

# LA CARTE



SUR PLACE DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 13H30  
(DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE À 13H15 POUR LES REPAS EN SALLE)

A EMPORTER DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 12H À 13H30  
ET DE 19H À 21H  
(FERMETURE SAMEDI MIDI ET DIMANCHE)



Certification "Fait maison"

# LA CARTE

---



## A PARTAGER

---

NEMS PORC 7.50  
5 pièces

---

NEMS CREVETTE 8.50  
5 pièces

---

NEMS LEGUMES 7,50  
3 pièces

---

RAVIOLIS FRITS / PORC 7.50  
5 pièces

---

RAVIOLIS À LA VAPEUR / PORC OU CREVETTE 7.50  
5 pièces

---

SAMBOSSAS / BOEUF 7.50  
5 pièces

---

## NOS ASSORTIMENTS

---

ASSORTIMENT FRIT 12.00  
8 pièces / 2 Nems porc, 2 Raviolis frits, 2 Nems crevette,  
2 Sambossa boeuf

---

ASSORTIMENT VAPEUR 12.00  
8 pièces / 3 Ha cao crevette, 3 Xiu mai crevette, 2 Xiu mai porc



## **NOS SALADES**

---

SALADE POULET CREVETTE 11.00

---

SALADE CRABE CREVETTE 12.50

---

SALADE VÉGÉTARIENNE 9.50

## **NOS PLATS**

---

BO BUN NEMS Moyen 13.00

Au choix : Boeuf / Poulet / Porc / Crevette / Végétarien Grand 15.50

Viande ou légumes au choix revenu(s) au wok avec des oignons, de la citronnelle et des morceaux de nems au porc (possibilité de changer avec des nems aux crevettes ou des nems aux légumes). Accompagné(s) de salade composée et de pâtes blanches.

---

BO LUC LAC 16.50

Bavette d'ailoyau de boeuf mariné et grillé au wok avec des légumes.

Accompagné de riz blanc, de pickles et d'un oeuf frit.

Le Ga luc lac, variante au poulet, est également possible.

---

RIZ MARMITE 13.50

Riz revenu au wok avec des légumes, du poulet et de la crevette.

Le riz marmite s'apparente à une paëlla à la vietnamienne.

---

RIZ MARMITE VÉGÉTARIEN 12.00

---

NOUILLES AUX LÉGUMES SAUTÉES AU WOK 12.00

---

POULET OU PORC AU CAMEL 11.50

Tous nos plats peuvent être pimentés à la demande.

Pour les plats ne figurant pas sur la carte, vous pouvez nous les commander à l'avance (en fonction de notre mise en place), nous nous ferons un plaisir de vous les cuisiner à la demande.



## ACCOMPAGNEMENTS

---

RIZ BLANC PARFUMÉ AU JASMIN	3.00
-----------------------------	------

---

RIZ CANTONNAIS	6.00
----------------	------

---

RIZ CRABE CREVETTE	7.00
--------------------	------

---

NOUILLES	5.00
----------	------

## DESSERTS

---

NOUGATS VIETNAMIENS	5.00
---------------------	------

---

LYCHEES	4.50
---------	------

---

MOCHI GLACÉ	6.00
-------------	------

2 pièces

Pâtisserie asiatique à base de riz gluant au coeur fourré de glace. N'hésitez pas à nous demander les parfums du moment.

N'hésitez pas à nous demander ou à jeter un coup d'oeil sur notre carte de suggestions du jour !



## VINS DE TABLE

---

### IGP MÉDITERRANÉE DOMAINE VIRANT

Blanc, rosé, rouge

VERRE (12 cl) 4.50

BOUTEILLE (75 cl) 15.00

## VINS BLANCS (75 cl)

---

### IGP ILE DE BEAUTE DOMAINE TERRAVECCHIA "CUVÉE STELLA"

22.00

Voyageons en Corse avec ce vin aux arômes de mandarine et de cédrat frais . Ce Vermentino accompagnera avec succès une salade crabe crevette ou un joli riz cantonnais.

---

### IGP CHENIN BLANC ROCK'NROLL "AUGUSTE"

25.00

Adeptes des sensations fortes , le rock'n'roll est fait pour vous ! Ce flacon reste toujours dans le rythme et sait faire preuve de souplesse pour jouer tous types d'accords. Les accords ultimes seront sur les plats végétariens.

---

### VDF "EL CHARDO" DOMAINE DES ECLAIREURS

25.00

Le vin préféré de Pablo Escobar ! Ce 100 % chardonnay vous rendra addict par ses notes de beurre frais , de fruits secs et d'agrumes permettant de tenir la distance sur toutes nos entrées de fritures à partager.

---

## VIN ROSÉ (75 cl)

---

### IGP VAR DOMAINE DES ANNIBALS

19.00

Sec, croquant et explosif sont les termes qui caractérisent le mieux ce vin. Un calvaire pour les daltoniens, le rosé est vraiment très clair et vous surprendra par ses touches d'agrumes frais et de pêche blanche.

---

## VINS ROUGES (75 cl)

---

### VDF "LE VIN DU SORCIER" DOMAINE BORIE DE MAUREL"

23.00

Laissez vous envoûter !!! Cette potion aux saveurs de fruits noirs mêlant épices douces et réglisse sera un merveilleux accompagnement avec vos porcs au caramel ou les plats mijotés.

---

### VDF "EL PINOT" DOMAINE DES ECLAIREURS

25.00

Nous retrouvons Pablo Escobar dégustant un verre de vin rouge sous le soleil brûlant de Médélin. Léger et subtil ce vin sera le parfait allié pour tout vos plats.

## BOISSONS SOFTS

---

COCA	2.50
ORANGINA	2.50
JUS DE LYCHEES OU JUS DE MANGUE	2,50
ICE TEA PÊCHE	2,50
LIPTONIC	2,50
SAN PELLEGRINO FRUITÉE	2.50
JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE	2,80
SAN PELLEGRINO	2,80
EAU DE LA SAINTE BEAUME	2,00

---



04 42 03 16 21



Certification "Fait maison"