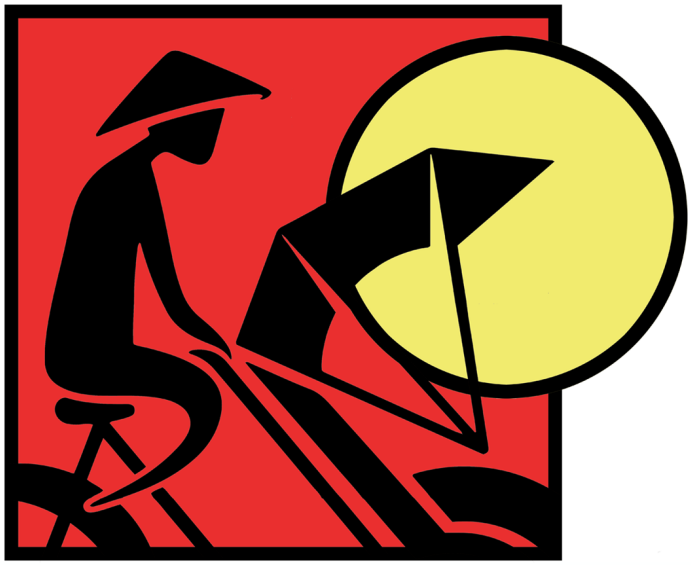

Les Rues de Saigon

Rue du Bugnon 24
1005 Lausanne
021/218.59.99
info@lesruesdesaigon.ch

Les Rues de Saigon

NOS ENTRÉES

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET 3PCS **12.-**

CHICKEN SPRING ROLLS

ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES 3PCS **12.-**

VEGETARIAN SPRING ROLLS

ROULEAUX D'ÉTÉ AUX POULET ET CREVETTES 2PCS **12.-**

CHICKEN AND SHRIMPS SUMMER ROLLS

ROULEAUX D'ÉTÉ AU TOFU 2PCS **12.-**

VEGETARIAN SUMMER ROLLS

NEMS VIETNAMIENS AUX PORC ET CREVETTES 4 PCS **12.-**

VIETNAMESES NEMS WITH PORK AND SHRIMPS

RAVIOLIS FRITS AUX CREVETTES ET POULET 4 PCS **12.-**

SHRIMPS AND CHICKEN FRIED DUMPLINGS

RAVIOLIS À LA VAPEUR AUX CREVETTES 4 PCS **12.-**

STEAMED SHRIMPS DUMPLINGS

SAMOUSSAS AU POULET 4PCS **12.-**

CHICKEN SAMOUSSAS

BEIGNETS DE CREVETTES 4PCS **12.-**

SHRIMPS IN FRITTERS

Nous sommes à l'écoute de vos allergies et prendrons soin de vous informer des ingrédients utilisés dans nos plats.
"Les Rues de Saigon"

SOUPE DE RAVIOLIS AUX POULET ET CREVETTES "WANTAN" 9.-

CHICKEN AND SHRIMPS DUMPLING SOUP

SOUPE D'ASPERGES AUX CRABE, POULET ET CREVETTES 9.-

ASPARGUS SOUP WITH CRAB, CHICKEN AND SHRIMPS

SOUPE AUX LÉGUMES 7.-

VEGETABLE SOUP

CRÊPES VIETNAMIENNES AU PORC "BANH CUON" 14.-

VIETNAMESE CREPES WITH PORK FILLING

SALADE DE PAPAYE AUX CREVETTES 14.-

PAPAYA SALAD WITH SHRIMPS

SALADE DE POULET 14.-

CHICKEN SALAD

Découverte du Vietnam

à partager

ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES **2 PERSONNES**

VEGETARIAN SPRING ROLLS 24.-

NEMS VIETNAMIENS AUX PORC ET CREVETTES **3 PERSONNES**

VIETNAMESE NEMS WITH PORK 34.-

SAMOUSSAS AU POULET

CHICKEN SAMOUSSAS

RAVIOLIS À LA VAPEUR AUX CREVETTES

STEAMED SHRIMPS DUMPLINGS

Nous sommes à l'écoute de vos allergies et prendrons soin de vous informer des ingrédients utilisés dans nos plats.
"Les Rues de Saigon"

NOS BEST SELLERS

Bò bún

AU BOEUF - AU PORC - AUX CREVETTES - AU TOFU

WITH BEEF - PORK - SHRIMPS - TOFU

Le Bò Bún est un plat léger à base de vermicelle et de boeuf que l'on arrose généreusement d'une sauce "nuoc Mam".
Ce met est servis avec de la viande sautée à la citronnelle, des nems vietnamiens et des herbes aromatiques fraiches.
Frais et savoureux, il est parfait pour les saisons chaudes.

