

ENTRÉES



Petite Goi GA 8,50 €

Petite Salade vietnamienne aux crevettes et poulet , cacahouètes, menthe. Allergènes : Arachide , Soja, crevette



Grande Goi Ga tom 14,50 €

Salade vietnamienne aux crevettes et poulet avec samossas vegan, cacahouètes, menthe. Allergènes : Arachides , Soja, crevette.



Petite Goi chay 🌱 (Vegan) 8,00 €

Petite Salade vietnamienne vegan. Salade, carotte, cacahouètes, menthe et tofu grillé. Allergènes: Arachides , Soja



Grande Goi chay 🌱 (Vegan) 14,50 €

Grande Salade vietnamienne. Salade, carotte, cacahouètes, menthe et tofu grillé, servi avec samoussas chay (vegan) Allergènes: Arachides , Soja



Cha gio heo (nem porc)/ [tia yo heo] 7,00 €

Nems frits farcis au porc roulés dans une galette de riz. 4 pièces. Allergène : Soja



Cha gio GA (Nem poulet) [tia yo ga] 7,00 €

Nems frits farci au poulet et galette de riz. (4 pcs) Allergène : Soja



Cha gio TOM (nem crevette) [tia yo tom] 7,00 €
Nems frits farci aux crevettes et galette de riz (5pièces).
Allergène :soja, gluten, crustacés.



SAMOUSSAS CHAY 🌱 [samoussa tiaï] 7,00 €
Entrée végan. Légumes divers,curcumin 🌱 (4 pièces) Allergène
: gluten



PETIT MIX (6pcs) 8,00 €
2 Nems Poulet, 2 Nems crevette, 2 Samoussas Vegan. Allergène
: Gluten, crustacés,soja.



GRAND MIX (10 pcs) 14,00 €
Assortiment composé de 2 nems au porc, 2 nems au poulet, 4
nems crevette et 2 samoussas vegan. Allergène: Gluten,
crustacés,soja.

Suppléments nems 3,50 €
+ 2 pc (nems ou samossa)



Bouillon pho (boeuf) 7,00 €
Bouillon du Phở bò avec vermicelles de riz. Allergènes:
Arachides , Soja.



Bouillon ga (volaille) 7,00 €

Bouillon de volaille avec vermicelles de riz. Allergènes:
Arachides , Soja.

SOUPES



Pho BO (boeuf) 14,50 €

La soupe traditionnelle et emblématique du Vietnam. Oignon, gingembre braisé, cannelle, anis étoilé, soja, vermicelles de riz, basilic thaï, coriandre, lamelles de bœuf tendre, Bouillon mijoté pendant 24h à base de bœuf et os à moelle. Servi avec la sauce BBQ de Bà nôi. Allergène : Gluten, Soja.



Soupe hoanh thanh xa xiu 14,50 €

Soupe de raviolis (porc et crevettes) agrémentée de fines tranches de porc au « Xà Xui » (épice non piquante), nouilles de blé, Bouillon de volaille, ail, oignons frits, coriandre, ciboulette. Allergène : Gluten, Soja.

LES BÚN (vermicelles de riz)

Plat chaud/froid à base de vermicelles (« bun ») de riz avec crudités (batavia, soja, carottes, concombres), cacahuètes et menthe. Topping viandes au choix ou vegan



BO BUN CHA GIO (boeuf) [Bo Boune tia yo] 14,50 €

Bœuf à la citronnelle, salade, soja carotte, concombre, menthe, cacahuètes, vermicelle de riz, 2 nems au porc. Se mange tiède. Accompagné d'une sauce nuoc môm. Allergène : Arachides, Soja



BUN THIT HEO NUONG (porc) [boune hèo trait' neuong] 14,00 €

Porc mariné, salade, soja carotte, concombre, menthe, cacahuètes, vermicelle de riz, 2 nems au porc. Accompagné d'une sauce nuoc môm. Allergène : Arachides, Soja.



BUN TOM CHA GIO (crevettes) [boune tom tia yo] 15,50 €

Crevettes marinées, salade, soja carotte, concombre, menthe, cacahuètes, vermicelle de riz, 2 nems aux crevettes. Accompagné d'une sauce aigre douce. Allergène: Arachides , Soja , Gluten , Crustacé.



