

## Menu

**ENTREE** (*First courses*)**SOUPES** (*Soups*)

- |  |         |
|--|---------|
| - Soupe chinoise au porc laqué "Mi"<br>(Pâtes jaunes, porc, crevettes)<br>(Chinese soup with pork, shrimp)   | 8.00 €  |
| - Soupe aux vermicelles<br>(Vermicelles, champignons noirs, poulet, crevettes)<br>(Vermiselli soup with chicken, shrimps and black mushrooms)                          | 8.00 €  |
| - Soupe "Pho"<br>(Pâte de riz, boeuf)<br>(Tonkinese soup "Pho": beef noodles)  | 11.00 € |
| - Soupe raviolis "Hoanh Thanh"<br>(Soupe de crevettes)<br>(Shrimp soup)  | 8.00 €  |
| - Soupe aux fruits de mer "Thaïlandaise"<br>(Calamars, moules, crevettes piquantes)<br>(Squids, mould, shrimp spicy soup)  | 10.00 € |
| - Soupe "Tokin"<br>(Poulet, champignons noirs, oeufs, vermicelles,<br>soupe acide et piquante)<br>(Chicken, black mushrooms, eggs, vermicelli,<br>sour and spicy soup) | 8.00 €  |
| - Soupe d'asperges<br>(Crevettes, crabe)<br>(Shrimp and crab soup)   | 10.00 € |

## Menu

**ENTREE (First course)****SALADE**

- **Salade saïgonnaise** 7.00 €  
(Poulet, soja) (Saigon salad with chicken and soybean)
- **Salade au boeuf** 8.00 €  
(Beef salad)
- **Salade aux crevettes** 8.00 €  
(Shrimp salad)
- **Salade thaïlandaise** 8.00 €  
(Crevettes sauce piquante) (Spicy shrimp salad)
- **Rouleaux de printemps** 8.00 €  
(Spring rolls)

**BEIGNETS (Fritters)**

- **Beignets de crevettes (4)** 10.00 €  
(Shrimp fritters)
- **Beignets de lottes (6)** 10.00 €  
(Lot fritters)
- **Beignets de calamars (8)** 10.00 €  
(Squid fritters)
- **Crabe farci** 10.00 €  
(Stuffed crab)

**A LA VAPEUR**

- **Croissant farci (5)** 7.00 €  
(Crevettes et porc) (Shrimps and pork)
- **Raviolis aux noix de Saint-Jacques (5)** 7.00 €  
(Ravioli with Saint-Jacques nuts)
- **Boulettes de crevettes " Ha Cao " (5)** 7.00 €  
(shrimp balls)
- **Boulettes de porc (5)** 7.00 €  
(Pork balls)
- **Rouleau tonkinois (2)** 7.00 €  
(Crevettes champignons noirs)(Shrimps and black mushrooms)

## Menu

**ENTREE (First courses)****SPECIALITES**

- |  |         |
|--|---------|
| - <b>Nems</b> (4)<br>(Crabe, crevette, porc (ou poulet seulement), légumes)<br>(Meat rolls)  | 6.00 €  |
| - <b>Bo Bun Spécial</b><br>(Vermicelle de riz, salade, bœuf, crevettes, nems)<br>(Vermicelli, salad, beef, shrimps, meat bolls)  | 12.00 € |
| - <b>Bo Bun</b>  | 10.00 € |
| - <b>Papillotes aux crevettes</b> (4)<br>(Shrimps papillote)   | 6.00 €  |
| - <b>Raviolis frits</b> (4)<br>(Crevettes)<br>(Fried shrimp ravioli)   | 6.00 €  |
| - <b>Samoussas</b> (4)<br>(Boeuf) (Beef)   | 6.00 €  |
| - <b>Assiette vapeur</b><br>(Boulettes de crevettes, boulettes de porc, boule de cristal,<br>raviolis aux noix de St Jacques, croissant farci)<br>(Vapor dish : shrimp ball, pork ball, crystal ball, raviolis)                  | 13.00 € |
| - <b>Assiette composée</b><br>(Nems, papillotes aux crevettes, beignets de crevettes, boulettes de<br>crevettes, boulettes de porc, salade)<br>(Composed dish : nem, shrimp papillotes, shrimp fritter, shrimp<br>and pork ball) | 15.00 € |
| - <b>Boulettes de crabes</b> (4)<br>(Crab ball)  | 9.00 €  |
| - <b>Crevettes à l'ail</b><br>(Shrim with garlic)  | 10.00 € |

**LES SAUCES****SAUCE BAMBOU**

- (Bambou, champignons parfumés)  
(Bamboo, mushrooms)

