



Peppermint

RESTAURANT

Soupe (S) | Entrée (E) | Plat (P) | Bœuf (B) | Nouilles (N) | Scampis (SC) | Végétarien (V)

Soupes

LISTE D'ALLERGÈNES: 1A) GLUTEN BLÉ 1B) GLUTEN SEIGLE 1C) GLUTEN ORGE 1D) GLUTEN AVOINE 1E) GLUTEN EPAUTRE 1F) GLUTEN DE KHORASAN 2) CRUSTACÉS 3) ŒUFS 4) POISSON 5) ARACHIDES 6) SOJA 7) LAIT 8) FRUITS À COQUE: 8A) AMANDES 8B) NOISETTES 8C) NOIX 8D) NOIX DE CAJOU 8E) NOIX DE PÉCAN 8F) NOIX DU BRÉSIL 8G) PISTACHES 8H) NOIX DE MACADAMIA 8I) NOIX DE QUEENSLAND 9) CÉLÉRI 10) MOUTARDE 11) GRAINES DE SÉSAME 12) SULFITES 13) LUPIN 14) MOLLUSQUES

S1. Tom Yum Kung

Soupe citronnelle aux champignons et scampis

Lemongrass soup with mushrooms and scampis

2,4,7,9,11,14

Petite
Portion:
12,90 €



S4. Bun Bo Hue

Bouillon épicé de vermicelles, porc et boeuf

Vermicelli spicy bouillon, pork and beef

1,2,4,6

18,90 €



S2. Tom Kha Kai

Soupe-au-lait de coco citronnelle et poulet

Lemongrass and chicken coconut milk soup

2,4,7,11,14

Petite
Portion:
12,90 €



S5. Hủ Tiếu Nam Vang

Riz pâtes scampis porc et légumes

Rice pasta scampis pork and légumes

2,4,14

18,90 €



S3. Hủ Tiếu Bo Kho

Soupe de pâtes de riz au boeuf vapeur

Soupe of rice pasta with steamed beef

2,4,14

18,90 €



S6. Phô

Vermicelli beef broth

Bouillon de boeuf vermicelle

2,4,14

Petite Portion: 12,90€

Portion: 18,90 €



Entrées

LISTE D'ALLERGÈNES: 1A) GLUTEN BLÉ 1B) GLUTEN SEIGLE 1C) GLUTEN ORGE 1D) GLUTEN AVOINE 1E) GLUTEN EPAUTRE 1F) GLUTEN DE KHORASAN 2) CRUSTACÉS 3) ŒUFS 4) POISSON 5) ARACHIDES 6) SOJA 7) LAIT 8) FRUITS À COQUE: 8A) AMANDES 8B) NOISETTES 8C) NOIX 8D) NOIX DE CAJOU 8E) NOIX DE PÉCAN 8F) NOIX DU BRÉSIL 8G) PISTACHES 8H) NOIX DE MACADÉMIA 8I) NOIX DE QUEENSLAND 9) CÉLÉRI 10) MOUTARDE 11) GRAINES DE SÉSAME 12) SULFITES 13) LUPIN 14) MOLLUSQUES

Gỏi (SALADE VIETNAMIEN / VIETNAMESE SALAD)

Salade fraîche composé avec jeunes pousses de laitue, tomate, menthe, coriandre, ail, oignon, citron vert, laitue, piment, cacahuete avec sauce poisson / Fresh salad made with young leaves of lettuce, tomato, mint, coriander, garlic, onion, lime, lettuce, pepper, peanut & fish sauce

E21. Bœuf / Beef 2,3,4,5,8,9,11,12 ——— 18,90 €

E22. Poulet / Chicken 2,3,4,5,8,9,11,14 ——— 18,90 €

E23. Scampis / Shrimps 2,3,4,5,8,9,11,14 — 22,90 €



E24. Gỏi Chay (VEGETARIEN) 18,90 €

Salade fraîche composé avec jeunes pousses de laitue, Avocat, Oignon, Tomates, Coriandre, Fruits frais, sauce sésame et pignons de pin / Fresh salad made with young lettuce leaves, Avocado, Onion, Tomatoes, Coriander, Fresh fruits, sesame sauce and pine nuts 3,6,8,10,11