BUN GA CHA GIO GA (poulet) [boune ga tia yo] 14,00 €

Poulet mariné, salade, soja carotte, concombre, menthe, cacahuètes, vermicelle de riz, 2 nems au poulet. Allergène : Arachides, Soja.



BUN CHAY (vegan) [boune tiaï] 14,00 €

Plat vegan. Tofu de soja, agrémenté de légumes croquant, salade, soja carotte, concombre, menthe, cacahuètes, vermicelle de riz, 2 samossas vegan. Allergène : Gluten , Arachides , Soja.



Maxi BUN 18,00 €

La version XL du bun. Garniture x2 et 4 nems ou samossa

LES MÌ XÀO (nouilles de blé)

Nouilles sautées (« mì xào ») avec juliennes fines de poireaux, de chou cabus, de carottes et de poivrons rouges. topping viande au choix ou vegan.



MI XAO BO (bœuf) [Mi sao bo] 14,00 €

Nouilles sautées (mì xào) avec bœuf, juliennes de poireau, chou cabus, carottes et poivrons rouges. Allergène : Arachides , Soja, Sésame.



MI XAO TOM (crevettes) [Mi sao tom] 14,00 €

Nouilles sautées (mì xào) avec crevettes, julienne de poireau, chou cabus, carottes et poivrons rouges. Allergène: Arachides , Soja, crustacés.



MI XAO HEO (porc) [Mi sao heo] 13,50 €

Nouilles sautées (mì xào) avec porc, julienne de poireau, chou cabus, carottes et poivrons rouges. Allergène : Arachides , Soja, Sésame.



MI XAO GA (poulet)[Mi sao ga] 13,50 €

Nouilles sautées (mì xào) avec poulet, julienne de poireau, chou cabus, carottes et poivrons rouges. Allergène : Arachides , Soja, Sésame.



MI XAO CHAY(vegan) [Mi sao chay] 13,50 €

Plat vegan. Nouilles sautées (mì xào) avec tofu, julienne de poireau, chou cabus, carottes et poivrons rouges. Allergène : Arachides , Soja, Sésame.



Mi XAO GA enfant 7,50 €

Nouilles poulet enfant

LES CÒM (assiette avec riz « com »)

plat à base de riz nature accompagné d'une viande au choix ou en version végétarienne



COM BO (riz au boeuf) 14,50 €

Boeuf citronnelle et oignons sautés au wok, pickles de légumes ,riz basmati et légumes croquants. Allergène : Sésame



COM THIT HEO KHO (porc caramel)[Com trait' héo kro] 14,50 €

Porc mijoté et caramélisé au Nùoc Nam, poivre de Phu Quốc, oeuf dur cuit avec le porc et légumes croquants. Allergène: Oeuf.



COM GA (poulet soja) 14,50 €

Riz thai, poulet mariné au soja et grillé, pickles et légumes croquants. Allergène: Sésames.



COM CHAY (🌱 vegan) [com tiaï] 14,50 €

Plat de riz vegan, samossas, tofu et légumes croquants. Allergène: Sésame



Riz blanc 3,50 €

Viêtgetal

Nous avons réunis dans cette section, tous nos plats Vegan.

Délice coco 6,50 €



Samossas chay (vegan) 7,00 €

Entrée végan. Légumes divers, curcumin
Conseil de réchauffe :
Réchauffer 10 minutes au four à 180°. Allergènes : soja, gluten, crustacés



Goi chay  (vegan) 7,50 €

Salade 100% végétale, carottes, cacahouètes, menthe et tofu
Allergènes: Arachides, Soja



Mi xao chay  (vegan) [Mi sao tiaï] 13,50 €

Plat vegan. Nouilles sautées (mì xào) avec tofu, julienne de poireau, choux cabus, carottes et poivrons rouges. Conseil de réchauffe : 1 min 30 au micro-ondes si nécessaire. Allergènes : Arachides , Soja, Sésame



Bun chay (vegan) (Boune tiaï) 14,00 €

Plat vegan. Tofu de soja, agrémenté de légumes croquant, salade, soja carotte, concombre, menthe, cacahuètes, vermicelle de riz, 2 samossas vegan. Conseil de réchauffe : 30 secondes au micro-ondes si nécessaire. Gluten , Arachides , Soja



Còm chảy (vegan) (com tĩa) 14,50 €

Plat de riz vegan, samossas, tofu et légumes croquants. Conseil de réchauffe : 1 min 30 au micro-ondes si nécessaire.

