

APERITIFS

Cocktail La Bamboueraie	4,50 euros
Cocktail Exotique Sans Alcool	6,00 euro
Kir	4,50 euros
Kir Royal	10,50 euros
Coupe de Champagne	9,50 euros
Whisky Clan Campbell	5,50 euros
Whisky Coca	6,50 euros
Pastis/Ricard	4,50 euros
Martini Blanc/Rouge	4,50 euros
Porto Rouge/ Malibu	4,50 euros
Muscat	4,50 euros

DIGESTIFS

Café	2,00 euros
Infusion/Verveine	3,00 euros
Thé au Jasmin	3,00 euros
Saké Maison (mei-kwei-lu)	3,00 euros
Cognac /Armagnac/Cointreau	5,50 euros
Get 27 ou 31	5,50 euros

BOISSONS

Bière Sai Gon (bière vietnamienne)	4,50 euros
Bières TsingTao/Heineken	4,00 euros
Jus d'Orange / Ananas	3,50 euros
Coca Cola/fanta/coca light	3,50 euros
Jus de Fruits Exotiques (<i>Mangue, Lychées</i>)	3,50 euros
Evian 1 Litre	5,00 euros
Evian 50 Cl	3,50 euros
San Pellegrino 50 Cl	3,50 euros
San Pellegrino 1 Litre	5,50 euros

LES ENTREES

Assiette aux quatre délices 11,50 euros

Nem aux crevettes, ravioli frit, beignet de crevette, rouleau de printemps, bouchée aux crevettes, samoussa, salade viet.

Nem traditionnel vietnamien (4 pièces) 6,00 euros

Nem à la crevette (3 pièces) 6,50 euros

Nem « spécialité la bamboueraie » (4 pièces) 7,00 euros

Raviolis frits (5 pièces) 6,00 euros

Samoussa au bœuf (4 pièces) 6,50 euros

Beignet de crevettes (5 pièces) 7,00 euros

Salade vietnamienne au crabe ou au poulet 6,50 euros

Salade de nem (*crudité, vermicelle et nem chaud*) 7,50 euros

BO – BUN (*crudité, vermicelle et bœuf sauté*) 8,50 euros

BO – BUN + nem 10,00 euros
(*crudité, vermicelle et bœuf sauté et nem*)

Salade « la bamboueraie » (sur ananas frais) 9,50 euros

Rouleaux de printemps (2 pièces) 7,00 euros

Salade de nem végétarien 7,50 euros

Nem végétarien 6.50 euros



LES ENTREES A LA VAPEUR

Banh cuốn (<i>Crêpe Vietnamien de riz farcie à la vapeur</i>)	9,50 euros
Banh-Xèo (<i>Spécialité Maison</i>)	11,50 euros
Raviolis de crevette à la vapeur (6 pièces)	8,50 euros
Bouchée de crevette et de porc à la vapeur	8,50 euros
Demi-lune à la vapeur (6 pièces)	8,50 euros
Assortiment à la vapeur (6 pièces)	9,50 euros

LES SOUPES

Soupe aux vermicelles de chine et au poulet	7,50 euro
Soupe aux vermicelles de chine et au crabe	7,00 euros
Soupe wan-thanh et pâtes jaunes	9,50 euros
Soupe aux asperges et au crabe	8,50 euros
PHO vietnamien (<i>pâtes de riz, bœuf, boulette de bœuf</i>)	10,50 euros
Grande Pho (<i>pates de riz, bœuf, boulette de boeuf</i>)	17,00 euros



SPECIALITES LA BAMBOUSERAIE

Suggestions du chef

- 
- * Poulet à la sauce village de Bao-ninh sur plaque 11,50 euros
 - * Porc à la sauce village de Quy-ha sur plaque 11,50 euros
 - * Canard sauce Aigre douce sur plaque chauffante 14,00 euros
 - * Canard sauce maison sur plaque chauffante 13,50 euros
 - * Filet de bœuf tranché au basilic sur plaque chauffante 13,50 euros
 - * Filet de bœuf tranché au saté sur plaque chauffante 13,50 euros
 - * Filet de bœuf tranché aux oignons sur plaque 13,50 euros
 - * Bouquet de crevettes au saté mode village Nhat-Lê 14,00 euros
 - * Seiche à la sauce mode de Cua Viêt sur plaque 14,50 euros
 - * Fruits de Mer à la sauce maison sur plaque 16,50 euros
(Poisson, crevette, seiche, moule, et coquille St jacques)
 - * Filet de Dorade à la sauce gingembre sur plaque 14,00 euros
(Selon arrivage)
 - * Gambas à la mode Nha trang sur plaque 17,50 euros
 - * Notre cuisine respectant les préparations traditionnelles certains plats sont relevés

