



COCKTAILS

EM ƠI

(Doux & acidulé)

Gin, yuzu, basilic, lime, concombre, limonade

12

THĂNG LONG

(Fruité & frais)

Téquila, fruits du dragon, lime, limonade

12

PHỞ MOJITO

(Exotique & corsé)

Rhum ambré, citronnelle, anis étoilé, cannelle, gingembre, coriandre, lime, Perrier

12



MOCKTAILS

TÂM-ĐI

Gin sans alcool, fruit de la passion, lime, yuzu, limonade

10

ĐI CHỢ

Gin sans alcool, pamplemousse, purée de coco, limonade

10



BIÈRES

5,5

BIA SAIGON
BIA HANOI

PLATEAU À PARTAGER

MỆT VĨA HÈ

23

Plateau d'assortiments de tapas : gà chiên xù, chả cốm, nem chua rán, nem chợ au porc et crudités





MÓN KHAI VỊ

[TAPAS VIETNAMIENS]

BÁNH BAO (x1)

Brioche cuite à la vapeur, farcie de porc xá-xúu, sauce maison pomme Granny Smith, oignon et soja

7

CHẢ CỐM (x2)

Galette de poulet haché, mélangé avec jeune riz vert récolté avant maturité (le cốm) et épices viet

8

NEM CHỢ PORC OU POULET (x3)

Avec farce de porc ou poulet haché, champignons, carottes, chou rave, pousses de soja et œufs, sauce nước mắm

9

GÀ CHIÊN XÙ

Cuisse de poulet désossée, marinée avec des épices viet, panée au panko

9

SAMOUSSAS AUX LÉGUMES FRITS (x5) *

10

TOFU LẮC SATÉ *

Tofu frit au saté maison et rau răm (coriandre vietnamienne)

10

NEM CHUA RÁN HÀ NỘI

Bouchées de porc croustillantes, préparées à base de porc et de couenne, servies avec sauce mayonnaise épicée et mangue verte marinée

12

SA LÁT GỎI TÔM

Salade aux crevettes, légumes croquants (carottes, papaye, mangue verte, pousses de soja) et herbes aromatiques, relevée d'une vinaigrette au nước mắm et citron vert

13

BÁNH CUỐN HÀ NỘI

Fines crêpes de riz vapeur, garnies de porc haché sauté aux champignons, accompagnées de giò (charcuterie vietnamienne au bœuf), coriandre et sauce nước mắm

13

*options végétariennes





MÓN CHÍNH

[PLATS]



XÔI-MẶN

Riz gluant avec thit kho (poitrine de porc mijotée pendant 4h dans une sauce caramélisée), servi avec des pickles de légumes

15

CƠM GÀ CHIÊN

Riz blanc avec cuisse de poulet panée au panko, servi avec des légumes viet et sauce maison pomme Granny Smith, oignon et soja

15

BÒ-BÚN

Salade, crudités, fruits, bœuf sauté à la citronnelle et saté, 2 nems au porc ou poulet, vermicelles de riz

15

Option végétarienne : protéines de soja à la citronnelle, 2 samoussas aux légumes

BÚN CHẢ HÀ NỘI

[Plat emblématique de la cuisine de rue de la capitale]

Vermicelles de riz, poitrine de porc grillée parfumée, nem, salade et herbes fraîches

15

HỦ TIẾU TRỘN

[Plat ultra populaire dans le Sud du Vietnam]

Nouilles de riz garnies de crevettes, porc xá-xiu, accompagnées d'herbes fraîches, salade, cacahuètes, ail frit et sauce maison

16

TÔM CHIÊN

Gambas frites, accompagnées de sa sauce hải sản à la citronnelle, nouilles jaunes sautées avec des légumes viet

16

SUPPLÉMENTS

Bol riz blanc 4

Riz gluant 6

Nouilles jaunes 6
sautées

VINS BLANCS

Demoiselle (blanc moelleux)
Domaine Laballe, Côtes de Gascogne

12 cl 75 cl
5 23

Les Rassembleurs (blanc sec)
Chardonnay, Limoux Blanc

5 24

PHỞ DU NORD



Soupe traditionnelle du Nord du Vietnam au bouillon de bœuf mijoté pendant 8h, nouilles de riz et fines tranches de viande, garnie de ciboule et d'herbes fraîches (coriandre, coriandre longue), poivre noir.

Le **phở du Nord** se déguste avec un peu de vinaigre de riz à l'ail ou du citron pour une touche acidulée. Ajoutez un peu de piment frais ou de sriracha pour un goût relevé.

2 déclinaisons possibles :

PHỞ BÒ

Bœuf cru (merlan) mariné avec des épices, gingembre et bœuf cuit (pendant 8h), bouillon de bœuf, herbes viet 17

PHỞ GÀ

Poulet poché, bouillon de bœuf, herbes viet 16

VIN ROSÉ

Les Pieds dans le Sable

Domaine de la Pointe, IGP Landes Capbreton

12 cl	75 cl
5	24

VINS ROUGES

Cuvée des Galets,

Les Vignerons d'Estezargues, Côtes du Rhône

12 cl	75 cl
5	24

Héritage,

Gérard Bertrand, Pic Saint Loup

6	32
---	----



TRÁNG MIỆNG [DESSERTS]

KEM BƠ

Crème avocat, glace coco, poudre de coco grillée

7

KEM XÔI

Riz gluant au sésame. Servi chaud avec lait de coco, glace vanille

7

BÁNH TRÔI NƯỚC MÈ ĐEN

Boulettes fondantes de riz gluant au sésame noir. Servies avec lait de coco

7

GLACES (1, 2 ou 3 boules)

Coco, Mangue, Sésame noir, Vanille

3 / 5 / 7

GIẢI KHÁT VIỆT

Cà phê sữa đá

Café viet robusta, lait concentré, glaçons

6

Thé glacé maison :

Trà đá : thé vert jasmin vietnamien, lime, menthe
Trà tắc : thé glacé au kumquat et passion

6



BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, passion)	3
Coca / Coca zéro / Perrier (canette 33cl)	3
Perrier 1 L	5
Kombucha Citron gingembre ou Pêche ou Hibiscus	5
Limonade façon "shoot gingembre"	6
Jus litchi Maya	6
Eau de coco Maya	6



CAFÉS ET THÉS CHAUDS

Café / Déca / Allongé	2
Café noisette	2,5
Thé vert jasmin du Vietnam	4,5
Tisane bio immunité (gingembre, sureau, thym, ginseng)	4,5



Allergies ou restrictions alimentaires ? Merci
de nous en informer lors de votre commande

CHỢ **VIÃ HÈ**
CUISINE DE RUE VIETNAMIENNE



Découvrez aussi à Toulouse



bếp chay
CUISINE VÉGÉTARIENNE VIETNAMIENNE