



Chère cliente et cher client,
Depuis la création du restaurant en 2012, notre vocation c'est
votre plaisir.

Chacune de vos visites est vécue comme la plus belle des
récompenses pour notre équipe qui reste toujours à votre écoute
afin de vous satisfaire et répondre au mieux à vos attentes.

Notre cuisine faite maison est élaborée sur place sans
exhausteur de goût ni conservateur. Nous sélectionnons
nos fournisseurs avec soin et harmonisons épices, légumes,
fruits et herbes fraîches.

Toutes nos viandes sont d'origine française, volailles du Sud-
ouest, œufs de plein air.

Nos plats sont poêlés au wok dès la prise de commande pour vos
repas sur place ou à emporter (la liste est à votre disposition)

Chaque année, pensez à réserver pour la fête du nouvel an
Vietnamien : le «Têt»

Nous vous remercions de votre fidélité, ainsi que nos fournisseurs
et prestataires qui nous livrent les meilleurs produits et services au
quotidien.

Carte Zen

Assiette gourmande à partager

La gourmande	17,00
Mélange de crudités, 2 nems traditionnel, 2 nems de crevette, 2 samossas, 2 raviolis crevettes	
La sympathique	17,00
Mélange de crudités, 2 rouleaux de printemps, 2 beignets de crevettes, 2 bouchées à la vapeur	
Assiette impériale	14,20
Mélange de crudités, nem traditionnel, samossa, papillote de crevette, ravioli aux crevettes, rouleau de printemps	
Assiette Zen (sans viande)	14,20
Mélanges de crudités, 2 nems aux crevettes, beignet de crevettes, papillote de crevettes, 2 bouchées à la vapeur	

Petits plats gourmands

Rouleaux de printemps	9,00
Crudités, vermicelle de riz, crevettes & poulet	
Nem* impérial traditionnel au porc	9,50
NemTom aux Crevettes	10,60
Tubercules, ciboulette fraîche...	
Samossa	9,50
Triangle croustillant de poulet haché parfumé au curry...	
Raviolis frits crevettes	9,90
Farci aux crevettes, châtaigne d'eau & sésame...	
Papillotes de crevettes	9,90
Croustillant de crevettes, ciboulette, bambou...	
Beignets de crevettes	11,50
Cal. gambas 16/20 sauce gingembre aigre-douce	

CARTE

Carte Zen

Soupes

* Phô bò Vietnam « dac biet » (F.riz) 13,00

La soupe traditionnelle du Vietnam aux 3 bœufs & herbes fraîches aromatiques

** Soupe vermicelle au poulet et champignon noir (F.soja) 10,30

Fines pâtes transparentes de soja, émincé de poulet, champignon noir

** Soupe Saïgon (F.blé) 13,00

Pâtes jaunes, raviolis crevettes, émincé de porc laqué et crevettes

** Soupe Raviolis (F.blé) 12,30

Raviolis de crevettes, parfumés au sésame

* Bouillon de bœuf os à moelle et plat de côte

** Bouillon de volaille entier fermier

Nos sélections : Viandes & volailles Origine France et Oeuf n°1 de plein air

Vapeurs

Banh Baò 9,00

Brioche à la viande

Xiu-mai (F.blé) 9,40

5 bouchées farcies aux crevettes, parfumées à l'huile de sésame, ciboulette et échalotes frites

Spécialité «Banh-cuon » (F.riz) 9,90

Crêpes Vietnamiennes farcies au porc haché et champignons noirs

Spécialité «Banh-cuon tom»(F.riz) 10,40

Crêpes Vietnamiennes aux crevettes et champignons parfumés

Assortiment à la vapeur 14,20

Banh-cuon porc, Banh-cuon tom, Xiu-mai

CARTE

Carte Zen

Salades

Salade Végétarienne	10,00
Crudités, émincé tofu, baies de Goji, graines de sésame et cacahuètes	
Salade vietnamienne au poulet	11,00
Crudités, poulet et cacahuètes	
Salade de nem*	11,20
Crudités, vermicelle de riz, nem découpés, cacahuètes	
Salade de bœuf	11,50
Émincé bœuf à la citronnelle	
Salade bo-bun & nem*	12,20
Salade nem + émincé bœuf à la citronnelle	
Salade Baie d'Along	12,40
Crudités, citron vert, émincé ananas et mangue frais crabe & crevettes...	

