

MENU

VIETNAM HOUSE

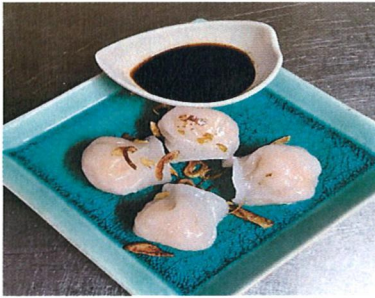
depuis 2003

ENTREES

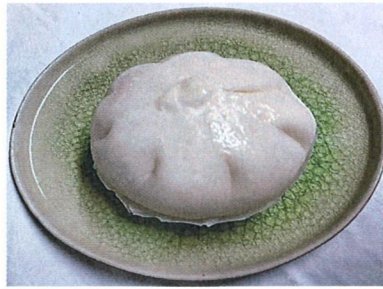
- A1 HA CAO (4 pièces)
ha cao 6.50
- A2 BRIOCHE À LA VAPEUR **AUSSI VEGETARIENNE**
banh bao (1 pièce) **NOUVEAU** 7.00
- A2.1 **BRIOCHE AU BŒUF ET AU FROMAGE CUIE**
À LA VAPEUR (1 pièce) **NOUVEAU** 7.00
bánh bao thịt bò với phô mai
- A3 BRIOCHE DE CHAR SIU À LA VAPEUR (2 pièces)
banh bao xa xiu 7.00
- A4 BEIGNETS DE CREVETTES ET PATATES DOUCES
banh Tom khoai 5.40
- A5 ROULEAU DE PRINTEMPS **AUSSI VEGETARIEN**
cha gio 3.60
- A6 ROULEAU D'ETE
goi cuon 3.80
- A7 CREVETTES PANÉES (2 pièces)
tom chien xu 5.60
- A8 BEIGNETS DE CREVETTE (3 pièces)
tom chien bot 5.90
- A9 RAVIOLIS FRITS (4 pièces)
hoanh thanh chien 6.50
- A10 SOUPE AUX RAVIOLIS
sup hoanh thanh 6.50
- A11 SALADE VIETNAM HOUSE
goi tom vietnam house 8.00
- A12 BROCHETTE DE PÂTE DE CREVETTE (2 pièces)
chao tom 7.50



ENTREES



A1. Ha Cao



A2. Brioche à la vapeur
Bánh Bao



A3. Brioche de char siu
à la vapeur
Bánh Bao Xá Xíu



A4. Beignets de crevette
et patates douce
Banh Khoai



A5. Rouleau de printemps
aussi Vegetarien
Cha Gio



A6. Rouleau d'été
Goi Cuon



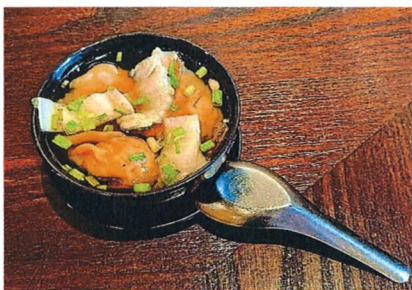
A7. Crevettes panées (2 pièces)
Tom Chien Xu



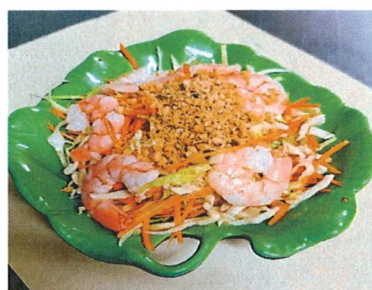
A8. Beignets de crevette
Tom Chien



A9. Raviolis frits
Hoanh Thanh Chien



A10. Soup aux raviolis
Sup Hoanh Thanh



A11. Salade Vietnam House
Goi Tom Vietnam House



A12. Brochette de pâte
de crevette
Chạo tôm

VERMICELLES & NOUILLES

B1	VERMICELLES / NOUILLES SAUTEES AU POULET bun / mi xao ga	14.50
B2	VERMICELLES / NOUILLES SAUTEES AU PORC bun / mi xao heo	14.50
B3	VERMICELLES / NOUILLES SAUTEES AU BŒUF bun / mi xao bo	16.00
B4	VERMICELLES/ NOUILLES SAUTEES AUX CREVETTES bun / mi xao tom	17.90
B5	BUN CHA GIO bun cha gio	18.00