Nem

Salade fraîche composé avec jeunes pousses de laitue, Avocat, Oignon, Tomates, Coriandre, Fruits frais, sauce sésame et pignons de pin / Fresh salad made with young lettuce leaves, Avocado, Onion, Tomatoes, Coriander, Fresh fruits, sesame sauce and pine nuts

E25. Poulet / Chicken 2,3,4,11 ——— 8,90 €

E26. Pork / Porc au taro 2,3,4,11 ——— 8,90 €

E27. Vegetarien / Végétarien au taro 1,2,3,6,11,14 8,90 €

E28. Fruits de mer / Sea food au taro 2,3,4,11,14 8,90 €



Goi Cuốn (ROULEAUX DE PRINTEMPS)

spécialité du Vietnam, avec garniture enroulée dans une galette de riz crue avec Laitue, vermicelle, soja et menthe. Servi avec sauce Poisson
Vietnamese specialty, with garnish wrapped in a raw rice cake, with Lettuce, vermicelli, soy and mint. Served with Fish sauce

E29. Bœuf / Beef 3,4,5,6,11,14 ——— 8,90 €

E30. Scampis / Shrimps 1,2,3,4,5,6 ——— 8,90 €

E31. Vegetariens / Végétariens 1,5,6,11,14 — 8,90 €



E32. Zhaliang 8,90 €

Rouleaux de riz cantonais / cantones rice rolls
1, 3, 6, 7, 11



E33. Bánh ít trần 9,90 €

Boulettes de riz gluant à la vapeur
steamed sticky rice balls
1,2,4,5,6,11



Entrées

LISTE D'ALLERGÈNES: 1A) GLUTEN BLÉ 1B) GLUTEN SEIGLE 1C) GLUTEN ORGE 1D) GLUTEN AVOINE 1E) GLUTEN EPAUTRE 1F) GLUTEN DE Khorasan 2) CRUSTACÉS 3) ŒUFS 4) POISSON 5) ARACHIDES 6) SOJA 7) LAIT 8) FRUITS À COQUE: 8A) AMANDES 8B) NOISETTES 8C) NOIX 8D) NOIX DE CAJOU 8E) NOIX DE PÉCAN 8F) NOIX DU BRÉSIL 8G) PISTACHES 8H) NOIX DE MACADAMIA 8I) NOIX DE QUEENSLAND 9) CÉLÉRI 10) MOUTARDE 11) GRAINES DE SÉSAME 12) SULFITES 13) LUPIN 14) MOLLUSQUES

Gyoza (RAVIOLIS)