Le coin des Grillades

Brochettes marinées au curcuma & herbes aromatiques

Poulet	16,00
Crevette	21,50
Saumon	16,50

Poulet croustillant : 3 recettes croustillantes au choix	16,00
finement pané pôelé au sel/poivre	
sauce délice	
sauce citron vert et basilic thaï	

CARTE

Carte Zen

Plats Cuisinés

De la Terre au Wok, dès la commande et garnis

Poulet mijoté aux 3 curry Patates douce et crème de coco	16,00
Poulet basilic Thai	16,00
Poulet au saté et cacahuètes pilés	16,00
Bœuf « Saigon » (légèrement piquant) Emincés de bœuf grillés aux oignons et champignons parfumés	20,50
Bœuf luc-lac Bœuf en dés, mariné aux épices et poêlé caramélisé	21,00
Bœuf du chef (légèrement piquant sur plaque) Parfumé aux épices & saté adouci à la crème coco	20,50
Bœuf Zen aux trois rhizomes frais (sur plaque) Poêlé à la citronnelle, gingembre et curcuma frais	20,50
Bœuf champignons noirs et bambou	20,50
Canard à l'ananas frais & coriandre	20,50
Canard Laqué aux épices et au miel (sur plaque)	20,50
Canard aux épices & basilic thai (sur plaque)	20,50
Porc caramel traditionnel poivré	15,50
Porc sauce Saïgonaise aigre doux légèrement relevé	15,50
Porc poêlé à la citronnelle et à la crème de coco	15,50
Porc mariné aux épices laqué	15,50

CARTE



Carte Zen

Nos spécialités « De la mer au wok »

Crevettes Calibre 16/20

Saumon mariné à la citronnelle en
brochette grillé 16,50

Gambas entières grillées et flambées
au saké sur plaque 23,80

Crevettes caramélisées poivrées sur
plaque 21,90

Crevettes sauce aigre douce 21,90

Crevettes dorées aux rhizomes et crème
de coco 21,90

Crevettes mijotées aux 3 curry 21,90

Seiche croustillante saisie aux 5 épices
(légèrement piquant) 15,50

Seiche au Wok aux 3 rhizomes «sur plaque» 15,50

Seiche au wok au 3 curry et à la crème
de coco 15,50

Seiche sauce aigre douce 15,50

St Jacques aux 3 curry et à la crème
de coco 23,90

St Jacques dorées au sésame en marmite 23,90

St Jacques saisies aux 5 épices et
basilic Thai 23,90

CARTE

Carte Zen

Vos MIXAO

Mi-xao Gion Royal 23,00

Pâtes croustillantes et panaché de St-Jacques, crevettes, seiche & émincé boeuf

Marmite Saïgon 23,00

Riz sauté au sésame & panaché de St-Jacques, crevettes et seiche

Cocktail de fruit de mer sur plaque 23,90

Panaché de St-Jacques, crevettes, seiche

MIXAO farine de blé ou HU-TIEU farine de riz

Pâtes sautées au wok

Poulet 15.50

Boeuf 19,90

Porc laqué 15.20

Canard laqué 19,90

Crevettes 19,90

CARTE

Carte Zen

Vos envies végétariennes

Salade végétarienne	10,00
Crudités, émincé de tofu, baies de Goji, graines de sésame et cacahuètes	
Salade tofu bun	10,50
Crudités, vermicelle de riz, émincé de tofu	
Tofu aux 3 curry	12,90
Tofu au saté et cacahuètes	12,90
Tofu poêlé caramélisé poivré	12,90
Tofu sauce aigre douce	12,90
Tofu poêlé aux rhizomes et à la crème de coco	12,90
Mixao au tofu et légumes	13,50
Hu-tieu xao tofu et légumes	13,50

Les remplacements de garnitures

Riz blanc parfumé	garni	3,50
Riz cantonnais	1,90	4,50
Pâte chinoise	2,20	4,50
Légumes poêlés	2,50	4,50