VOLAILLE

C1	POULET AIGRE-DOUX ga chua ngot	15.50
C2	POULET VIETNAM HOUSE (5 épices) ga vietnam house	15.50
C3	POULET SAUTE A LA SAUCE TAMARIN ga sot me	15.50
C4	POULET SAUTE AUX LEGUMES ga xao cai	16.00
C5	POULET MARINE A LA CITRONELLE ga xao sa	15.50
C6	POULET CAMELISE ga ram gung	15.50
C7	POULET AU CURRY ga xao cari	15.50
C8	POULET PIQUANT ga xao sot cay	15.50
C9	POULET AU BASILIC ga xao la que	16.00
C10	CANARD LAQUE vit quay	19.00

PORC

D1	PORC AIGRE-DOUX heo chua ngot	15.50
D2	PORC CAMELISE heo ram	15.50

BŒUF

E1	BŒUF AIGRE-DOUX bo chua ngot	17.50
E2	CARRES DE BŒUF SUR LIT DE SALADE bo luc lac	19.00
E3	BŒUF SAUTE AUX LEGUMES bo xao cai	18.00
E4	BŒUF AU CURRY bo xao cari	17.50
E5	BŒUF DU CHEF bo chef	17.50
E6	BŒUF MARINE A LA CITRONELLE bo xao sa	17.50
E7	BŒUF AU BASILIC bo xao la que	18.00
E8	BŒUF PIQUANT bo xao sot cay	17.50
E9	BO BUN bo bun	18.00

CREVETTES

G1	CREVETTES A L'AIGRE-DOUCE tom chua ngot	18.50
G2	CREVETTES SAUTE A L'AIL tom rang muoi	18.50
G3	CREVETTES CAMELISEES tom ram	18.50
G4	CREVETTES A LA SAUCE TAMARIN tom sot me	18.50
G5	CREVETTES SAUTEES AUX LEGUMES tom xao cai	19.00
G6	SOUPE FONDUE AUX CREVETTES canh chua tom	19.00
G7	VERMICELLES AU PÂTE DE CREVETTES SUR CANNE A SURCE bun chao tom	18.00

POISSONS

H1	FILET DE POISSON FRIT A LA SAUCE TOMATE ca chien sot ca chua	17.90
H2	FILET DE POISSON A LA VAPEUR ca hap	17.90
H3	FILET DE POISSON CAMELISE ca kho to	17.90
H4	SOUPE FONDUE AU FILET DE POISSON canh chua ca	18.50

35 CHF PAR PERS.
NOUVEAU MENU A PARTIR DE

ENTREE

1 PLAT AU CHOIX PAR PERS.

PLAT PRINCIPAL

3 PLATS AU CHOIX

DESSERT

BEIGNETS DE BANANE (4 PIECES) OU LITCHI AU SIROP

BOISSONS

CHAUDES OU MINERALES

DESSERTS

BEIGNETS DE BANANES (4 PIÈCES)	7.00
chuoï chien	
LITCHI AU SIROP	6.00
vai	
COCO GIVRES	7.90
kem dua	
ANANAS GIVRES	8.90
kem trai thom	

SPECIALITES DU SAMEDI

18 CHF

Chaque samedi, le restaurant vous propose 2 plats délicieux et authentiques élaborés selon la méthode ancestrale.