Allergènes: Sésame



Chè chuối nước dĩa (tiè tiouille nouk yeuh) 6,00 €

Dessert typique vietnamien à base de banane, manioc, tapioca et lait de coco. Conseil de réchauffe : 20 secondes au micro-ondes. Allergènes : Fruit à coque

DESSERTS

Toutes nos pâtisseries sont faites maison par Thanh.

Saké gourmand 11,50 €



cheesecake coulis aux fruits framboise/litchi 6,50 €

Allergène: Lait, crème, oeuf.



FONDANT CHOCOLAT 6,50 €

fondant servi avec sa boule de glace coco. Allergène : Gluten, Oeuf, lait .



TATIN ANANAS CARMEL BEURRE SALÉ 6,50 €

TATIN ANANAS CARMEL BEURRE SALÉ fait maison (gluten, Lait, Oeuf, Fruit à coque)



TIRAMISU 6,50 €

Biscuits infusés au litchi et mascarpone monté à la mangue et citron vert. Allergène : Oeuf, lait.



CHE CHUO NUOC DUA [tiè tiouille nouk yeuh] 6,00 €

Dessert typique vietnamien à base de banane, manioc, perles de tapioca et lait de coco (dessert 🍌% vegan 🌱). servi tiède.
Allergène : Fruit à coque.



DÉLICE COCO. 6,50 €

dessert vegan 🌱. Déllice coco maison à base de farine de riz gluant, de noix de coco et de cacahuètes. Allergène : Arachides.



Coupe lychee 4,00 €

Coupe de lychee au sirop



Farandole de desserts gourmands 8,50 €

Che chuo, fondant chocolat, boule coco, Financier the vert matcha



CAFÉ GOURMAND 9,00 €



THÉ GOURMAND 9,00 €



GLACE 1 BOULE 3,50 €



GLACE 2 BOULES 6,00 €



Coupe COLONEL ÔNG NÔI 8,00 €
Sorbet yuzu et saké

SOFT

jus de mangue 25cl 3,50 €



THE GLACE MAISON 4,50 €

Jasmin en feuille, miel de fleurs, citron vert 33cl



COCA 3,50 €
33 cl



COCA ZERO 3,50 €
33cl



San Pellegrino 50cl 3,00 €
Eau gazeuse 50cl



San Pellegrino 1L 4,50 €



EVIAN 1L 4,50 €



EAU DE COCO 3,30 €
nature; grenade; litchi, 25cl



EAU DE LITCHI 3,50 €
250ml



FUZTEA 3,30 €
Thé à la pêche allégé en sucre 33 cl



SIROP MONIN 2,90 €

Parfum au choix 33 cl, Menthe, Fraise. Pêche, Citron ou MOJITO. sirop français fabriqué à Bourges



LIMONAID orange sanguine 4,00 €

limonade BIO Orange sanguine



LIMONAID citron vert 4,00 €

limonade BIO charitea citron vert

BIÈRES

disponibilité selon les saisons. " L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



KIRIN free SANS ALCOOL 33cl 3,90 €

Catégorie : Pale Lager Degré d'alcool : 0% Contenance : 33cl
Conditionnement : bouteille Arômes : maltées et houblonnées
Ingrédients : Eau, malt d'orge, houblon. Contient du gluten



PUNCH ÔNG NÔI MAISON 33 cl 5,00 €

Cocktail maison : Jus de litchi, alcool de riz parfumé à la rose (40%), Chardonnay et crème de cassis. « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



SAÏGON 4,50 €

Bière blonde du Vietnam. Une lager légère et désaltérante brassée avec du malt et du riz. Note céréale (4,9%). « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ». 355ml



Tsingtao 330ml 4.7% 4,50 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



COEDO Blanche 6,00 €

Bière blanche artisanale du Japon. Notes de banane et agrumes, légèrement amer (5,5%).