Phở

AU BOEUF OU AU TOFU

BEEF OR TOFU

La soupe qui met tout le monde d'accord. Avec ces notes de cannelle et de gingembre, elle réchauffe le coeur des petits comme des grands. Servis avec des fines tranches de boeuf et des nouilles de riz, elle est agrémentée d'herbes fraiches et d'une pointe de citron pour relever le goût.

Bún bò Huế

AU BOEUF

BEEF

Tout droit de la province impériale de " Huế". Cette soupe est parfumée à la citronnelle et est légèrement relevée par nos piments de la région. Parfait baume au coeur, elle est servie avec des fines tranches de boeuf, des nouilles de riz ronde et des herbes fraiches en accompagnement.

VÉGÉTARIENS

ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES 3PCS	**12.-**
VEGETARIAN SPRING ROLLS	
ROULEAUX D'ÉTÉ AU TOFU 2PCS	**12.-**
VEGETARIAN SUMMER ROLLS	
SALADE DE PAPAYE AU TOFU	**14.-**
PAPAYA SALAD WITH TOFU	
NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES ET AU TOFU	**22.-**
VEGETARIAN STIR-FRY NOODLES	
RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES ET TOFU	**22.-**
VEGETARIAN FRIED RICE	
TOFU AU CURRY - JAUNE - VERT - ROUGE	**22.-**
CURRY TOFU - YELLOW - GREEN - RED	
LA SPÉCIALITÉ - ROULEAU D'ÉTÉ TOFU À LA CITRONNELLE	**30.-**
SUMMER ROLLS WITH LEMONGRASS TOFU	
BO BUN AU TOFU	**24.-**
VEGETARIAN TOFU	
PHO AU TOFU	**24.-**
VEGETARIAN PHO	
NOUILLES CROUSTILLANTES AUX LÉGUMES ET TOFU	**26.-**
VEGETARIAN CRISPY NOODLES	

Nous sommes à l'écoute de vos allergies et prendrons soin de vous informer des ingrédients utilisés dans nos plats.
"Les Rues de Saigon"

NOS NOUILLES ET RIZ

BO BUN - BŒUF - PORC - CREVETTES - TOFU **24.-**

BEEF - PORK - SHRIMPS - TOFU

NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES **24.-**

SHRIMPS STIR-FRY NOODLES

NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF **24.-**

BEEF STIR-FRY NOODLES

NOUILLES SAUTÉES AU POULET **24.-**

CHICKEN STIR-FRY NOODLES

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES ET TOFU **22.-**

VEGETARIAN STIR-FRY NOODLES

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES ET TOFU **22.-**

VEGETARIAN FRIED RICE

NOUILLES CROUSTILLANTES BOEUF-CREVETTES-TOFU **26.-**

CRISPY NOODLES WITH STIR-FRY BEEF - SHRIMPS OR TOFU

NOS SOUPES

PHO - BŒUF OU TOFU **24.-**

PHO - BEEF OR TOFU

BUN BO HUE BŒUF **24.-**

BEEF BUN BO HUE

SOUPE AUX RAVIOLIS WANTAN ET PORC SA-XIU **24.-**

WANTAN SOUP WITH CHAR-SIU PORK

Nous sommes à l'écoute de vos allergies et vos intolérances. Nous prendrons soin de vous informer des ingrédients utilisés dans nos plats.
"Les Rues de Saigon"

NOS ROULEAUX D'ÉTÉ

Les Spécialités

Les spécialités sont servies avec des galettes de riz et des vermicelles des riz. Sans gluten, se plat est léger et savoureux. Roulez vos rouleaux d'été et dégustez!

BŒUF GRILLÉ À LA CITRONNELLES **32.-**

GRILLED LEMONGRASS BEEF

BROCHETTES DE BŒUF "LA LOT" **32.-**

BEEF SKEWERS IN PIPER LOLOT

PORC LAQUÉ CROUSTILLANT DE SAIGON **32.-**

CRISPY PORK SAIGON STYLE

CREVETTES GRILLÉES À L'AIL **32.-**

GARLIC GRILLED SHRIMPS

PORC GRILLÉ AUX 5 ÉPICES **32.-**

5 SPICES GRILLED PORK

CANARD LAQUÉ **34.-**

ROSTED DUCK

TOFU SAUTÉ À LA CITRONNELLE **30.-**

LEMONGRASS STIR-FRY TOFU

Nous sommes à l'écoute de vos allergies et prendrons soin de vous informer des ingrédients utilisés dans nos plats.
"Les Rues de Saigon"

