

n é n u

{Laissez-vous tenter par le concept de « an nhau » - la culture culinaire vietnamienne où amis et familles partagent boissons et mets typiques avec un bol et des baguettes}

3 plats par personne conseillés

ON PARTAGE

Okras grillés*(v) 8

Nems "Nénuphar" au porc (2pc) 9

Calamars frits, sauce tamarin 12

«Banh-cuon» crêpes de riz vapeur au porc haché et coppa croustillante 14

Wonton d'agneau, anguille fumée et huile pimentée* 14

Salade de papaye verte (v) 13,5 (avec bœuf séché +3)

Palourdes, lait de coco et combava 16,5

Chipirones sautés ail, piment et fenouil bronze ,beurre blanc gochujang * 17

Tartare de thon rouge, feuille de La Lôt, riz toasté, ail noir, coriandre et menthe 12

"Souvenir de Saigon" porc caramélisé, crevettes grises et oeuf de caille* (+riz) 18

Sucrines grillées sauce "Chao", coriandre et citron caviar (x) 14

Sébaste «la vong», vermicelles de riz, curcuma et aneth 20

"Banh-Mi gà cari" Cuisse de poulet fermière au curry, foccacia piment* 16

Boeuf sauté, siphon pomme de terre, pomme paille et katsuobushi 19,50

Riz blanc 3

SI TU OSES...

Langues de canard sauteés ail et piment 9

AVANT DE PARTIR

Mini boule de Berlin, sorbet coco, tuile chocolat 8

Glace moka, café viet. frappé, siphon de crème anglaise, noix de pécan caramélisées 10,5

Colonel saké senkin, sorbet shiso 11,5

(v) végétarien

(x) vègan

* piquant

(Merci de nous faire part de vos allergies)

BOISSONS

APÉRITIFS

Choya Spritz 12

Prosecco 7,5

Autreau Brut Premier cru, Champagne 12/65

Pierre Gerbais, Champ Viole, Reserve Perpetuelle, Champagne 125

COCKTAILS

UMESHU MULE (sake Umeshu, vodka Ketel one, ginger beer, citron vert) 13,5

ESPRESSO MARTINI (vodka Ketel One, Kahlua, café vietnamien, lait concentré sucré) 14

CITRUS BLAST (Gin Bombay, blanc d'œuf, yuzu, citron jaune, citron noir d'Iran) 15,5

SHISO SMASH (gin Hendrick's, Cointreau, verjus, sirop de shiso*) 15

HERBAL (gin Bombay sapphire 1er cru, chartreuse verte, sake, verjus, bitter pamplemousse) 16

CLEAR NEGRONI (Gin Botanist, vermouth blanc Dolin, liqueur de coing, bitter citron) 14

HIBISCUS (téquila cazadores, martini ambrato, Choya, sirop d'hibiscus*, blanc d'œuf) 14

SESAME N STORMY (rhum brun infusé au sésame*, ginger beer, citron vert) 13,5

SPICY OLD FASHIONED (bourbon infusé piment, bitter choco/orange/peychaud) 14

PENICILLINE (blend whisky, laphroaig, sirop de gingembre, miel, citron jaune) 15

COCKTAILS SANS ALCOOL

GIN'BO (gin 0% Botaniets, tonic, sirop de lavande*, citron jaune) 12

GINGER-ZU (gin 0% Botaniets yuzu et gingembre, verjus, sirop de sucre, eau pétillante) 12

BIÈRES

Saigon 5,5

IPA Green Killer 4,5

Vedett Blanche 4,5

Piju - Pale ale mandarine et yuzu 5,5

SOFTS

«Soda Chanh Duong» limonade*: citron vert, soda, sucre de canne 4,5

Fever Tree Tonic 4

Fever Tree Ginger Beer 4

Coca 3,5

Coca Zéro 3,5

Eau plate 50cl 5

Eau pétillante 50cl 5

* Homemade

LES VINS

ROUGE

- Ponzichter (zweigelt, syrah), Burgerland, Autriche (n.) 7,5/37
Tenuta Ulisse (montepulciano), Abruzzo, Italie (b.) 8/40
Galets Rouges (syrah, grenache), Costière de Nimes, France (n.) 6,5/33
- Bangarang (grolleau, gamay), Loire, France (n.) 37
Pigneur Fou (cabernet franc), St Nicolas de Bourgueil, Loire, France (n.) 39
Coef (cabernet franc), vin de France, Loire, France (n.) 65
Renaissance (gamay), Touraine, France (n.) 56
Maranges - Les Clots Roussots 1er cru (pinot Noir), Bourgogne, France(n.) 70
Chateau Haut Lariveau (merlot), Fronsac, France (n.)60
Calcaire (malbec), Cahors, France (n.) 43
Les Creisses(cabernet sauvignon, grenache, syrah), Pays d'Oc, France 45
Les Pallières (grenache noir, mourvedre), Gigondas, France (n.) 68
La Baronne (carignan), Languedoc-Roussillon, France (demeter) 85
Cornas, Domaine de Lorient (syrah), Rhone, France (n.) 90
Bhilar (tempranillo, viura), Rioja, Espagne (n.) 32
Engrescada (merlot, cabernet franc, cherele), Catalogne, Espagne (n.) 45
Blaufrankish (blaufrankish), Burgenland, Autriche (n.) 40
Diabolique Mascarade (syrah, carignan, aramon, cinsault), France (n.) 47

BLANC

- La Forge des salles (chardonnay), Pays d'Oc, France 6/27
Misty cove wines (sauvignon blanc), Malborough, Nouvelle-Zélande 7/30
Le Facteur Sur'L'vélo (chenin blanc), Vouvray, France (b.) 8/38
- Silice (jacquere), Allobroges, France (n.) 50
Les Crosses (chardonnay, sauvignon), Auvergne, France (n.) 65
Les Rondos (chardonnay), Jura, France (n.) 65
Fanny Sabre (chardonnay), Savigny-les-Beaune, Bourgogne, France (n.) 85
Super white (pecorino), Abruzze, Italie (n.) 46
Lugana (turbiana), Lombardie, Italie (b.) 48
7 Rádku (welschriesling), Morava, Slovaquie (n.) 55
Espere (grüner veltliner), Kamptal, Autriche (n.) 60

ORANGE

- L'intra Vineuse(colombard, sauvignon), Languedoc-Roussillon, France 53
Na (greko), Campagnie, Italie (n.) 52

ROSE

- Saveur Secrète (grenache, carignan, cinsault), Hérault, France 6/30

SAKE

Katori 90	8/18/60
Kido ginjo	8/18/60
Kinzan ginjo	9/20/65
Yamanoka	9/20/65
Sakura Masame	9/23/70
Imayo Black	9/23/70
L'Aube	10/23/70
Kotobuki	10/30/85
Kobe Beef	12/30/85
Senkin 50	12/30/85
Nabeshima gingo	12/32/95
Shizo Umeshu	5
Sake Yuzu	6