Tous nos prix sont TTC service inclus



Nos formules Midi

uniquement le midi du lundi au vendredi hors jour férié

Express

14€20

Porc caramel traditionnel

ou

Suggestion du jour

Gourmand

22€

Entrée / Plat / Dessert

café gourmand suppl 3,50 euros

Gourmet

19,50€

Entrée / Plat

ou

Plat / Dessert

café gourmand menu E/P 6,50 euros

café gourmand menu P/D 3,50 euros

«Cuisine artisanale et faite maison, toutes nos viandes sont d'origine France»



MENU

Nos formules Midi

uniquement le midi du lundi au vendredi hors jour férié

Entrées au choix :

- Salade de Nem
- (*suppl. Nems crevettes 1.20)
- Nem traditionnel
- Samossa au curry
- Salade végétarienne
- Salade vietnamienne au poulet

Plats au choix :

- servi avec son riz**
- Poulet aux 3 Curry
- Seiche saisie aux 5 épices
- Assortiment 3 vapeurs
- Tofu caramélisé
- Porc au caramel traditionnel
- Suggestion du jour
- Bœuf Luc lac (suppl. 2.50 euros)

Desserts au choix :

- Ananas frais
- Coupe de fruit frais
- Crêpe Zen au caramel/coco
- Perle du japon au coco & banane
- Flan Viétnamien
- Glace 2 parfums

MENU

Nos formules

Zen

24€20

Entrée / plat **ou** plat / dessert

Entrée au choix

Xiu-Mai (*bouchée de crevettes vapeur*)

Salade de nems

Salade végétarienne

Assortiment Zen (*Crudités, 1 nem traditionnel,
1 samossa, 1 ravioli frit, 1 bouchée crevettes*)

Plats au choix

Tofu parfumé au sésame

Poulet aux 3 curry

Boeuf saté délice du chef

Porc caramel traditionnel

Desserts au choix

Salade de fruits frais

Mochis glacés

Crêpe Zen caramel coco

Café gourmand suppl 4.00€

MENU

Nos formules

Quint

36€

—

Entrée / plat/ dessert

Entrée au choix

Assiette Zen (*Crudités, 2 nems crevette, beignet de crevette, papillote de crevette, 2 bouchées à la vapeur*)

Assiette Impériale (*Crudités, nem traditionnel, samossa, papillote de crevette, ravioli et rouleau*)

Assortiment 3 vapeurs

Salade Bo bun nem

Plats au choix

Canard laqué

Seiche saisie aux 5 épices

Tofu aux 3 curry

Bœuf Luc lac

Brochette de saumon

Desserts au choix

Fruits frais

Mochis glacés

Crêpe Zen caramel / coco & glace

Perles de coco / cacahuètes

Café gourmand suppl 4.00€

«Cuisine artisanale et faite maison, toutes nos viandes sont d'origine France»

Mon p'tit dragon

Enfant de moins de 12 ans

10€90

Jus de fruits exotiques ou soda au choix

Plats au choix

Nems & Porc mariné au caramel

Nems & Nouilles sautées au poulet

Nems & riz cantonnais

Desserts au choix

Salade de fruits frais

Crêpe chocolat (pâte à tartiner)

Glace 1 boule (parfum au choix)

MENU

Tous nos prix sont TTC service inclus



Fondue vietnamienne

Pensez à réserver (sur
place et à emporter)

(minimum 2 personnes)

Garnitures de pâtes, herbes aromatiques et légumes frais

Fondue trio de viandes

- 27 €/pers

Trio de viandes : boeuf, canard et poulet

Fondue trio de fruits de mer

- 30 €/pers

Assortiment de crevettes, seiche et Noix de Saint Jacques

Fondue Royale Terre et Mer

- 36 €/pers

Assortiment de viandes & panaché de fruits de mer

SUR COMMANDE

Fondue végétarienne, poissons

FAITES-VOUS PLAISIR ÉGALEMENT CHEZ VOUS !

N'OUBLIEZ PAS DE RÉSERVER POUR EMPORTER.



«Cuisine artisanale et faite maison, toutes nos viandes sont d'origine France»