



LES RUES DE SAIGON
RESTAURANT



**Le Restaurant Les Rues de Saigon
vous souhaite la bienvenue**



Horaires d'ouvertures

**Du lundi au vendredi le midi de 11h30 à 14h30 &
le soir de 18h30 à 22h30**

Le samedi soir de 18h30 à 22h30

Dimanche et les jours fériés fermés

**Restaurant familial tenu par la cheffe Cúc et ses fils depuis
septembre 2018**

NOS ENTREES



14.-

**ROULEAUX DE PRINTEMPS AU
POULET 3PCS**



14.-

**RAVIOLES FRITS AUX CREVETTES ET
POULET 4 PCS**



16.50.-

**BANH CUON - CRÊPES
VIETNAMIENNES AU PORC**

**Vérifier la disponibilité du produit
auprès de notre personnel**



14.- 

**ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX
LÉGUMES 3PCS**



14.-

**HAR GAO - RAVIOLES À LA VAPEUR
AUX CREVETTES 4 PCS**



14.50.- 

**ROULEAUX D'ÉTÉ AU TOFU GRILLÉ À
LA CITRONNELLE 2PCS**



14.-

**CHÀ GIÒ - NEMS VIETNAMIENS AUX
CREVETTES ET PORC 4 PCS**



14.-

SAMOUSSAS AU POULET 4PCS
CHICKEN SAMOUSSAS



14.50.-

**ROULEAUX D'ÉTÉ AUX CREVETTES ET
POULET 2PCS**

NOS ENTREES



12.-

WANTAN - SOUPE DE RAVIOLIS AUX CREVETTES ET POULET

WANTA SOUP – SHRIMPS & CHIKEN



16.50.-



SALADE DE PAPAYE AU TOFU

PAPAYA SALAD WITH TOFU



16.50.-

SALADE DE PAPAYE AUX CREVETTES

PAPAYA SALAD WITH SHRIMPS

FORMULE DÉCOUVERTE DU VIETNAM - 2 personnes

26.-

VIETNAM DISCOVERY PLATTER FOR 2

2 raviolis vapeur

2 rouleaux de printemps aux légumes

2 nems

2 samoussas au poulet

FORMULE DÉCOUVERTE DU VIETNAM - 3 personnes

36.-

VIETNAM DISCOVERY PLATTER FOR 3

3 raviolis vapeur

3 rouleaux de printemps aux légumes

3 nems

3 samoussas au poulet

Menu du jour – 21,50 Chaque midi, nous vous proposons une entrée et un plat préparés selon l'inspiration du chef. ☞ Renseignez-vous auprès de notre équipe pour connaître la composition du jour.

NOS BÒ BÚN

Un bol, une histoire... Le Bo Bun est une escale incontournable.

Un plate signature équilibré à base de vermicelles et de salade qu'on arrose généreusement d'une sauce poisson «Nuoc Mam».

BÒ BÚN BÒ - BŒUF GRILLÉ À LA CITRONNELLE 27.-

GRILLED BEEF WITH LEMONGRASS

BÒ BÚN LA LOT – BROCHETTE DE BŒUF À LA FEUILLE DE LA LOT 28.-

BEEF SKEWERS WRAPPED IN BETEL LEAVES

BÒ BÚN GÀ - POULET GRILLÉ À LA CITRONNELLE 26.-

GRILLED CHICKEN WITH LEMONGRASS

BÒ BÚN HEO - PORC GRILLÉ AUX 5 ÉPICES 26.-

GRILLED PORK WITH 5 SPICES

BÒ BÚN HEO QUAY - PORC LAQUÉ 27.-

LACQUERED PORK

BÒ BÚN TÔM - CREVETTES GRILLÉES À LA CITRONNELLE 27.-

GRILLED PRAWNS WITH LEMONGRASS

BÒ BÚN ĐẬU HŨ - TOFU GRILLÉ À LA CITRONNELLE 26.-



GRILLED TOFU WITH LEMONGRASS

BÒ BÚN VỊT QUAY - CANARD LAQUÉ 28.-



BROCHETTE DE BŒUF À LA FEUILLE DE LA LOT



TOFU GRILLÉ À LA CITRONNELLE



NOS SOUPES

Le secret d'un véritable phở réside dans son bouillon. Chez nous, chaque étape est respectée avec patience et précision : les os mijotent longtemps pour libérer leur richesse, les épices infusent doucement. Ce bouillon équilibré est la base de notre soupe, accompagné de nouilles de riz, de viande finement tranchée et d'herbes aromatiques. C'est ainsi que nous perpétons la tradition d'un phở authentique, préparé comme au Vietnam.