**VIANDES**

- |                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| - Crevettes (Shrimps)             | 12.00 € |
| - Lotte (Lot)                     | 13.00 € |
| - Calamars (Squid)                | 10.00 € |
| - Canard (Duck)                   | 11.00 € |
| - Bœuf (Beef)                     | 10.00 € |
| - Porc (Pork)                     | 8.00 €  |
| - Poulet (Chicken)                | 8.00 €  |
| - Pinces de crabe<br>(Crab grips) | 16.00€  |

## PLATS (Main course)

### LES SAUCES

#### PEKINOISE « AIGRE DOUCE »

(Carottes, champignons noirs, poivrons, ananas)

(Sweet and sour Peking sauce: Carrots, black mushrooms, pepper, pineapples)

#### SAUCE PIQUANTE

(Piments, poivrons)

(Spicy sauce: Pimento, pepper)

### ACCOMPAGNEMENTS

- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Lotte (Lot)	13.00 €
- Calamars (Squid)	10.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Queues de langouste (Lobster tails )	30.00 €
- Pincés de crabs décortiquées (Peeled crab grips)	16.00 €
- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Lotte (Lot)	13.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Queues de langouste (Lobster tails )	30.00 €
- Pincés de crabs décortiquées (Peeled crab grips)	16.00 €

## Menu

## PLATS (Main course)

## LES SAUCES

## SAUCE SATÉ

(Saté sauce)

(Carrot, sésame, cacahuète)

## SAUCE AUX 5 PARFUMS

(Five different spicy sauce)

## SAUCE ANANAS

(Pineapples sauce)

## ACCOMPAGNEMENTS

- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Calamars (Squid)	10.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Queues de langouste (Lobster tails )	30.00 €
- Pincés de crabs décortiquées (Peeled crab grips)	16.00 €
- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Calamars (Squid)	10.00 €
- Poulet (Chicken)	8.50 €
- Porc (Pork)	9.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Cuisses de grenouilles (Frogs legs)	12.00 €
- Queues de langouste (Lobster tails)	31.00 €
- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Calamars (Squid)	10.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Queues de langouste (Lobster tail)	30.00 €

## Menu

**PLATS (Main course)****LES SAUCES****SAUCE AU CURRY**

(Curry sauce)

**SAUCE CAJOU**(Noix de Cajou, poivrons,  
carottes, champignons noirs)(Cajou sauce :  
Cajou nuts, pepper,  
carrots, black mushrooms)**ACCOMPAGNEMENTS**

- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Lotte (Lot)	13.00 €
- Calamars (Squid)	10.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Queues de langouste (Lobster tails )	30.00 €
- Pincés de crabs décortiquées (Peeled crab grips)	16.00 €
- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Lotte (Lot)	12.00 €
- Calamars (Squid)	10.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Queues de langouste (Lobster tails )	30.00 €
- Pincés de crabs décortiquées (Peeled crab grips)	16.00 €

## PLATS (Main course)

### LES SAUCES

#### SAUCE GINGEMBRE

(Pineapple sauce)

#### SAUCE CAMEL

(Caramel sauce)

#### SAUCE IMPERIAL

(Imperial sauce)

#### SAUCE A LA CITRONNELLE

(Citronella sauce)

#### OIGNON

(Onion sauce)

### ACCOMPAGNEMENTS

- Lotte (Lot)	13.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €

## Menu

**PLATS (Main course)****LES SAUCES.****SAUCE THAILANDAISE**

(Bambou, piments, basilic)  
(Thai sauce :  
Bamboo, pimento, basilica)

**SAUCE AUX CHAMPIGNONS  
NOIRS**

(Black mushrooms sauce)

**ACCOMPAGNEMENTS**

- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Calamars (Squid)	10.00 €
- Lotte (Lot)	13.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Queues de langouste (Lobster tails )	30.00 €
- Pincés de crabs décortiquées (Peeled crab grips)	16.00 €
- Crevettes (Shrimps)	12.00 €
- Calamars (Squid)	10.00 €
- Lotte (Lot)	13.00 €
- Poulet (Chicken)	8.00 €
- Porc (Pork)	8.00 €
- Bœuf (Beef)	10.00 €
- Canard (Duck)	11.00 €
- Queues de langouste (Lobster tails )	30.00 €
- Pincés de crabs décortiquées (Peeled crab grips)	16.00 €



## Menu

**PLATS (Main course)****LES SAUCE****SAUTE DE LEGUMES**

(Saute végétale)

(Carottes, choux chinois, soja, bambou, champignons noirs)

(Carrots, chinese cabbages, bamboo, soybean, black mushrooms)

**SAUCE BASILIQUE**

(Basilic sauce)

**ACCOMPAGNEMENTS**

- Crevettes 12.00 €

(Shrimps)

- Calamars 10.00 €

(Squid)

- Poulet 8.00 €

(Chicken)

- Porc 8.00 €

(Pork)

- Bœuf 10.00 €

(Beef)

- Lotte 13.00 €

(Lot)

