

Menu du jour

(uniquement le déjeuner en semaine)

Plat du jour: 14€

Plat du jour + dessert : 18€

Plat du jour + dessert + boisson (pression ou vin au verre du moment) : 20€

Notre carte

(disponible midi et soir)

26€ entrée plat dessert

21€ entrée plat ou plat dessert

Les entrées à composer (4 pièces au choix): Prix carte : 2€ la pièce

Nem de Poulet fermier de Bourgogne ou Nem aux légumes de nos maraîchers

Samoussa végétal

Ravioli frit au bœuf de la maison Gonin

Beignet de filet de poulet au tandoori

Beignet de crevette

Les entrées froides :

Rouleau de printemps poulet fermier et crevette 9€

*Salade vietnamienne (chou, carottes, coriandre, légumes de saison): crevettes,
poulet ou végétarienne* 12€

Les plats :

Riz cantonnais crevettes ou végétarien 15€

Bo bun (vermicelles de riz, nems, herbes aromatiques et sauce poisson sucrée vinaigrée) : poulet ou végétarien 18€

Boeuf citronnelle riz blanc 22€

Soupe phô (bouillon de viande, nouilles de riz et germes de soja): bœuf de la maison Gonin 20€

Hu tieu xao (nouilles de riz au poulet cacahuète) 17€

Bánh Bao (pain farci servi avec un wok de légumes bio de nos maraîchers) poulet laqué 17€

***Mi xào** (nouilles sautées):*

gambas shiitaké	20€
légumes bio de nos maraîchers	16€

***Canard laqué domaine limagne** (garniture au choix : nouilles ou riz nature
ou cantonais ou wok de légumes bio) 21€*

A partager (*minimum 2 personnes*) :

*Plateau royal : assortiment de croustillants, salade vietnamienne
20€/pers.*

*Fondue vietnamienne : canard du domaine de Limagne, poulet fermier de
Bourgogne et bœuf de la maison Gonin, cuits dans un bouillon de légumes
(servie avec nouilles et wok de légumes bio, uniquement sur réservation le
midi en semaine) 25€/pers.*

Les desserts (5€)

Fondant au chocolat Weiss 72%, cœur coulant à la mangue et gel passion

Riz au lait citronnelle gingembre

Boules sésame haricots mungo, sauce passion ou chocolat

Soupe aux perles du Japon, Banane manioc

Glaces : (supplément chantilly, sauce chocolat ou passion 1€)

1 boule : 2,50€ 2 boules : 4€ 3 boules : 6€

Apéritifs :

<i>Coupe de champagne Dangin</i>	7€
<i>Kir cassis</i>	4€
<i>Ricard, Porto, Martini, Whisky Grant</i>	4€
<i>Whisky Jack daniel's</i>	5€
<i>Whisky Grant coca</i>	6€
<i>Whisky japonais (Togouchi)</i>	8€
<i>Whisky vietnamien (Tanaka)</i>	7€
<i>Americano (campari, martini rouge, eau gazeuse)</i>	7€
<i>Spritz vietnamien (à base de litchi)</i>	7€

Bières

	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Pression du moment:</i>	<i>3,50€</i>	<i>6,50€¹</i>
<i>Panaché:</i>	<i>3,50€</i>	<i>6,50€</i>
<i>monaco:</i>	<i>4€</i>	<i>7,50€</i>

La Germanoise 33cl

Blonde, ambrée, printemps, Litchi

5€

Softs

<i>Jus de fruits (ananas, fraise, litchi, tomate, abricot)</i>	3€
<i>Perrier, Coca Cola, , Ice Tea</i>	3,50€
<i>Limonade La Germanoise</i>	4€
<i>Sirop à l'eau 1/4 vittel</i>	2,50€
<i>Diabolo</i>	3€

Eaux

<i>Evian litre</i>	4€		
<i>Badoit</i>	1/2 : 3€	<i>litre:</i>	4€

Boissons chaudes

Infusions et thés sélection Le thé d'Anna 3 €

Café 2 €

Les vins 12cl bouteille

Rosé :

Côte roannaise Suzanne Robin « *Pluchot* » 2022 3€ 16€

IGP Méditerranée « *voile rose* » 3€ 15€

Rouge :

Côte roannaise Le Partage « <i>Pluchot</i> »	2022	3€	19€
Côte du Rhône « <i>Chevalier d'Anthelme</i> »	2022	3,50€	20€
Côte du Rhône <i>Saint Joseph Finon</i>	2022	5€	33€
Bourgogne Pinot noir « <i>Dupré</i> »	2022	4€	22€

Blanc :

		12cl	bouteille
Mimi Robin « <i>Pluchot</i> »	2022	3€	17€
Bourgogne Chardonnay « <i>Les chenaudières</i> »	2022	3,50€	21€
Côtes de gascogne	2022	5€	25€

Digestifs

Menthe-pastille 4cl	6€
Saké Junmai 4cl	8€
Saké Daiginjo 4cl	10€
Saké Shiraume 4cl	9€
Diplomatico 4cl	7€
Poire williams 4cl	6€
Limoncello 4cl	6€

Bières

	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Pression du moment:</i>	<i>3,50€</i>	<i>6,50€²</i>
<i>Panaché:</i>	<i>3,50€</i>	<i>6,50€</i>
<i>monaco:</i>	<i>4€</i>	<i>7,50€</i>
<i>La Germanoise 33cl</i>		
<i>Blonde, ambrée, printemps, Litchi</i>		<i>5€</i>