7,50 €
- Cocktail avec alcool
- (Mojito, Sex on the beach, Pinacolada) 7,50 €
- Cocktail sans alcool (Virgin Mojito, Bora bora) 7,00 €

DIGESTIFS

- Manzana verde, Get 27, Bailey's 4cl 6,50 €
- Mei Kuei Lu (alcool de rose) 4cl 5,50 €
- Calvados, Grand Marnier rouge 4cl 7,50 €
- Poire William, Vieille Prune 4cl 8,50 €
- Cognac Rémy Martin vsop 4cl 8,50 €
- Saké (alcool de riz) 4cl 5,50 €



Trân trọng cảm ơn Quý khách &
Hẹn gặp lại Quý khách !

Merci beaucoup pour votre visite &
à très bientôt. Au plaisir de vous accueillir !

Thank you for coming @ & see you soon !



Ouvert tous les jours
11h - 23h sans interruption
71, avenue de Choisy, 75013 Paris
01 58 89 28 88