- Queues de langouste 30.00 €

(Lobster tails)

- Moules 9.00 €

(Mould)

- Crevettes (shrimp) 12.00 €

- Calamars (squid) 10.00 €

- Bœuf (beef) 10.00 €

- Canard (duck) 11.00 €

- Poulet (chicken) 8.00 €

- Porc (pork) 8.00 €

- Queues de langouste 30.00 €

(Lobster tails)

- Pincés de crabs 16.00 €

décortiquées

(Peeled crab grips)

## Menu

**PLATS (Main course)****MI SAUTE**

- **Mi mou sauté** 13.00 €  
(Pâte jaune, crevettes, poulet, champignons noirs, carottes, choux chinois)  
(Sauté mi: Yellow paste, shrimps, chicken, black mushrooms, carrots, chinese cabbages)
- **Nouilles croustillantes vietnamiennes (Mi Xao Gion)** 13.00 €
- **Vermicelles transparentes sautées** 13.00 €  
(Vermicelles transparentes, légumes, crevettes, bœuf)  
(Sauté transparent vermicelli : Transparent vermicelli, vegetables, shrimps, beef)

**SPECIALITE MAISON**

- **Crêpe " Banh Xeo" vietnamien** 10.00 €  
(Crevettes, porc, soja)  
(Pancake : Shrimps, pork, soybean)
- **Marmite du bonheur** 15.00 €  
(Crevettes, calamars, noix de St Jacques, moules, poulet, choux chinois)  
(Shrimps, squid, nuts of St Jacques, moulds, chicken, chinese cabbages)
- **Marmite fruits de mer** 16.00 €  
(Crevettes, calamars, noix de St Jacques, moules, pince de crabe, choux chinois)  
(Shrimps, squid, nuts of St Jacques, moulds, crab grips, chinese cabbages)
- **Brochettes de crevettes spéciales saïgonnaises** 15.00 €  
(Special shrimp skewers)
- **Brochettes de bœuf spéciales saïgonnaises** 14.00 €  
(Special beef skewers)
- **Brochettes de poulet** 12.00 €  
(Chicken skewers)
- **Grillade de bœuf (pour 2 personnes)** 36.00 €  
(Grilled beef)

## Menu

**SPECIALITES MAISON**

- **Marmite de riz des amoureux (1 personne)** **16.00 €**  
(Noix de St Jacques, pinces de crabes, crevettes, moules, poulet, légumes, choux chinois, carottes, champignons parfumés, champignons noirs, tige oignons, riz)  
(St Jacques nuts, crab grips, shimps, chicken, vegetable, mushroom, onion, rice)
- **Marmite de riz des pêcheurs (1 personne)** **17.00 €**  
(Noix de St Jacques, pinces de crabes, crevettes, moules, riz, légumes, choux chinois, carottes, champignons parfumés, champignons noirs, tige oignons)  
(St Jacques nuts, crab grips, shimps, chicken, vegetable, mushroom, onion, rice)
- **Calamars grillade (pour deux personnes)** **14.00 €/par personne**  
(Grilled squid)

## SPECIALITES MAISON

- **Fondue** (pour 2 personnes) 80.00 €  
(Crevettes, bœuf, poulet, choux chinois, vermicelles transparentes)  
(Hotpot: Shrimps, beef, chicken, chinese cabbages, transparent vermicelli)
- **Fondue spécial fruits de mer** (pour 2 personnes) 85.00 €  
(Lotte, calamars, choux chinois, vermicelles transparentes)  
(Seafood hotpot: Lot, squid, chinese cabbages, transparent vermicelli)
- **Fondue Thaïlandaise** 90.00 €  
(Thai hotpot)
- **Moules à la sauce basilique** 9.00 €  
(Mould with the basilica sauce)
- **Lotte à la vapeur, sauce spéciale** 15.00 €  
(Vapour lot with special sauce)
- **Canard laqué** 13.00 €  
(Peking duck)

## SUR PLAQUE CHAUFFANTES (Hotplate)

- **Cuisses de grenouilles au curry** 13.00 €  
(Thighs of frogs with curry sauce)
- **Cuisses de grenouilles à la sauce saté** 13.00 €  
(Thighs of frogs with saté sauce)
- **Cuisses de grenouilles aux 5 parfums** 13.00 €  
(Thighs of frogs with five spicy sauces)
- **Crevettes aux lychees** 13.00 €  
(Shrimps with lychee)
- **Bœuf aux poivrons** 10.00 €  
(Beef with peppers)