Ravioles poêlées avec garniture

Seared ravioli with garnish

E34. Poulet / Chicken 1,3,11 ——— 8,90 €

E35. Crevettes / Shrimps 1,2,6,7,11 ——— 9,90 €

E36. Vegetarien / Végétarien 1,6,7,11 ——— 8,90 €



E40. Bánh xèo

Crêpes de riz vietnamienne

Vietnamese rice pancake

1,2,3,4,6,7,13

17,90 €



E37. Bánh Cuốn

12,90 €

Rouleaux de riz vietnamiens au porc à la vapeur

Vietnamese rice rolls, steamed with porc

1,2,4,6,11,14



E41. Som Tam



Salade de papaya & crevettes séchées

papaya with dried shrimps

2,4,5,6,11

16,90 €



E38. Bánh Nghê

8,90 €

Galette aux ciboulettes / Végétale cake

1,3,6,11,14



E42. Yum Wunsen Kung

18,90 €

Salade vermicelles épicée avec scampis

Spicy vermicelli salad with scampis



2,4,5,6,9,11,13,14



E39. Bo La Lot

12,90 €

Bœuf enveloppé dans feuilles la lôl naturelles

Beef wrapped in natural La Lôl leaves

3,4,5,6,11,14



E43. Sate Gà

8,90 €

Sate au poulet / Chicken satay

1,3,5,6,11



Plats

LISTE D'ALLERGÈNES: 1A) GLUTEN BLÉ 1B) GLUTEN SEIGLE 1C) GLUTEN ORGE 1D) GLUTEN AVOINE 1E) GLUTEN EPAUTRE 1F) GLUTEN DE Khorasan 2) CRUSTACÉS 3) ŒUFS 4) POISSON 5) ARACHIDES 6) SOJA 7) LAIT 8) FRUITS À COQUE: 8A) AMANDES 8B) NOISETTES 8C) NOIX 8D) NOIX DE CAJOU 8E) NOIX DE PÉCAN 8F) NOIX DU BRÉSIL 8G) PISTACHES 8H) NOIX DE MACADAMIA 8I) NOIX DE QUEENSLAND 9) CÉLÉRI 10) MOUTARDE 11) GRAINES DE SÉSAME 12) SULFITES 13) LUPIN 14) MOLLUSQUES

P61. Gà Chiên Sả Ớt



Poulet grillé à la citronnelle

Grillé chicken with lemongrass

3,4,6,11

18,90 €



Me Chua Ngot



SC62. Scampis aux sésames / Prawns with sésame 26,90 €

P63. Poulet / Chicken 18,90 €

1,2,3,4,11



P64. Dua Ga

Cuisses de Poulet grillé au lait de coco

grilled chicken Thighs with coco milk

1,3,4,7,11,14

18,90 €



P65. Gà Đậu Phộng



Cuisses de Poulet frit à la sauce piquant

Chicken Thighs in spicy sauce

5,7,11

18,90 €



Kaeng Kioa Wan Kai



Curry au lait de coco et épices

Coconut milk curry and spices

2,4,7,11,14



P66. Poulet / Chicken 18,90 €

SC67. Scampis / Shrimps 26,90 €

Panang Kai



Curry rouge au lait de coco / Red curry with coconut milk

2,4,7,11,14



P68. Poulet / Chicken 18,90 €

SC69. Scampis / Shrimps 26,90 €

P70. Gà Cà Ri Malay

18,90 €

Poulet (filet de cuisses) à la sauce curry malaysienne

Chicken Filet Malaysien Curry sauce

1,2,3,4,7,14



Plats

LISTE D'ALLERGÈNES: 1A) GLUTEN BLÉ 1B) GLUTEN SEIGLE 1C) GLUTEN ORGE 1D) GLUTEN AVOINE 1E) GLUTEN EPAUTRE 1F) GLUTEN DE Khorasan 2) CRUSTACÉS 3) ŒUFS 4) POISSON 5) ARACHIDES 6) SOJA 7) LAIT 8) FRUITS À COQUE: 8A) AMANDES 8B) NOISETTES 8C) NOIX 8D) NOIX DE CAJOU 8E) NOIX DE PÉCAN 8F) NOIX DU BRÉSIL 8G) PISTACHES 8H) NOIX DE MACADÉMIA 8I) NOIX DE QUEENSLAND 9) CÉLÉRI 10) MOUTARDE 11) GRAINES DE SÉSAME 12) SULFITES 13) LUPIN 14) MOLLUSQUES