COEDO ambrée 6,00 €

Bière ambrée artisanale du Japon. Arôme à la patate douce et légère note de caramel (7%).



Coedo Marihana IPA 6,00 €

Bière artisanale IPA 4.5% - 33cl Marihana, qui se traduit par "fleur de houblon" en japonais, a un arôme délicat d'agrumes et de houblon. Sa robe est légèrement dorée et de sa mousse est blanche et moelleuse, bière IPA possède un bel équilibre, un arôme et une amertume sophistiqués.

Vin rouge

Sur les recommandations de notre caviste Marcon et de notre ami Fabien, producteur Bio du Domaine de Brau « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



Syrah 2020- 12,5 cl verre 4,50 €

Vin Chaleureux & puissant ; Arômes de fruits rouge, violette, et note poivrée ; vin au caractère chaleureux et puissant.
Languedoc, IGP Vin de Pays d'Oc (13°).



Syrah 2020- bouteille 75cl 30,00 €

Vin Chaleureux & puissant ; Arômes de fruits rouge, violette, et note poivrée ; vin au caractère chaleureux et puissant.
Languedoc, IGP Vin de Pays d'Oc (13°).



Pinot noir 2020 - verre 12,5 cl 4,50 €

Bio, Vins aromatiques et élégant , arôme de mure, cerise noire et d'épices 13° -Domaine de BRAU -12,5cl -médaillé par le "International wine challenge"



Saint Joseph verre 12CL 5,50 €

Un Saint-Joseph rouge atypique, d'avantage sur le fruit et les épices que sur la structure. Presque "léger" c'est un vin frais qui se déguste facilement en toute occasion. 14°



Saint Joseph BT 75CL 38,00 €

Un Saint-Joseph rouge atypique, d'avantage sur le fruit et les épices que sur la structure. Presque "léger" c'est un vin frais qui se déguste facilement en toute occasion. 14°-75cl

Vin blanc

sur les recommandations de notre caviste Marcon . « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



SAUVIGNON Brau verre 4,50 €

Fraîs et fruité, avec des notes toasté. vin croquant et très agréable en bouche. facile à boire. Ambiance légère et convivialité. . 100% sauvignon blanc. Culture biologique, vendanges nocturnes, pressurage.12°-12,5cl



Sauvignon Blanc de Brau 2019 30,00 €

Fraîs et fruité, avec des notes toasté. vin croquant et très agréable en bouche. facile à boire. Ambiance légère et convivialité. . 100% sauvignon blanc. Culture biologique, vendanges nocturnes, pressurage.12°-12,5cl



le BB de Brau 24,00 €

BIO- Languedoc-Vin d'assemblage 70% chardonnay / 30% Roussanne ; Vin frais, fruité et floral ; pointe citronnée donnant à l'ensemble une fraîcheur désaltérante, parfait pour apéritif ou accompagner les entrees. 12.5°, 75 cl -IGP Vin de Pays d'Oc

BRAU

BB de brau verre de 12.5cl 4,50 €

BIO- Languedoc-Vin d'assemblage 70% chardonnay / 30% Roussanne ; Vin frais, fruité et floral ; pointe citronnée donnant à l'ensemble une fraîcheur désaltérante, parfait pour apéritif ou accompagner les entrees. 12.5°, 75 cl -IGP Vin de Pays d'Oc



VIIGNIER des Canailles verre 12,5CL 4,00 €

Brillant avec une teinte jaune pâle aux reflets verts. Le nez est complexe, sur des notes de fleurs blanches, abricot et pêche. En bouche, l'attaque est fraîche et fruitée. 12°



CHARDONNAY BIO verre 4,50 €

Une belle robe or pâle aux reflets argentés. Les arômes du nez sont complexes et riches, on retrouve des notes de nèfle, de chèvrefeuille et de mirabelle. Un Pays d'Oc à déguster en apéritif ou accompagné d'un plateau de nems aux crevettes. 12,5°-75cl



CHARDONNAY BIO 30,00 €

Une belle robe or pâle aux reflets argentés. Les arômes du nez sont complexes et riches, on retrouve des notes de nèfle, de chèvrefeuille et de mirabelle. Un Pays d'Oc à déguster en apéritif ou accompagné d'un plateau de nems aux crevettes. 12,5°-75cl