MINERALES

COCA COLA	3.70
ICE TEA	3.70
FANTA	3.70
RIVELLA ROUGE / BLEU	3.70
SPRITE	3.70
HENNIEZ ROUGE / BLEU	3.70
JUS D'ORANGE	4.50

BOISSONS CHAUDES

THÉ	3.90
(JASMIN, VERT OU ARTICHAUT)	
CAFÉ	3.80

BIERES ET SAKE

SAIGON	5.50
SINGHA	5.50
SAKE	8.00

VIN OUVERTS -1.dl

VIN ROUGE	4.90
VIN ROSE	4.90
VIN BLANC	4.90

Végétarien



I1	VERMICELLES SAUTÉES AU TOFU	14.50
	bun xao dau hu	
I2	NOUILLES SAUTÉES AU TOFU	14.50
	mi xao dau hu	
I3	TOFU AIGRE – DOUX	16.00
	dau hu chua ngot	
I4	TOFU VIETNAM HOUSE (5 EPICES)	16.00
	dau hu VIETNAM HOUSE	
I5	TOFU SAUTÉ AUX LÉGUME	16.00
	dau hu xao cai	
I6	TOFU MARINÉ A LA CITRONELLE	16.00
	dau hu xao sa	
I7	TOFU CARAMÉLISÉ	16.00
	dau hu ram	
I8	TOFU SAUTE AU CURRY	16.00
	dau hu xao cari	
I9	TOFU PIQUANT	16.00
	dau hu xot cay	
I10	TOFU AU BASILIC	16.00
	dau hu xao la hue	
I11	TOFU À LA SAUCE TOMATE	16.00
	dau hu xot ca chua	
I12	LISERONS D'EAU SAUTÉS AU TOFU	17.00
	rau muong xao dau hu	
I13	VERMICELLES SAUTÉES AUX LÉGUMES	13.50
	bun xao cai	
I14	NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES	13.50
	mi xao cai	
I15	LÉGUMES SAUTÉES	14.50
	rau xao	
I16	LÉGUMES SAUTÉES AU CURRY	14.50
	rau sot cari	
I17	LISERONS D'EAU À L'AIL	16.00
	rau muong xao toi	

Bún Chả Giò

Vermicelles avec des rouleaux de printemps



Bò Bún

Vermicelles de riz au bœuf sauté



Bún Đậu Hủ

Vermicelles de riz au tofu sauté



Bún Chạo Tôm

Vermicelles au pâté de crevettes sur canne à sucre

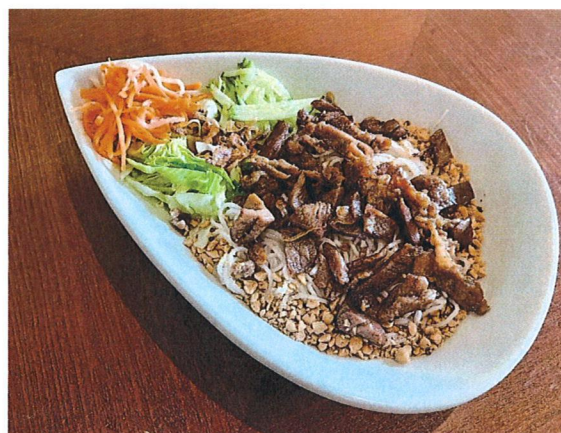


NOUVEAU

Bún Thịt Nướng

Vermicelles avec porc grillé

18 CHF



SPECIALITES DU SAMEDI

18 chf



A. PHỞ ou BÚN NÊM NƯỚNG

Soupe de bœuf ou Vermicelles avec NEM



B. HỦ TIẾU ou BÁNH XÈO

Soupe aux crevettes et au porc ou Crêpe vietnamienne



C. BÚN BÒ HUẾ ou CƠM TẤM

Soupe au porc et bœuf ou Steak de porc mariné



www.cavegauch.ch

VIN BLANC - 50 CL

DAHU blanc

26.50



VIN ROUGE - 50 CL

Nero d'Avola Lunare

26.50



Senza Parole Primitivo

26.50



Itynera Primitivo

26.50



VIN ROUGE - 75 CL

Casa del Canto Roble

35.00



Zinfandel R Collection

38.00



Syrah Malbec Calia

35.00



Nero d'Avola Feudo Arancio

35.00



El Bos

35.00



Senza Parole Primitivo

35.00



VIN ROUSE - 50 CL

Oeil-de-Perdrix CDR

26.50





VIETNAM HOUSE

depuis 2003