



LE SECRET D'UN BON REPAS :

Regarder Top Chef
Acheter Des Livres De Cuisine
Et... Aller Au Restaurant
Ici Nous Avons La Bonne Cuisine Et La Bonne Humeur !



MENU DECOUVERTE à 25€

Entrée

Assiette dégustation

Plat

Plat aux choix ou Plat du jour

Dessert

Chè chuoï ,Mangue Fraîche et Nougat

Café espresso

FORMULES MIDI

Entrée + Plat **ou** Plat+ Dessert à 16€

Entrée + Plat + Dessert à 19€

Entrées

Salade de mangue aux crevettes

Raviolis vapeur

Plats

Bò Bún

Bún Gà

Bún Vegan

Com Gà

Desserts

Chè chuoï

Assiette nougat

Nos viandes sont d'origine française / Viande Halal est possible sur demande

37 rue Carnot, 92150 Suresnes / +33 01 41 11 00 88 - 06 32 49 67 77



ENTRÉES

Nem au porc	4.5
<i>Nems traditionnels hanoïens : porc haché, légumes, œuf, vermicelles.</i>	
Nem au poulet et aux gambas	6
<i>Nems revisités : poulet, gambas, légumes, œuf, vermicelles, citronnelle.</i>	
Nem vegans	4.5
<i>Nems vegans : champignons noirs, champignons eryngii, shitakés, tofus, haricots mungos, radis.</i>	
Raviolis à la vapeur - Bánh cuốn	7
<i>Raviolis fait-maison méthode traditionnelle : poulet, champignons noirs, shitakés, oignon, échalotte frite, pousses de soja, coriandre.</i>	
Salade de mangue et crevettes	6
<i>Mangue, carotte, concombre, crevettes, menthe, coriandre, noisette concassées.</i>	
Assiette de dégustation	10
<i>Nems au choix, salade de mangue aux crevettes et raviolis vapeurs.</i>	

PLATS

Pho Ha Noi traditionnel	12.5
<i>Bouillon de bœuf méthode traditionnelle: bœuf confit, vermicelles de riz, herbes aromatiques.</i>	
Pho Ha Noi spécial	15
<i>Bouillon de bœuf méthode traditionnelle : viande de bœuf en trois cuissons (confit, mi-cuit, sauté), vermicelles de riz, herbes aromatiques.</i>	

Nos viandes sont d'origine française / Viande Halal est possible sur demande

37 rue Carnot, 92150 Suresnes / +33 01 41 11 00 88 - 06 32 49 67 77



PLATS

Bò Bún	14
<i>Grand classique : bœuf sauté à la citronnelle, vermicelles de riz, nems au porc, crudités, menthe, coriandre, échalotte frite, noisettes concassées.</i>	
Bún Gà	13
<i>Bobun revisité: poulet rôti aux épices, vermicelles de riz, nems au poulet et gambas, crudités, menthe, coriandre, échalotte frite, noisettes concassés.</i>	
Bún Gambas	14
<i>Bobun revisité: gambas sauté à l'ail, vermicelles de riz, nems au poulet et gambas, crudités, menthe, coriandre, échalotte frite, noisettes concassées.</i>	
Bún Vegan	12
<i>Bobun vegan : tofu sauté, champignons eryngii sautés à l'ail, vermicelles de riz, nems végétariens, crudités, menthe, coriandre, échalotte frite, noisettes concassées.</i>	
Bún cha Ha noi	14
<i>Plat signature de Ha noi : porc grillé, vermicelles de riz, crudités, herbes aromatiques.</i>	
Com Gà	12
<i>Riz blanc, poulet grillé à la citronnelle, crudités.</i>	

DESSERTS

Chè chuoï	5
<i>Perles de tapioca, bananes caramélisées, lait de coco, sésame torréfié, haricots mungos.</i>	
Flan à la vanille artisanal <i>selon disponibilité</i>	5.5
Assiette nougat	4
Mangue fraîche	6
Café gourmand	5.5
<i>Café, flan à la vanille, chocolat.</i>	

Nos viandes sont d'origine française / Viande Halal est possible sur demande



BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	3	Fuze tea	3	Perrier – petit	3
Jus de pomme (Alain Millait)	4	Citronade maison	4	Evian – 50 cl	3
Orangina	3	Sirop artisanaux	4	Evian – 1 L	5.5
Boisson du jour	...	(menthe, pêche)		San Pellegrino – 1 L	6

THÉS BIO - VIETNAMIEN

	Verre	Théière
Thé vert au jasmin de Tonkin <i>Thé vert parfumé avec des fleurs de jasmins fraîches</i>	4	7
Thé noir Hanoi Breakfast <i>Thé sauvage avec des zestes de citron bergamotes</i>	4	7
Thé Parfumé : Rizières Enchantées <i>Thé vert et feuille de pandan séché, odeur de riz vanillé</i>	4	7
Tisane Calme Toux Voie Libre <i>Bourgeons de pin, Menthe poivrée, Badiane BIO vietnamienne</i>	4	7

CAFÉS

Espresso, Allongé	2
Noisette	2.5
Double espresso	3
Cappuccino	3.5
Flat white	3.5
Café filtre vietnamien	3.5
Café vietnamien au lait concentré	4.5
Lait végétal	+0.5

BIÈRES

Blonde

<i>La Céramique – Rive droite & Rive gauche</i>	6
<i>La Pagode gingembre – Rive droite & Rive gauche</i>	6.5

IPA

<i>La Marivel – Rive droite & Rive Gauche</i>	7
---	---

VINS

Rouge

<i>Domaine de la Villatade – Syrah & Grenache- AOP Minervois</i>	8	30
<i>Domaine Le Mirabeau – Syrah & Grenache – Cru Côte du Rhône – Bio</i>	7	28

Blanc

<i>Wolff Dresch – Gewurztraminer – Alsace – Bio</i>	5	22
<i>Domaine de la Villatade– Vermentino -IPG Pays d'Oc – Bio</i>	6	27

Rosé

<i>Domaine de la Villatade– Vermentino -IPG Pays d'Oc – Bio</i>	5	22
---	---	----