



HANOI  
Cà phê



RÉVEILLON  
NOUVEL AN

31.12.2016

## ENTRÉES

### Hong xoài 11.50

Saumon fumé, mangue et champignons noirs

### Thom cuon 11.00

Avocat, mangue, carotte, concombre, vermicelles de riz, menthe et coriandre fraîche

### Tempura de gambas 12.50

Gambas panko, mayonnaise truffée (4 pièces)

### Petit bouillon thai aux raviolis wonton 11.00

Bouillon Thai, petites raviolis

### Guan bao vapeur 14.90

Petit pain brioché au canard confit, sauce foie gras-saké

## BÒ BUN

*Spécialité vietnamienne révolutionnaire! Salade de vermicelles de riz, pousses de soja, oignon, carotte, concombre, coriandre, menthe fraîche, cacahuètes & délicieux nem de légumes maison*

### Bòbò 24.90

Bobun boeuf d'Alloyau, caramel Porto mirin, foie gras

### Tôm tôm 25.00

Bobun gambas, saumon, beurre persillé au basilic thai et yuzu

## MARMITE

### Cá tuyêt den miso 22.00

Pavé de cabillaud mariné "den miso", wok de légumes frais, riz vénéré

## PAD THAI

### Tôm Pad 26.90

Pad thai gambas, Saint Jacques, asperges vertes

## BAO BURGER

### Bao Baozi

*Pain traditionnel asiatique à la fleur de farine cuit à la vapeur, coriandre et frites fraîches aux épices d'Hanoï*

### Luxe tartuffo 23.50

Boeuf Charolais, shiitake et crème de cèpes à l'huile de truffe



## DESSERT

### Mango tira-mi su 8.90

Tiramisu onctueux à la crème mascarpone, biscuit cuillère, mangue fraîche

### Sô cô la ! 8.90

Fondant au chocolat, cœur coulant noix de coco, crème anglaise parfumée vanille bourbon

### Tatin exotique 9.90

Tarte tatin à la mangue, glace vanille, caramel passion

### Salade de fruits 9.50

Fruits de saison, yuzu et sésame noir