NOS PLATS

Poulet

POULET SAUTÉ AU BASILIC 28.-

HOLY BASIL CHICKEN STIR-FRY

POULET AIGRE-DOUX 28.-

SWEET AND SOUR CHICKEN

POULET AU CURRY JAUNE - ROUGE 🌶 VERT 🌶🌶 28.-

YELLOW - RED - GREEN CHICKEN CURRY

POULET SAUTÉ AU GINGEMBRE 28.-

GINGER CHICKEN STIR-FRY

Canard

CANARD LAQUÉ 33.-

ROAST DUCK SAIGON STYLE

CANARD SAUTÉ À L'ANANAS ET À LA SAUCE AIGRE DOUCE 33.-

PINEAPPLE AND SWEET AND SOUR STIR-FRY DUCK

Porc

PORC SAUTÉ À LA CITRONNELLE 28.-

LEMONGRASS PORK STIR-FRY

PORC SAUTÉ À LA SAUCE AIGRE DOUCE 28.-

SWEET AND SOUR PORK

PORC SAUTÉ AU GINGEMBRE 28.-

GINGER PORK STIR-FRY

Boeuf

BŒUF SAUTÉ À LA CITRONNELLE **29.-**

LEMONGRASS BEEF STIR-FRY

BŒUF SAUTÉ AUX LÉGUMES **29.-**

VEGETABLE BEEF STIR-FRY

BŒUF SAUTÉ AU BASILIC **29.-**

HOLY BASIL BEEF STIR-FRY

BŒUF AU CURRY JAUNE - ROUGE VERT **29.-**

YELLOW - RED - GREEN BEEF CURRY

Crevettes

CREVETTES AU TAMARIN **29.-**

TAMARIND SHRIMPS

CREVETTES AIGRES-DOUCES **29.-**

SWEET AND SOUR SHRIMPS

CREVETTES AU CURRY JAUNE - ROUGE VERT **29.-**

YELLOW - RED - GREEN SHRIMPS CURRY

CREVETTES SAUTÉES AU GINGEMBRE **29.-**

GINGER SHRIMPS STIR-FRY

Accompagnement

Riz parfumé	**3.-**	**Nouilles aux légumes**	**4.-**
Riz cantonnais	**4.-**	**Légumes sautés de saison**	**6.-**

Nous sommes à l'écoute de vos allergies et prendrons soin de vous informer des ingrédients utilisés dans nos plats.
"Les Rues de Saigon"

NOS DESSERTS

Nos desserts (*) sont fabriqués artisanalement

Mochis glacés* 6.-

MATCHA

VANILLE

MANGUE

CHOCOLAT COCO

CHOCOLAT ESPRESSO

CHOCOLAT VANILLE

FRUIT DE LA PASSION

PISTACHE

MYRTILLE

SAKURA

Cheesecakes* 6.-

MATCHA

YUZU

Glaces et sorbets* 5.-

MATCHA

HOCHIJA

SÉSAME BLANC

SÉSAME NOIR

AZUKI

YUZU

CITRON GINGEMBRE

FRAMBOISE YUZU

Desserts de la maison 7.50

CHE CHUI

DESSERT À LA BANANE VIETNAMIENNE SERVIT CHAUD CUIT AVEC DES PERLES DE TAPIOCA ET DU LAIT DE COCO

BEIGNET À L'ANANAS

BEIGNET À LA BANANE

BEIGNET À LA POMME

LES BEIGNETS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE BOULE DE GLACE À LA VANILLE

NOS BOISSONS

Minérale

EAU

4.50 ARKINA BLEUE (PLATE) 35CL
4.50 ARKINA VERTE (GAZ) 35CL
9.- ARKINA BLEUE (PLATE) 1L
9.- ARKINA VERTE (GAZ) 1L
5.50 SAN PELLEGRINO 50CL
9.- SAN PELLEGRINO 1L

6.- **LE NUOC CHANH**
LA LIMONADE AU CITRON DU VIETNAM

5.50 **OISHI THÉ FROID JAPONAIS**
THÉ VERT
THÉ VERT AU MIEL
THÉ NOIR AU CITRON
THÉ VERT SANS SUCRE

4.80 **LES SOFTS 33CL**
COCA / COCA ZERO
FUSE TEA PÊCHE / CITRON
SPRITE
FANTA
RIVELA
RAMSEIER

2.50 **LES SIROPS 3CL**
MENTHE
PÊCHE
GRENADINE

Bière

6.- **ASIATIQUE EN BOUTEILLES 33CL**
SAIGON (VN)
SINGHA (THAI)
LEO (THAI)
TIGER (THAI)
TSINGTAO (CN)
SAPPORO (JPN)
ASAHI (JPN)

