

Menu du jour

(Uniquement le déjeuner en semaine)

Plat du jour : 13€

Plat du jour + dessert : 17€

Plat du jour + dessert + boisson : 19€

Notre carte

(Disponible midi et soir)

25€ entrée plat dessert

20€ entrée plat ou plat dessert

Les entrées à composer (4 pièces au choix) :

Prix carte : 2€ la pièce

Nem de poulet fermier de Bourgogne

Nem aux légumes de nos maraîchers

Samoussa végétal

Ravioli frit au bœuf de la maison Gonin

Pastel poulet fermier et curry

Beignet de crevette

Les entrées froides :

Rouleau de printemps poulet fermier et crevette 9€

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

Les plats :

Bánh xèo (comme une crêpe à la farine de riz, curcuma et germes de soja) : bœuf ou végétarien 17€

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

Mi xào (nouilles sautées): gambas sauce aigre douce 20€

Bœuf au bambou et jus de
viande 18€

Poulet cacahuètes 16€

Légumes bio de nos
maraîchers 14€

Soupe phô (bouillon de viande, nouilles de riz et germes de soja) : bœuf de la maison Gonin 16€

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

Porc de Chausseterre laqué (garniture au choix : nouilles, riz nature ou cantonais, wok de légumes bio) 18€

A partager (minimum 2 personnes) :

Plateau royal : assortiment de nems, samoussas, salade vietnamienne *19€/pers.*

Fondue vietnamienne : canard du domaine de Limagne, poulet fermier de Bourgogne et bœuf de la maison Gonin, cuits dans un bouillon de légumes (garniture au choix : nouilles, riz nature ou cantonais, wok de légumes bio)

23€/pers.

Snacking :

Burger au porc de Chausseterre laqué, servi avec pommes paille aux légumes bio de nos maraîchers 15€

Bánh mi (sandwich vietnamien, carottes, chou) : poulet ou végétarien, servi avec pommes paille aux légumes bio de nos maraîchers 13€

Les desserts (5€)

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

Le riz au lait du domaine de Jourcy, gingembre et citronnelle

Soupe aux perles du Japon, litchi et coco

Boules coco, sauce passion ou chocolat

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</i>	3€
<i>Porto, Martini blanc</i>	4€
<i>Whisky Grant</i>	4€
<i>Whisky Grant coca</i>	6€
<i>Whisky japonais</i>	8€
<i>Whisky vietnamien</i>	7€

Bières

La Germanoise (4.50€) : Blonde, Printemps ou Ambrée

Pression (3€) : Blonde ou blanche

Softs

Jus de fruits 3€

Perrier, Coca Cola, Orangina, Ice Tea, Schweppes 3€

Limonade La Germanoise 3€

Sirop à l'eau 2€50

Digestifs

<i>Menthe pastille, poire, rhum Diplomatico</i>	6€
<i>Saké (4cl) :</i>	
<i>Bijito Junmai Ginjo (frais, léger, délicat et fruité)</i>	5€
<i>Sayori Nakadori Junmai (vif, iodé, minéral, note de fruits secs)</i>	7€
<i>Kikka Junmai nama Genshu (puissant, très légèrement pétillant, très fruité)</i>	10€

Eaux

	<i>½</i>	<i>1L</i>
<i>Evian</i>	3€	4€
<i>Badoit</i>	3€	4€

Boissons chaudes

Infusions et thés sélection Le thé d'Anna 3 €

Café 2 €

Les vins

12cl bouteille

Rosé :

Côte roannaise Suzanne Robin « <i>Pluchot</i> » 2021	3€	16€
IGP Méditerranée « <i>voile rose</i> »	2,50€	14€

Rouge :

Côte roannaise Le Partage « <i>Pluchot</i> » 2022	3€	18€
Côte du Rhône « <i>Chevalier d'Anthelme</i> » 2022	2,50€	14€
Bourgogne Pinot noir « <i>Dupré</i> » 2021	3,50€	20€

12cl bouteille

Blanc :

Mimi Robin « <i>Pluchot</i> »	2021	3€	16€
Bourgogne Chardonnay « <i>Les chenaudières</i> »			
	2021	3,50€	20€
Provence « <i>Domaine de Jale</i> »	2021	3€	18€