SOUPE PHỞ AU BŒUF

28.-

PHỞ BEEF SOUP

SOUPE PHỞ AU POULET

26.-

PHỞ CHICKEN SOUP

SOUPE PHỞ AU TOFU

27.-

PHỞ TOFU SOUP

SOUPE BUN BÒ HUÊ AU BOEUF

28.-

BUN BÒ HUÊ BEEF SOUP

SOUPE AUX RAVIOLIS WANTAN ET PORC SA-XIU

27.-

WANTAN SOUP WITH CHAR-SIU PORK



SOUPE PHỞ AU BOEUF



SOUPE PHỞ AU TOFU 



SOUPE BUN BÒ HUÊ AU BOEUF



RAVIOLIS WANTAN ET PORC SA-XIU



SOUPE PHỞ

Notre recommandation signature

BŒUF/POULET/TOFU

Le phở est le plat emblématique de notre maison : un bouillon clair et parfumé, mijoté longuement avec des épices traditionnelles telles que l'anis étoilé, le gingembre et la cannelle. Servi avec des nouilles de riz, des herbes fraîches et du citron vert, il offre une expérience réconfortante et authentique, fidèle aux saveurs du Vietnam.



NOS NOUILLES ET RIZ SAUTES AU WOK

Sélectionnez le met de votre choix et faites-le sauter

HỦ TIẾU XÀO - NOUILLES DE RIZ SAUTÉ

STIR-FRIED RICE NOODLES

MÌ XÀO - NOUILLES DE BLÉ SAUTÉ

STIR-FRIED WHEAT NOODLES

CƠM XÀO - RIZ CANTONNAIS SAUTÉ

STIR-FRIED CANTONESE RICE

avec

AUX CREVETTES

27.-

SHRIMPS

AU BOEUF

28.-

BEEF

AU POULET

26.-

CHICKEN

AUX LÉGUMES ET TOFU

27.-

WITH VEGETABLES AND TOFU

NOUILLES CROUSTILLANTES BŒUF/CREVETTES/TOFU

34.-

CRISPY NOODLES WITH BEEF, SHRIMP, AND TOFU



MÌ XÀO - NOUILLES DE BLÉ SAUTÉ AUX CREVETTES



CƠM XÀO - RIZ CANTONNAIS SAUTÉ AUX TOFU

NOS SPÉCIALITÉS

« Nos rouleaux d'été à **rouler soi-même** vous invitent à partager un moment typiquement vietnamien : herbes fraîches, légumes croquants et garnitures maison à assembler selon votre goût. »

BŒUF GRILLÉ À LA CITRONNELLE	35.-
GRILLED LEMONGRASS BEEF	
BROCHETTES DE BŒUF «LA LOT»	35.-
BEEF SKEWERS IN PIPER «LA LOT»	
PORC LAQUÉ CROUSTILLANT DE SAIGON	34.-
CRISPY PORK SAIGON STYLE	
CREVETTES GRILLÉES À L'AIL	34.-
GARLIC GRILLED SHRIMPS	
PORC GRILLÉ AUX 5 ÉPICES	34.-
5 SPICES GRILLED PORK	
POULET GRILLÉ À LA CITRONNELLE	34.-
GRILLED LEMONGRASS CHICKEN	
CANARD LAQUÉ	36.-
ROSTED DUCK	
TOFU SAUTÉ GRILLÉ À LA CITRONNELLE	34.-
LEMONGRASS STIR-FRY TOFU	





NOS BOISSONS



BIERE EN BOUTEILLE

SAIGON (VN) 33CL	7.-
SINGHA (TH) 33CL	7.-
TSINGTAO(CN) 33 CL	7.-
FELDSCHOSSEN SANS ALCOOL	6.-
FELDSCHOSSEN BLANCHE	7.-



BIERE PRESSION

PRESSION KIRIN PREMIUM (JP)	8.-
PRESSION KIRIN PREMIUM (JP)	10.-



APERITIF & DIGESTIF

SAIGON KIR (LITCHI) 13% 1DL	7.-
MARTIGNY ROSATO/BLANC 15% 1DL	6.-
LIMOCELLO 23% 0.5DL	6.-
AMARETO 23% 0.5DL	6.-
UMESHU 10%	6.-
SAKE VIETNAMIEN 40%	7.-



VINS

NOTRE SÉLECTION DE VIN EST A VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE

NOS BOISSONS



EAU MINERALE

ARKINA BLEUE (PLATE) 35CL/80CL	5.- / 9.-
ARKINA VERTE (GAZEUSE) 35CL/80CL	5.- / 9.-
SAN PELLEGRINO	5.- / 10.-



THÉ ASIATIQUE 50CL

THÉ FROID MAISON 33CL	6.50.-
OISHI THÉ VERT	5.50.-
OISHI THÉ VERT AU MIEL	5.50.-
OISHI THÉ VERT SANS SUCRE	5.50.-
OISHI THÉ NOIR AU CITRON	5.50.-
OISHI THÉ GENMAI	5.50.-



LES SOFTS 33CL

COCA/COCA ZÉRO	5.50.-
FUSE TEA PÊCHE/CITRON	5.50.-
SPRITE	5.50.-
FANTA	5.50.-
SAN BITTER	5,50.-
SCHWEPPE <i>INDIAN TONIC</i>	5,50.-
GINGER ALE / BEER	5,50.-
SIROP (GRENADINE/MENTHE/PÊCHE/ABRICOT)	2.50.-



THES/CAFES

CAFÉ (RISTRETO/ESPRESSO/CAFE)	4,20.-
TASSE DE THÉ 1 DL	4,50.-
THEIRE DE THÉ 3DL	7,50.-

MAISON PIMENTHÉ: VERT/SENCHA EXOTIQUE/ THE DES MOINES/KOKEICHA NOIR

EN VRAC : THE VERT JASMIN/THE NOIR DARJEELING/GINGEMBRE

TISANE: VERVEINE/CAMOMILLE/MENTHE POIVRÉ/ROSEHIP

Nos COCKTAILS



Saigon Spritz 13-

Prosecco 10.5%
Sirop de litchi
Eau Gazeuse
Menthe



Hanoi Sour 13-

Prosecco 10.5%
Litchi
Eau Gazeuse
Citron vert



Spritz 13-

Prosecco 10.5%
Aperol 11%
Eau Gazeuse
Orange



Mekong Mule 13-

Sake
Ginger beer
Citron vert
Eau gazeuse



Hugo Spritz 13-

Prosecco 10.5%
Sirop de sureau
Eau Gazeuse
Menthe



Mocktail

Baie d'Halong 9-

Thé froid maison
Jus de yuzu
Eau Gazeuse
Citron vert



Viet Tonic 13-

Tonic
Gin 43%
Gingembre
Eau Gazeuse



Mocktail

Hoi An Tonic 9-

Tonic
Sirop Gingembre
Eau Gazeuse
Citron vert

NOS DESSERTS

DESSERTS MAISON*



8.50.- BEIGNET À L'ANANAS 2PCS

Un beignet doré et croustillant qui renferme un cœur d'ananas fondant et parfumé.



8.50.- BEIGNET À LA BANANE 2PCS

Un beignet délicatement doré qui renferme une banane fondante et parfumée.



8.50.- BEIGNET À LA POMME 2PCS

Un beignet délicatement croustillant qui renferme une pomme fondante et légèrement acidulée.

MOCHIS GLACÉS*



LAISSEZ-VOUS TENTER PAR LES SAVEURS DE VOTRE CHOIX

6.-	FRAMBOISE
6.-	MANGUE
6.-	NOIX DE COCO
6.-	CHOCOLAT
6.-	FRAISE BASILIC
6.-	CARAMEL
6.-	VANILLE
6.-	SESAME NOIR
6.-	MATCHA

GLACES & SORBET



5.-	MATCHA
5.-	LITCHI ROSE
5.-	SESAME NOIR
5.-	YUZU
5.-	CITRON GINGEMBRE

COTTON CHESSECAKE*



Un cheesecake délicatement parfumé, alliant la douceur du cheesecake au parfum de votre choix.

NATURE	12.-
CHOCOLAT	12.-
MATCHA	12.-
YUZU	12.-

Ce dessert artisanal séduit par son équilibre entre onctuosité et fraîcheur, idéal pour terminer le repas sur une note délicate et raffinée.

TYPIQUE VIETNAMIEN*



9.50	CHE CHUI
DESSERT MAISON À LA BANANE VIETNAMIENNE SERVIT AVEC DES PERLES DE TAPIOCA ET DU LAIT DE COCO	



LES RUES DE SAIGON
RESTAURANT

PROVENANCE DES VIANDES

PORC, POULET & BŒUF : SUISSE

CREVETTE : VIETNAM

CANARD : CHINE