FELDSCHLOSSCHEN

6.- FELSCHOSSCHEN BLANCHE 33CL
5.- FELSCHLOSSCHEN SANS ALCOOL 50CL
BLONDE / BLANCHE

6.50 **DR GABS 33CL**
CHAMEAU
PÉPITE
IPANEMA
TEMPÊTE
HOULEUSE
SWAF

EN PRESSION

5.- FELSCHLOSSCHEN BLONDE 30CL
7.- FELSCHLOSSCHEN BLONDE 50CL
5.- PANACHE ET MONACO 30CL
7.- PANACHE ET MONACO 50CL

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Bitter & Tonic

5.50

SAN BITTER
SCHWEPPES INDIAN TONIC
FEVER TREE GINGER ALE

Cocktail

11.-

APEROL SPRITZ
HUGO
GIN TONIC

Apéritif et Digestif

6.-

KIR 13%
MARTINI BLANC / ROUGE 15%
ALCOOL DE RIZ VIETNAMIEN 40%
GENEPI 41%
GRAPPA 40%

Liqueur 2cl

6.-

LIMONCELLO 35%
AMARETTO 25%

NOS THÉS ET CAFÉS

La maison de thé "Pimenthé"

VERT - SENCHA EXOTIQUE
VERT - KOKEICHA
NOIR - THÉ DES FEES
NOIR - THÉ DES MOINES

Les thés en vrac

THÉ VERT SAIGON
THÉ VERT AU JASMIN
THÉ NOIR DARJEELING
THÉ AU GINGEMBRE

Les tisanes

VERVEINE
CAMOMILLE
MENTHE POIVRÉE
ROSEHIP

la tasse 4.50 **la théière 7.50**

LE CAFÉ GLACÉ VIETNAMIEN
« CÀ PHÊ SỮA ĐÁ »

6.-

3.80 **LES CAFÉS**

RISTRETTO
ESPRESSO
CAFÉ

4.- CAFÉ AU LAIT / RENVERSÉ

NOTRE HISTOIRE

"Les Rues de Saigon" a ouvert ses portes depuis Novembre 2018. Après de long travaux d'aménagement, nous avons créé un cadre moderne et chaleureux pour vous faire voyager au Vietnam.

Dès L'âge de 10 ans, la Cheffe Cuc (qui veut dire Chrysanthème en vietnamien), se passionne pour la cuisine de son pays et rêve d'y ouvrir son propre restaurant. Devenue maman de 3 fils, elle s'installe en Suisse en 1993 et y élève ses garçons qui la soutiendront dans son rêve. En effet, pour réaliser son souhait, Thien Long Nguyen, son fils obtient sa patente et lui permet d'ouvrir cet établissement.

Aujourd'hui, notre philosophie reflète celle de notre culture. Nous proposons de la cuisine fait maison, à la minute et de manière écoresponsable. Depuis l'ouverture, les valeurs du label "Fait Maison" délivré par Gastrovaud, font partie de notre éthique, la traçabilité, l'authenticité et la transparence. Ainsi nous vous garantissons des produits frais de qualités

À ce jour, le restaurant tient à sa tête la cheffe de cuisine Cuc et Thien Long Nguyen comme directeur.

L'équipe est là pour vous faire passer un bon moment. Grâce à vous, notre restaurant prospère et continue d'être votre hôte le temps d'un repas.

Nos partenaires officiels

H-oxygène

GASTROVAUD

FAIT MAISON

lafourchette a TripAdvisor company

smartbox

Passeport GOURMAND

smood.ch

Uber Eats

FONDUE VIETNAMIENNE

Entre terre et mer, ce plat convivial se mange avec des vermicelles de riz. Les produits de la mer côtoient les viandes et les légumes que l'on cuit au fur et à mesure dans le bouillon de boeuf. Arrosez les nouilles avec le bouillon et l'ingrédient que vous avez soigneusement cuit et dégustez! Plat phare de notre région, il saura régaler tous les palais.

notre fondue est aussi valable en version végétarienne

La fondue est composée

d'un bouillon de bœuf
d'une assiette de viande de poulet et de bœuf
d'une assiette de fruits de mer
d'une assiette de légumes

en accompagnement
des vermicelles de riz

42.- par personne

Sur commande, 24 heures à l'avance et à partir de 2 personnes min.