



ENTRÉES

A. GỎI CUỐN - ROULEAUX DE PRINTEMPS

Nouilles Vermicelles, laitue, herbes fraîches, carotte, concombre, sauce aigre-douce

- 1. POULET (2PCS) ₪29
- 2. BOEUF (2PCS) ₪29
- 3. VÉGÉTARIEN (2PCS) ₪27

B. NEM-ROULEAUX DE PRINTEMPS FRITS

Légumes mélangés et sauce aigre-douce

- 1. POULET ₪29
- 3. VÉGÉTARIEN (2PCS) ₪27



C. HOÀNH THÁNH

Légumes

- 1. FRIT (3PCS) ₪29
- 2. VAPEUR (3PCS) ₪29

D. SUSHI

Nouilles Vermicelles, laitue, herbes fraîches, carotte, concombre, sauce aigre-douce

- 1. THON (6PCS) ₪25
- 2. SAUMON (6PCS) ₪28
- 3. VÉGÉTARIEN (6PCS) ₪22

E. GỎI ĐU ĐỦ - SALADE DE PAPAYE

Légumes

F. BẮP CẢI

Salade de chou avec poulet ou végétarien

G. GLASS NOODLE - SALADE DE NOUILLE



PLATS

H. PHỞ/ BÚN - NOUILLE DE RIZ SOUPE

Nouilles de riz, bœuf ou poulet servis avec de la coriandre, de la menthe, des pousses de printemps et des oignons nouveaux.

- 1. POULET ₪52
- 2. BOEUF ₪54
- 3. VÉGÉTARIEN ₪....



I. HUẾ - SOUPE DE NOUILLES EPICÉE

BOEUF

Vermicelles, bouillon de bœuf braisé et viande fumée servi avec coriandre, menthe, pousses de printemps, oignons nouveaux et piment.

J. BÚN BÒ XÀO - SALADE DE VERMICELLES

coriandre, menthe, cornichons, concombre, laitue, chou de printemps, oignons croustillants, cacahuètes et sauce aigre-douce.

- 1. POULET ₪59
- 2. BOEUF ₪69
- 3. VÉGÉTARIEN ₪55

K. BÚN CHÀ HÀ NỘI - POULET GRILLÉ AUX VERMICELLES

coriandre, menthe, cornichons, concombre, chou de printemps, laitue et sauce aigre-douce.

- 1. POULET GRILLE ₪62
- 2. POULET GRILLE ET NEM ₪69

L. MÌ XÀO - NOUILLES SAUTÉES

ines nouilles de riz, mélange de légumes et œuf. Garni de cacahuètes, d'oignons secs et de coriandre

- 1. POULET ₪57
- 2. BOEUF ₪69
- 3. VÉGÉTARIEN ₪52

M. CƠM RANG - RIZ SAUTÉ

riz sauté, mélange de légumes et oeuf. Garniture d'oignons secs et de coriandre

- 1. POULET ₪57
- 2. BOEUF ₪59
- 3. VÉGÉTARIEN ₪49



N. CƠM TRẮNG - RIZ BLANC



₪65



₪69



₪65

1. Poulet grillé + Oeuf au plat
2. Poulet aigre-doux (Poivrons, ananas et oignons)
3. Sauté aux noix de cajou (Noix de cajou, oignons et poivrons)
4. Sauté à la sauce Teriyaki (Haricots verts, champignons et oignons)
5. Sauté au poivre noir (Oignons, poivrons, courgettes et ananas)
6. Sauté au gingembre (Gingembre, poivrons et oignons)
7. Sauté de boeuf/poulet (Ananas, oignons et poivrons)
8. Tofu braisé aux champignons de paille



O. BÁNH MÌ - BAGUETTE VIETNAMIENNE.

Coriandre, menthe, kohlrabi et carottes marinés, concombre, sauce pimentée, mayonnaise.

- 1. POULET ₪39
- 2. OMELETTE ₪32



DÉSSERTS

AVEC FRUITS DE SAISON
TAPIOCA ET FRUITS MÉLANGÉS ₪22

BANANE ROTIE ₪25

VERRINE TARTE CITRON ₪22

TARTE FRUIT DE LA PASSION ₪22

FLAN VANILLE ₪25



BOISSONS

VINS

ROUGE	BOUTEILLE/VERRE	₪90	₪90
ROSE	BOUTEILLE/VERRE	₪90	₪90
BLANC	BOUTEILLE/VERRE	₪90	₪90

BIERES

CALSBERG	₪18
LEO (THAI)	₪20

SOFT DRINK

COLA / COLA ZERO	₪59
SPRITE /SPRITE ZERO	₪69
FUSTEA	₪55
EAU MINERALE	₪59
SODA	₪69
JUS D'ORANGE	₪55
LIMONADA	₪55



CAFÉ	₪62
CAFÉ GLACÉ	₪69
THÉ	₪57
THÉ GLACÉ	₪69
THÉ AUX FRUITS	₪52
CITRONADE VIET	₪52



casher
Authentic Vietnamese Cuisine
Tel Hai St 1
+972-50-483-4898
www.viettaam.com