

Hanoi Délices

Restaurant Vietnamien & Bar à thé.

12 rue Jeanne d'Arc, Rouen

ENTREES

1. Rouleaux de Printemps : **6.00**
Rouleaux frais garnis de crevettes, vermicelles de riz, menthe, carottes, chou, coriandre et laitue, servis avec une sauce aux poissons.

2. Nems Maison (3pcs) : **6.00**
Au choix : poulet/ porc/ végétan
Petits rouleaux de galette de riz farcis de viandes haché, champignons noirs, champignons parfumés et légumes, servis avec une sauce de poissons.

3. Crevettes Croustillants : **6.00**
Crevettes panées, servis avec une sauce aigre doux.

4. Salade de crevettes : **8.50**
Mangues, crevettes, feuilles de laitues, carottes, concombre, coriandre, menthe, oignons, jus de citron vert, cacahuètes, oignons frits, sésame.

5. Salade de poulet : **6.50**
Morceaux de poulet sauté, de feuilles de laitue croquantes, carottes, concombre, oignons, menthe, oignons, jus de citron vert, cacahuètes, oignons frits, sésame.

6. Salade de bœuf : **7.50**
Des tranches de bœufs sautées, oignons, menthes, un filet de jus de citron vert, cacahuètes, oignons frits, sésame.

PLATS PRINCIPAUX

1. Plat Bún :
Vermicelle de riz, carottes, concombre, 2 nems, choux rouges, menthe, coriandre, cacahuète, sésame, viande aux choix :

Gà - Poulet sauté aux citronnelles **12.50**
Tofu sauté (végan) **12.50**
Bò - Bœuf sauté aux citronnelles **13.00**
Heo - Porc croustillant **13.00**
Heo xá xíu - Porc aux 5 épices **13.00**
Tôm - Crevettes sauté **14.00**

2. Nouilles Sautées sans viande : **11.00**
Nouilles sautées au wok avec légumes croquants.

Avec viande :

Gà - Poulet à la citronnelle : **13.00**
Bò - Bœuf à la citronnelle : **14.00**
Tôm - Crevettes sauté : **14.50**

3. Soupe Phở bò : **14.50**
Bouillon d'os de bœuf mijoté 12h, pâte de riz, bœuf mi-cuit au gingembre et à l'oignon, ciboulette, coriandre, germes de soja.

4. Cơm maison :
Riz blanc parfumé à la vapeur accompagné de morceaux de viande croustillants aux choix, une salade crudités, servis avec une sauce aigre-douce.

Gà - Poulet Croustillants : **13.00**
Heo - Porc Croustillants : **13.00**
Porc Laqué : cuit au 5 épices **13.00**
Bò - Bœuf sauté à citronnelles **13.50**
Tôm - Crevettes sauté : **14.00**
(Option nouilles sautées : +1 euro)

5. Bún chả Hà Nội : **14.00**
Vermicelles de riz, boulettes de porc grillé, salades, carottes, choux rouges, 1 nem porc.

6. Filet de cabillaud croustillants : **14.50**
Filet de cabillaud pané servi avec des salades crudités, la sauce aigre doux, mayonnaise, sauce pimentée. Accompagné avec du riz blanc.
(Option nouilles sautées : +1 euro)

SANDWICH VIETNAMIEN - Bánh Mì



Baguette Vietnamien, carottes râpée, choux rouges, coriandre, mayonnaise, viande au choix :

- **Gà - Poulet à la citronnelle.** 7.50
- **Heo xá xíu – Porc aux 5 épices** 7.50
- **Trứng – œuf omelette.** 6.50

DESSERTS

- | | |
|--|--|
| 1. Chè Chuối : 6.00 | 5. Mochi (3pcs) : 3.50 |
| Perles de tapioca au lait de coco, banane, cacahuètes, sésames. | Haricot rouge, cacahuète, sésame. |
| 2. Chè Xoài : 6.50 | 6. Panna cotta 4.50 |
| Mangue, perles de Tapioca au Lait de Coco, cacahuètes, sésames. | (Mangues/ framboises/ myrtilles) |
| 3. Chè đậu đỏ cốt dừa : 6.50 | 7. Demie de mangue : 5.00 |
| Haricot rouge, lait coco, tapioca, cacahuète, sésames. | 8. Coupe de litchi : 4.50 |
| 4. Flan Crème Brouillé : 6.00 | 9. Glace 1 boule/2 boules 3.00/5.00 |
| Flan crémeux nappé de caramel, vanille, avec des perles de tapioca noir. | Coco/mangue. |