B81. Bò Tiêu Đen



Filet pur de bœuf, sauce poivre noir vietnamien

Pure beef tenderloin, Vietnamese black pepper sauce

4,6,11

28,90 €



P84. Xa Xiu

Porc laque / lacquered pork

3,4,6,11,14

18,90 €



B82. Bò Lúc Lắc



Sauté de cubes de boeuf à l'ail

Sauté of beef cubes with garlic

6,11

28,90 €



SC85. Cá Sốt Chua Ngọt



Scampis à l'impérial / Prawns mandarine style

2,3,4,10

28,90 €



B83. Xả Xào Bò



Boeuf à la citronnelle / lemongrass beef

3,4,6,11

18,90 €



Plats

LISTE D'ALLERGÈNES: 1A) GLUTEN BLÉ 1B) GLUTEN SEIGLE 1C) GLUTEN ORGE 1D) GLUTEN AVOINE 1E) GLUTEN EPAUTRE 1F) GLUTEN DE KHORASAN 2) CRUSTACÉS 3) ŒUFS 4) POISSON 5) ARACHIDES 6) SOJA 7) LAIT 8) FRUITS À COQUE: 8A) AMANDES 8B) NOISETTES 8C) NOIX 8D) NOIX DE CAJOU 8E) NOIX DE PÉCAN 8F) NOIX DU BRÉSIL 8G) PISTACHES 8H) NOIX DE MACADÉMIA 8I) NOIX DE QUEENSLAND 9) CÉLÉRI 10) MOUTARDE 11) GRAINES DE SÉSAME 12) SULFITES 13) LUPIN 14) MOLLUSQUES

N91. Pad Thai Kukg

21,90 €

Pâte de riz sautées tamarin et scampis
stir-fried noodles with Tamarin and scampis

2,3,4,5,6,11,14



Udong Sauté

Udong sauté aux légumes de saison

Udong sautéed with season vegetables

1,2,6,11,14

N92. Légumes / Vegetables _____ 16,90 €

N93. Porc / Pork _____ 18,90 €

N94. Poulet / Chicken _____ 18,90 €

N95. Scampis / Shrimps _____ 21,90 €



N96. Bún Gạo Xào

18,90 €

Vermicelle de riz fait au mode de singapore sauce au curry, porc et crevettes
Singapore stir-fried rice vermicelli with curry sauce, Pork and Shrimps

2,3,6,11



N97. Hủ Tiếu Xào Bò

18,90 €

Nouilles sauté aux bœuf
Fried noodles with beef

2,3,4,5,6,11,14



N98. Hủ Tiếu Xào Hải Sản

22,90 €

Pâte de riz sautées aux fruits de mer
Stir-fried noodles with sea fruits

2,3,4,6,11,14



Bun

vermicelles vietnamiennes, avec laitue, menthe, coriandre, concombre Nem / Vietnamese vermicelli, with salade, mint, coriander, cucumber, & Sprint Roll

N99. Scampis / Shrimps 2,3,4,8,11,14 _____ 21,90 €

N100. Nem bœuf / Beef Nem (spring roll) 1,3,5,6,11,14 18,90 €

N101. Nem Vegetarien tofu / Nem Vegetarian tofu 1,2,3,4,6,11,14 18,90 €



N102. Cơm Xào

16,90 €

Riz sauté avec porc, crevettes, légumes variés
fried rice with pork, shrimp and various vegetables

2,3,4,6,11,14



N103. Unadon

21,90 €

Riz à l'anguille / Eel rice

1,3,4,6,7,11,14



Plats Végétariens

V121. Mực Chay

Calamars végétariens frits à la coriandre & menthe

Fried vegetarian squid with coriander & mint

1,6,9,11,14,

18,90 €



V122. Donburi

Végétarien

Vegetarian

2,3,4,6,7,11

18,90 €



V123. Cơm Xào Chay

Riz sauté légumes

Rice with various vegetables

2,3,4,6,7,11

14,90 €



V124. Cài Xào Chay



Légumes Saison Variés

Varied Season Vegetables

4,11

18,90 €



V125. Gà Chay



Poulet Veggie au Curry

Chicken Veggie with Curry

5,6,7,8

18,90 €



V126. Bò Chay



Lamelles Veggie à la sauce citronnelle

Veggie strips with black lemongrass sauce

5,11

18,90 €



V127. Cà ri Đậu hũ



Curry de tofu aux légumes saison

Tofu curry with seasonal vegetables

4,6,7

16,90 €

