



BAGUETTES D'OR
DE LA GASTRONOMIE CHINOISE

NOS MENUS

MENU CAN THO 16,50€

(Sauf Samedi soir et veilles de fête)

ENTRÉES (au choix)

SOUPE DE VERMICELLES AU POULET
Chicken vermicelli soup

SALADE VIETNAMIENNE AU POULET
Vietnamese Salad with chicken

NEM SAIGONNAIS
Fried Spring rolls

ASSORTIMENT DE BOUCHEES A LA VAPEUR
Steamed dumplings

WON TON FRITS SAUCE AIGRE DOUCE
Fried Won Ton with sweet and sour sauce

PLATS (au choix)

POULET AU CURRY
Chicken Curry

BŒUF SAUTE AUX LEGUMES FRAIS
Beef with vegetables

PORC CAMELISE
Caramelized pork

PORC SAUCE AIGRE DOUX
Sweet and sour pork

ACCOMPAGNE DE RIZ NATURE
OU RIZ CANTONNAIS
With steamed or fried rice

MENU JUNIOR 7,50€

(-10 ans)

NEM SAIGONNAIS

BEIGNETS DE POULET
SAUCE AIGRE DOUCE ET RIZ NATURE

COUPE DE GLACE (2 parfums) ou LYCHEES

MENU DU CHEF 22,50€

(Tous les jours)

ENTRÉES (au choix)

SOUPE DE VERMICELLES AU POULET
Chicken vermicelli soup

SALADE VIETNAMIENNE AU POULET ET CRABE
Vietnamese Salad with chicken and crab

NEM SAIGONNAIS
Fried Spring rolls

ASSORTIMENT DE BOUCHEES A LA VAPEUR
Steamed dumplings

WON TON FRITS SAUCE AIGRE DOUCE
Fried Won Ton with sweet and sour sauce

BEIGNETS DE CREVETTE A LA PEKINOISE
Battered fried shrimps with sweet and sour sauce

PLATS (au choix)

CREVETTES A LA TONKINOISE
Shrimps in sweet and sour sauce

BOEUF AU CURRY
Beef Curry

FILET DE DAURADE
A LA MODE DE HONG KONG
White fish fillet with sweet and sour sauce

PORC CAMELISE
Caramelized pork

MY XAO AU POULET
*Chicken with vegetables
on fried egg noodles*

ACCOMPAGNE DE RIZ NATURE
OU RIZ CANTONNAIS
With steamed or fried rice

DESSERTS (au choix)

SALADE DE FRUITS
Fruit Salad

PANACHE DE CONFITS
Assortment of sugared fruits

COUPE DE GLACE (3 parfums)
(Vanille, chocolat, fraise, café, menthe, coco, rhum, raisin, mangue, passion, framboise, citron)
ICE CREAM : 3 SCOOPS (Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, mint, coconut, rum raisin, mango, passion fruit, raspberry, lemon)
(Supplément de 2,50€ pour autre choix de dessert)
(2,50€ extra for any change)



BAGUETTES D'OR
DE LA GASTRONOMIE CHINOISE

NOS ENTREES

NOS ENTREES

APPETIZERS

- NEMS SAIGONNAIS** 7.30€
Rouleaux de Printemps frits au porc, salade et menthe
Vietnamese Spring rolls served with lettuce and mint leaves
- TOM CUON** 7.80€
Rouleaux d'été aux crevettes
Shrimp summer roll
- BO BUN ou NEM BUN** 9.50€
Bœuf sauté ou nem frits servi avec vermicelles de riz, salade, soja, menthe et cacahuète pilée
Grilled beef or Spring roll served with rice vermicelli, lettuce, bean sprouts, mint and peanuts
- SALADE CAY TAM** 8.60€
Choux, carotte, coeurs de palmier, soja, menthe, poulet, crabe et cacahuète pilée
Cabbage, carrot, palm heart, bean sprouts, mint leaves, chicken, crab and peanuts
- SALADE ROYALE** 9.50€
Ananas frais, soja, crevettes, crabe et cacahuète pilée
Fresh pineapple, bean sprouts, shrimp, crab and peanuts
- SALADE DU CHEF** 8.60€
Tomate, soja cuit, Batavia, carotte, crevettes et crabe
Tomatoes, boiled bean sprouts, carrot, shrimp and crab
- WON TON FRITS** 6.90€
Raviolis de porc et crevettes frits, servis avec sauce aigre douce
Fried pork and shrimp dumpling with sweet and sour sauce
- DIM SUM** 8.40€
Assortiment de vapeur avec Ha Kao, Siu Mai et brioche de porc
Combo of steamed dumplings and pork bun
- HA KAO ou SIU MAI ou BANH BAO** 6.80€
Raviolis aux crevettes ou au porc ou brioche de porc cuits à la vapeur
Steamed shrimp or pork dumplings or pork bun
- SOUPE PHO** 7.90€
Soupe de bœuf avec vermicelles de riz
Beef soup with rice noodles
- SOUPE WON TON** 7.90€
Soupe de raviolis aux crevettes
Shrimp dumpling soup
- SOUPE VERMICELLES AU POULET ET CRABE** 7.00€
Soupe de vermicelles transparentes
Clear vermicelli soup with chicken and crab
- ASSIETTE DES 4 DELICES** 16.50€
Assortiment de Nems, beignets de crevettes, papillotes de crevettes et salade Cay Tam
Combo with Spring Rolls, deep fried shrimp, fried shrimp dumplings and Cay Tam salad