Vin Rosé



Verre rose Brau 4,00 €

BIO-IGP Vin de Pays d'Oc-Vin d'assemblage avec 50 % Grenache /30% Syrah / 20% Cinsault ; Vin frais et fruité ; Arômes doux et sucrés avec dominance de fruits rouges.12°-75cl



Rose de Brau BT. 24,00 €

BIO-IGP Vin de Pays d'Oc-Vin d'assemblage avec 50 % Grenache /30% Syrah / 20% Cinsault ; Vin frais et fruité ; Arômes doux et sucrés avec dominance de fruits rouges.12°-75cl



Rosé Argali 2022 - PUECH HAUT 36,00 €

Dans sa rose pale et brillante, ce Vin Rosé du Languedoc livre des fragrances fraîches et fruitées, rappelant les agrumes, les fruits à chair blanche, la pêche et le litchi. Agréable et fin, le palais frais et généreux se déploie sur des notes gourmandes, fruitées et légèrement acidulées. 13°, 75 cl

THÉS

Les songes de

es, feuilles de Lotus, gin
les de Pandan du Vietna
e et d'Afrique : tilleul, fi
boisier de France
s variées : miel de forêt, van
ille, agrumes
es gustatifs pour le ressou

Infusion- Les songes de Bànôi 4,50 €

L'infusion de BANOI ♥ feuilles de lotus et pandan, gingembre
des montagnes, baie d'Asie, tilleul. feuilles de vignes et
framboisier

Rosée sous le S

han grand cru de Ha G
iang
ovotiques : fleuries, mi
pour les plats Vegan, les n
rts vietnamiens, les glaces
De Gourmet du Concours
et AVPA 2023

THE NOIR Grand Cru- 4,50 €

Rosée sous le soleil- région de Ha Giang, note boisée ,florale et
miel

umie

olong rouge de Mo
nille

complexes : maltées, di
ses nuancées en fonction
ion en accompagnement
le Gourmet du Concours
et AVPA 2023

THÉ Oolong Rouge- Ocamie 4,50 €

Région de Moc Chau-. note florale, et vanille



Thé vert - Rizoté Yuzu 4,50 €

Région de Van Han, note de agrume, végétal et miel

THÉ JASMIN (sachet) 3,00 €

THÉ JASMIN FEUILLES 4,50 €

CAFÉS



CAFE expresso 2,00 €
Café Goneo , torréfacteur lyonnais



café allongé 2,00 €



Café double 3,50 €



Décaféiné 2,00 €

Café frappé 3,50 €
café noir frappé. sucre sur demande



Café frappé au lait (sucré) 4,50 €
café double expressi machine au lait concentré frappé (sucré)



CAPHE AU LAIT FRAPPE VIETNAMIEN (SUA DA) 5,50 €

café vietnamien 100% robusta, frappé et lait concentré -
disponible seulement au service du soir



CAPHÉ AU LAIT VIETNAMIEN (café SUA) 4,00 €

café « filtre » chaud vietnamien (100% robusta) et lait concentré
- disponible seulement en service du soir



CAPHE VIETNAMIEN NOIR CHAUD 3,50 €

café vietnamien 100% robusta par partenaire MOTAll-
disponible seulement au service du soir



CAPHE VIETNAMIEN NOIR FRAPPÉ 4,50 €

café vietnamien 100% robusta, frappé - disponible seulement
au service du soir

Apéritifs et Digestifs

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



LE PUNCH ÔNG NÔI MAISON 5,00 €
Punch de Papi

Kir cassis 5,50 €



Saké (alcool de riz) 4,00 €
Alcool de riz ,MEIKWEI LU CHEW , parfumé aux feuilles de rose
4 cl ,40%



MARTINI BIANCO OU ROSSO 5,00 €
6cl



GET 27 6,00 €
un verre de 4 cl



GET 31 6,00 €
4cl



WHISKY JAPONNAIS NIKKA 9,00 €
4cl



RHUM DIPLOMATICO 6,00 €
4cl



Suze 4,00 €



Pastis / Ricard 4,00 €