## PLATS VÉGÉTARIENS

- **Soupe végétarienne** 7.00 €  
(Soja, céleri, bambou, champignons)  
(Vegetarian soup: Soybean, celery, bamboo, mushroom)
- **Soupe végétarienne aigre doux** 7.00 €  
(Soja, céleri, bambou, champignons, ananas)  
(Sweet and sour vegetarian soup: Soybean, celery, bamboo, mushroom, pineapple)
- **Mi saute** 9.00 €  
(Légumes, tofu)  
(Sauté noodles: Green vegetable and tofu)
- **Marmite végétarienne** 9.00 €  
(Légumes végétales)  
(Vegetarian pot : Green vegetables)
- **Végétarienne abalone saute** 8.00 €  
(Frit, gluten)  
(Sauté vegetarian abalone: Chip, gluten)
- **Végétarien quatre saveur** 8.00 €  
(Bambou, champignons, tofu, maïs)  
(Four flavor vegetarian: Bamboo, mushroom, tofu, corn)

## ACCOMPAGNEMENTS

- **Riz blanc** 2.00€  
(White rice)
- **Riz cantonnais** 4.00€  
(Saucisses chinoises, œufs, petits pois)  
(Chinese sausages, eggs, greenpeas)
- **Légumes sautés** 5.00€  
(Vegetables)
- **Nouilles** 3.50€  
(Noodle)

## Menu

**DESSERTS**

- **Beignets de fruit** (banane, pomme ou ananas)  
(Fruit fritters : banana, apple, pineapple)
  - Flambé à l'alcool de riz 5.00 €
  - Flambé au Rhum 5.00 €
  - Non flambé 4.00 €
- **Nougatine vietnamienne** (Vietnamese nougat) 4.00 €
- **Gingembre confit** (Ginger candy) 4.00 €
- **Lychees** (Lychee) 4.00 €
- **Coupe de fruits** (Fruit cup) 5.00 €
- **Assortiments confit** (Assortment candy) 5.00 €
- **Mangue fraîche** (Fresh mango) 6.00 €
- **Coco banane recette maison** (Coconut banana) 4.00 €
- **Ananas frais** (Fresh pineapple) 5.00 €
- **Gâteau de coco** (Coconut cake) 4.00 €

**GLACES**

- Nougat glacé (nougat ice-cream) 5.00 €
- Mystère 4.00 €
- Petit pot de glace 2.00 €
- Coco givrée (Frosted coconut) 4.00 €
- Orange givrée (Frosted orange) 4.00 €
- Citron givré (Frosted lemon) 4.00 €

## VINS - BOISSONS

Apéritifs :

- Kyr, verre de vin rosé, verre de vin rouge, verre de vin blanc	6.00 €
- Cocktail maison	4.00 €
- Porto, Martini (rouge et blanc)	4.00 €
- Pastis, Ricard	4.00 €
- Whisky-coca, Cognac	5.00 €

Boissons :

- Bière Saigon	5.00 €
- Bière Thaïlandaise Singha	5.00 €
- Bière Chinoise Tsing Tao	4.00 €
- Bière Heineken	4.00 €
- Vittel, Badoit, Vals 0.5l	3.00 €
- Vitel, Vals 1l	5.00 €
- Jus d'orange, jus d'ananas, 7up	3.00 €
- Coca cola, Orangina, Jus de Lychee	3.00 €
- Jus de coco jeune	7.00 €
- Thé au Jasmin, thé vert, thé menthe	3.00 €
- Café	2.00 €

Vins Rouges :

	25cl	37.5cl	50cl	75 cl
- Côte Du Rhône village « Vinsobres »				22.00 €
- Côte Du Rhône Belleruche				25.00 €
- Côte Du Rhône	7.00 €			
- Côte Du Rhône village « Les Seppes »		12.00 €		18.00 €
- Visan Cave des Coteaux				22.00 €
- CDR Village Beaumartel				20.00 €
- CDR Les Argentières		10.50 €		16.00 €
- Crozes Hermitage La Touvière		21.00 €	29.00 €	38.00 €
- St Joseph Grand Classique		26.00 €	35.00 €	42.00 €

Vins Rosés :

- Côte de Provence Château St-Pierre		14.50 €	18.50 €	22.00 €
- Côte du Rhône Belleruche				22.00 €
- Visan				22.00 €
- Le Prieuré		14.00 €		20.00 €
- Côte Du Rhône les Argentières	7.00 €	12.00 €		18.00 €
- Tavel		16.00 €		22.00 €
- CDProvence Estandon		14.00 €		23.00 €
- Côte de Provence Santonnière		14.00 €		23.00 €
- Bandol Ch Salette Boyer		24.00 €		40.00 €

Vins Blancs :

- Côte Du Rhône Les Argentières	7.00 €	10.50 €		18.00 €
- Viognier- Paul Jaboulet Aîné				20.00 €
-Cave de Tain-Première Note-Marsanne				22.00 €

Digestifs :

- Choum (sake)	2.00 €
- Whisky	4.00 €

Champagne :

- Charles de Cazanove	60.00 €
-----------------------	---------