BAGUETTES D'OR
DE LA GASTRONOMIE CHINOISE

NOS BARBECUES

Fines tranches de noix d'entrecôte ou fruits de mer à faire griller soi-même à table
Thin sliced beef or seafood to grill right at your table

BULGOKI - BARBECUE COREEN 17.50€/pers.

Noix d'entrecôte marinée garni de salade maison, riz nature, épinard, soja et Kim Chee
Beef Korean barbecue with house salad, steamed rice, spinach, bean sprout and Kim Chee

BARBECUE VIETNAMIEN AU BŒUF (Min. 2 Pers.) 17.50€/pers.

Noix d'entrecôte marinée garni de vermicelles de riz, carotte, soja, salade, menthe et galettes de riz, (à rouler soi-même)
Beef Vietnamese barbecue served with rice vermicelli, carrot, bean sprouts, salad, mint leaves, rice paper (to make rolls yourself)

BARBECUE THAILANDAIS (Min. 2 Pers.) 21.50/pers.

Noix d'entrecôte, crevettes et blancs de seiche marinés dans une sauce au saté, garni de vermicelles de riz, carotte, soja, salade, menthe et galettes de riz, (à rouler soi-même)
Thai barbecue with beef, shrimp and squid marinated in satay sauce served with rice vermicelli, carrot, bean sprouts, salad, mint leaves, rice paper (to make rolls yourself)

NOS FONDUES (Minimum for 2 persons)

Fines tranches de noix d'entrecôte ou fruits de mer
à faire mijoter soi-même à table
Thin sliced beef or seafood to cook in a broth right at your table

FONDUE VIETNAMIENNE 18.50€/pers.

Noix d'entrecôte à mijoter dans un bouillon légèrement acidulé, garni de vermicelles de riz, carotte, soja, salade, menthe et galettes de riz (à rouler soi-même)
Beef fondue to cook in slightly sour broth and served with rice vermicelli, carrot, bean sprouts, salad, mint leaves, rice paper (to make rolls yourself)

FONDUE SATE AU BOEUF ET AUX CREVETTES 19.50€/pers.

Noix d'entrecôte et crevettes à mijoter dans un bouillon au saté légèrement relevée garni de vermicelles de riz, carotte, soja, salade, menthe
Beef and shrimp fondue to cook in slightly spicy Satay broth and served with rice vermicelli, carrot, bean sprouts, salad, mint leaves

SUKIYAKI - FONDUE JAPONAISE 20.50€/pers.

Noix d'entrecôte, assortiment de légumes frais, vermicelles transparentes, tofu, bambou à faire mijoter dans un bouillon à base de soja servi avec un œuf et riz nature
Beef, fresh vegetables, clear noodles, tofu, bamboo to cook in a soy broth and served with egg and steamed rice



BAGUETTES D'OR
DE LA GASTRONOMIE CHINOISE

NOS VIANDES

MEAT

BULGOKI - BARBECUE COREEN 17.50€/pers.

