

tám

MODERN VIETNAMESE CUISINE

Horaires d'ouverture

Lundi - Fermé

Mardi - Fermé le midi et 19h/23h

Mercredi - 12h/14h30 et 19h/23h

Jeudi - 12h/14h30 et 19h/23h


Vendredi - 12h/14h30 et 19h/23h

Samedi *en continu* - 12h/23h

Dimanche - 12h/16h

MÓN ĂN CHOI FINGER FOOD

WHAT'S YOUR NEM

Nems poulet ou nems végétarien 

Double Dragon

Duo vietnamien de caviar d'aubergine et de tomate, chips de sésame

Black beef

Bœuf séché au sésame

Saucisse laotienne

Saucisse à la citronnelle

Les rouleaux de printemps

Végétarien  ou Crevettes

Croustillant de Crevettes

Accompagné d'une sauce au tamarin

Planche Mazarine

Assortiment de Finger Food à partager (petite ou large) **18/25€**

KHAI VỊ ENTRÉES

Mango Tango Salade

Mangue et papaye râpées, cacahuètes torréfiées, herbes vietnamienne

Nem Lao

Salade de riz croustillante, herbes vietnamienne et pomme verte

Lemongrass soup

Bouillon de citronnelle aux crevettes

Trio de nems au foie gras

Accompagné d'une sauce au tamarin

Sashimi de Saumon

Accompagné d'une sauce au citron vert

Vietnamese Beef Tartare

Bœuf Black Angus coupé au couteau à la citronnelle

Crispy Crab

Crabe en mue frit au sel et poivre

TRÁNG MIỆNG DESSERTS

Boule de Coco

Cacahuète ou Nutella **7€**

Com xoai

Coulis de mangue & passion, coco, passion, riz gluant **11€**

Flan noix de coco

Flan au tarot caramélisé **7€**

Nems au chocolat

Petits nems fourrés au chocolat, sauce citronnelle **10€**

Grande assiette de fruit exotiques

16€

MÓN AN ĐẶC BIỆT CLASSICS

Phở de l'amour

Bouillon mijoté pendant 18 heures, pâtes de riz, carpaccio de bœuf, herbe vietnamienne **23€**

Bo bún chả Hanoi

Cochon glacé au miel d'acacia, pickles vietnamien, vermicelles de riz en dentelle, nems au poulet **22€**

Bo bún lá lót

Brochette de bœuf enroulé de feuille *lá lót* grillé à la plancha, pickles vietnamien, vermicelles de riz en dentelle, nems **23€**

Bo bún végétarien

Wok de tofu et champignons, vermicelles de riz, pickles vietnamien, nems légumes **21€**

TÁM GIA ĐÌNH SIGNATURE DISHES

Un Gà tendre

Suprême de poulet, petits légumes, sauce au curry vert **23€**

Marmite de légumes

Légumes, tofu mijotés au curry vert et riz blanc **22€**


Thit kho

Porc au caramel et riz blanc **22€**

Happy Tiger

Entrecôte de bœuf Black Angus grillé coupé en tranches, riz gluant noir et salade de pomme verte **32€**

Pad Tám

Pâtes de riz sautées aux légumes  ou crevettes **21€**

Bar en Papillote

Bar assaisonné dans sa feuille de banane et riz **25€**

Black Cod

Servi en marmite au gingembre caramélisé, riz blanc et légumes **35€**

ACCOMPAGNEMENTS

Com - Riz Jasmin

3€

Com chiên - Riz sauté

8€

Poêlée de légumes - Variétés de petits légumes sautés à l'ail

9€

CARTE DES VINS

VINSBLANC

12CL | 75CL

De Tracy "Mademoiselle T" HVE, Pouilly Fumé, 2020 **38€**

Domaine Marronniers, Chablis AOC, 2019, *Conversion Bio* **9€ | 36€**

Domaine de Chauchoux, Rully 1er Cru Rabourcé, 2017 **56€**

Domaine Maslauris, Inopiné, 2020 **11€ | 46€**

VINSROUGE

Domaine de Targe, BIO AOP Saumur Champigny, 2018 **7€ | 32€**

Rully Chauchoux en monopole, 2017 **12€ | 49€**

Domaine Maslauris, BIO Inopiné, 2019 **52€**

Mas Foulaquier, Biodynamique et Nature L'Orphée, AOP Languedoc Pic Saint Loup, 2019 **47€**

Haut Peyrat HVE, Bordeaux Supérieur, 2017 **8€ | 34€**

VINSROSE

Domaine Maslauris BIO, Les Terres de Maslauris, 2020 **32€**

Terminus Méditerranée BIO, 2020 **7€ | 24€**

BOISSONS

Boissons froide

Evian 50 cl / 1L **4/7€**

San Pellegrino 50 cl / 1L **4/7€**

Coca Cola, Coca zéro 33 cl **5€**

Perrier 50 cl **5€**

Schweppes tonic 33cl **5€**

Limonade Unaji 33 cl

Mandarine Romarin ou Fraise basilic ou Yuzu concombre **5€**

Jus Alain Milliat

Nectar de mangue, Orange, Pomme **5€**

Ca Phé Sua Da Café glacé vietnamien au lait **8€**

Thé Glacé maison au jasmin **6€**

Boissons chaude

Expresso **3€**

Café allongé **3€**

Thé Vert **6€**

Thé Vert au riz soufflé **6€**

Thé au Jasmin **6€**