BOISSONS

CANNETTES

Coca original 33cl	2.00
Coca zéro 33cl	2.00
Oasis 33cl	2.00
Fuze tea 33cl	2.00
Orangina, Schweppes 33cl	2.00
Spite 33cl	2.00
Vittel 50cl	2.00
Evian 50cl	3.00
Saint Pellegrino 50cl/1l	3.00/5.50

SIROP A L'EAU / LIMONADE

Fraise, pêche, melon, pomme, menthe
Litchi, framboise, melon d'hiver.

3.00/4.00

THE NATURE

Thé vert jasmin,
Thé noir,
Thé oolong,
Thé Assam.
(Chaude/froid)

3.00

BIERES

Bière Ha Noi (Vietnamien) 5.50
Bière Sai Gon (Vietnamien) 5.50
Bière Singha (Thaïlandaise) 5.50
Bière Asahi (Japonaise) 5.50
Bière Leffe 5.50

LA FORMULE DU MIDI (11H30-14H30)

Sauf jour férié

Menu

Hanoi Délices

Restaurant Vietnamien et bar à thé

Entrée

NEMS maison (2pcs)
(Porc/Poulet/Végétarien)
Crevette croustillante (3pcs)
Rouleau de printemps (1pcs)

Plats : NOUILLES SAUTÉES

(Viande sauté aux légumes avec nouille sauté aux choix)
PHỞ XÀO : Vermicelle de riz sauté
(Viande au choix: poulet/bœuf +1e)
MỠ XÀO : Nouilles sautées
(Viande au choix: poulet/bœuf +1e)
MIẾN TRỘN : Vermicelle au galanga mélangées
(Viande au choix: poulet/bœuf +1e)

BÁNH MÌ (SANDWICH VIETNAM)

(Mayo Viet, carottes râpées, coriandre, viande au choix, oignons frits, le tout dans une baguette vietnamienne)
OPTION: AVEC pâte de porc +0.5e
Trứng (Oeuf sauté) 6.5 €
GÀ (Poulet sauté) 7.5 €
THỊT HEO XÁ XÍU (Porc laqué aux 5 épices) 7.5 €

(Lun-Ven à 12h-14h30
sauf jour férié)

MENU MIDI

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 1. Bun + Bubble tea (M) | 14.5 € |
| 2. Nouilles sautées + Bubble tea (M) | 15.5 € |
| 3. Entrée+ Plat / Plat + Dessert | 15.5 € |

Plats : BÚN

(Vermicelle de riz, salade, crudités, sauce maison, cacahuètes, oignons frites, 1 nem, viande au choix)
BÒ (Boeuf sauté +0.6e)
GÀ (Poulet sauté)
HEO (Porc croustillant)
TOFU (Végan)

Plats: C'OM

(Riz parfumé, salade, crudités, viande au choix)
GÀ (Poulet croustillant)
HEO (Porc croustillant)

Dessert

Perle de coco
Panna Cotta (Passion/Mangue/Fraise)
Mochi
Perle de chia au lait de coco
(Coulis Mangue/Fraise/Pêche/Passion)

FORMULE COMPLETE

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 4. Entrée + Bun + Bubble (M) | 19.0 € |
| 5. Entrée + Bun + Dessert + Café | 20.5 € |

MENU ETUDIANT

- | | |
|---------------------------|-------|
| 6. Banh mi + Boisson 33cl | 8.5 € |
|---------------------------|-------|

BUBBLE TEA

SUCRE BRUN TAPIOCA

(Lait frais de vache+Sucre brun+Tapioca)

SB Original
SB Thé noir

THE AU LAIT (Perles de tapioca inclus)

Traditionnel

THE AU FRUIT (Popball inclus)

Litchi	Pastèque
Pêche	Framboise
Mangue	Kumquat
Myrtille	Goyave rouge
Ananas	Goyave blanc
Fraise	
Melon	
Fruit de la passion	