CANARD LAQUE 14.50€

Magret de canard laqué aux cinq parfums

Roasted duck

POULET AU CURRY (sauce légèrement relevée) 13.80€

Chicken curry

BOEUF AU SATE (sur plaque chaude) 14.50€

Emincés de rumsteak avec sauce saté légèrement relevée

Sliced beef in Satay sauce mightly spicy

MY XAO AU BOEUF OU AU POULET 14.50€

Légumes frais sautés au bœuf ou au poulet sur lit de nouilles craquantes

Stir fried vegetables with beef or chicken on crispy egg noodles

THIT KHO 14.50€

Porc au caramel

Caramelized pork

PORC AIGRE DOUX 13.50€

Beignets d'émincés de porc arrosés de sauce aigre douce

Sweet and sour deep fried pork

NOS ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

RIZ NATURE PARFUME 1.90€

Steamed rice

RIZ CANTONNAIS 6.90€

Fried rice

RIZ SAUTE AUX CREVETTES 7.90€

Shrimp fried rice

CHOP SUEY 7.90€

Légumes frais sautés

Stir fried vegetables

KIM CHEE 2.90€

Choux vinaigré et pimenté

Spicy pickled cabbage

NOS VIANDES
& ACCOMPAGNEMENTS

Prix nets en Euros - Service compris - Ces tarifs peuvent varier et sont donnés à titre indicatif



BAGUETTES D'OR
DE LA GASTRONOMIE CHINOISE

NOS FRUITS DE MER

NOS FRUITS DE MER

SEAFOOD

CREVETTES A L'IMPERIALE (sur plaque chaude) 14.80€

Sauce caramélisée et relevée

Caramelized and spicy Shrimps

CREVETTES TONKINOISE 14.80€

Sauce aigre douce légèrement relevée avec poivrons, oignons, bambou et champignons

Sweet and sour shrimp slightly spicy

BEIGNETS DE CREVETTES A LA PEKINOISE 14.10€

Battered deep fried shrimp with sweet and sour sauce

MY XAO AUX CREVETTES 14.80€

Légumes frais sautés aux crevettes sur lit de nouilles craquantes

Stir fried vegetables with shrimps on crispy egg noodles

BLANCS DE SEICHE AU SATE (sur plaque chaude) 14.50€

Squid with Satay sauce slightly spicy

FILET DE DAURADE A LA MODE HONG KONG 14.80€

Sauce aigre douce légèrement relevée avec poivrons, oignons, bambou et champignons

White fish fillet with sweet and sour spicy sauce

CUISSES DE GRENOUILLES A L'AIL 15.20€

Lightly battered frog legs with garlic

CRABE FARCI A LA VIETNAMIENNE 14.20€

Farce au porc avec champignons noirs cuit à la vapeur

Stuffed crab with pork, mushroom and steamed

BROCHETTE DE GAMBAS A L'AIL 16.50€

Jumbo shrimp on skewers grilled with garlic served with rice vermicelli, lettuce, carrot and mint leaves



BAGUETTES D'OR
DE LA GASTRONOMIE CHINOISE

NOS DESSERTS

NOS DESSERTS

SALADE DE FRUITS MAISON	6.50€
<i>Homemade fresh fruit salad</i>	
COUPE DE LYCHEES	4.30€
<i>Lychees in light syrup</i>	
PANACHE DE FRUITS CONFITS	6.50€
<i>(assortment of candied fruit : Cam Quat, ginger, nougat, dates, coconut)</i>	
COUPE CAY TAM	7.30€
<i>Vanilla and coconut ice cream, fruits, rice alcohol and whipped cream</i>	
LYCHEES MELBA	7.10€
<i>Vanilla and coconut ice cream, lychees and whipped cream</i>	
SORBET EXOTIQUE	7.30€
<i>Fresh mango with mango and passion fruit sherbet</i>	
COUPE DE GLACE (3 SCOOPS)	5.80€
<i>Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, coconut, mint/chocolate, rhum&raisin, pistachio, mango, passion fruit, lemon, raspberry</i>	
MYSTERE FLAMBE AU GRAND MARNIER	6.90€
<i>Vanilla ice cream with meringue and pralines</i>	
BEIGNETS DE FRUITS FLAMBES	7.40€
<i>(Apple, banana, pineapple)</i>	
BANANES FLAMBEES	7.40€
<i>Caramelized banana and flambé with rum</i>	
BANANES GLACEES FLAMBES	7.90€
<i>Caramelized banana served with ice cream and flambé with rum</i>	
MANGUE FRAICHE	7.50€
<i>Fresh mango</i>	
ANANAS FRAIS	6.80€
<i>Fresh pineapple</i>	
FRAISES CHANTILLY	6.80€
<i>Strawberry with whipped cream</i>	
CAFE GOURMAND	7.50€
<i>Fresh fruit salad, ice cream, assorted candied fruits and coffee</i>	