MARMITES

Marmite aux fruits de mer mode Sông-Huong <i>(Poisson, crevette, seiche, coquille St Jacques, moule)</i>	15,00 euros
Marmite aux viandes et 5 champignons mode DaLat <i>(Poulet, champignon parfumé, noir, et divers légumes)</i>	13,50 euros
Marmite de Bouddha <i>(Divers légumes de saison, 5 champions, tofu)</i>	13,50 euros

FONDUES

Fondue « la Bamboueraie » pour 2 personnes <i>(Bœuf, poisson, seiche, crevette, vermicelles, chou de Chine)</i>	59,50 euros
---	-------------

ACCOMPAGNEMENTS

Riz nature parfumé	3,00 euros
Riz Cantonnais	4,00 euros
Riz à la mode « Bamboueraie » <i>(Poulet, chair de crabe, crevette, cuit à la marmite)</i>	7,00 euros
Diverses légumes sautés mode Quang-Tri	5,00 euros
MY - XAO (pâtes jaunes sautés aux légumes)	5,00 euros

CREVETTE

Crevettes aux 5 currys	12,50 euros
Crevettes sauce aigre - douce	12,50 euros
Crevettes aux ananas frais	13,50 euros
Bouquet de crevettes aux petits légumes	13,50 euros
Crevettes au sel et poivres	14,00 euros

SEICHE

Seiche à la sauce aigre-douce	13,50 euros
Seiche au sel et poivres	14,00 euros
Seiche aux ananas	14,00 euros

POISSON

Poisson aux 5 currys (filet merlan, colin, dorade) Selon arrivage	12,50 euros
Poisson à la sauce aigre-douce Filet merlan, colin, dorade selon arrivage	12,50 euros
Saumon à la mode « la Bamboueraie » <i>(à la vapeur)</i> <i>(Saumon à la vapeur, sauce de soja, brins de gingembre et vermicelles de Chine)</i>	13,50 euros
Cuisses de Grenouilles à l'ail	15,00 euros

BROCHETTES

Brochette de Poulet à la citronnelle (2 pièces) 12,50 euros

Brochette fruits de mer Cua viêt (2 pièces) 15,50 euros
(Seiche, crevette et coquille St Jacques)

MENU ENFANT

^w
11,50 Euros (Moins de 10 ans)

Nem

ou

Beignet Crevette

ou

Brochette de poulet

et

Riz Cantonais ou Riz nature

et

Glace 2 parfums aux choix

et

Coca ou Jus d'orange

ou

Cocktail sans alcool



LES ASSIETTES MIDI

(Sauf les jours fériés et week-end)

Assiette Brochette de Poulet 12,50 euros
Nem, ravioli, salade viet, riz cantonnais

Assiette Poulet aux 5 Currys 12,50 euros
Nem, ravioli, salade viet, riz cantonnais

Assiette Porc au Caramel 12,50 euros
Nem, ravioli, salade viet, riz cantonnais

Assiette Porc aux gingembres 12,50 euros
Nem, ravioli, salade viet, riz cantonnais

Assiette MY-XAO au poulet 13,00 euros
Pâtes jaunes sautées aux légumes et poulet

Assiette MY-XAO au bœuf 13,50 euros
Pâtes jaunes sautées aux légumes et bœuf

Assiette MY-XAO aux crevettes 14,50 euros
Pâtes jaunes sauté aux légumes et crevettes

Assiette Brochette de crevette 14,00 euros
Nem, ravioli, salade viet, riz cantonnais

Assiette de Bœuf LUC-LAC 13,50 euros
Nem, ravioli, salade viet, riz cantonnais

Assiette de Bœuf au Saté 13,50 euros
Nem, ravioli, salade viet, riz cantonnais

Assiette Canard Laqué 14,00 euros
Nem, ravioli, salade viet, riz



MENU MIDI « LANG TRE »

14 euros (sauf les jours fériés et week-end)

ENTREE AU CHOIX

Nems ou
Raviolis frits ou
Salade viet au crabe ou

PLAT AU CHOIX

Porc au caramel
ou
Porc au gingembre
ou
Poulet au curry

ACCOMPAGNEMENT

Riz Nature parfumé ou
Riz Cantonais

DESSERT AU CHOIX

Salade de fruits frais ou
Nougats vietnamiens ou
Glace ou sorbet 2 parfums



Menu « TRUC - VIET »

« La Bamboueraie » 24 euros

Apéritif Phong-nha offert (sans alcool)

ENTREE AU CHOIX

Rouleaux de printemps ou
Salade viet namienne au crabe
Assortiment à la vapeur ou

PLAT AU CHOIX

Canard laqué ou
Brochette de poulet avec riz nature ou cantonnais
Bœuf à la sauce saté sur plaque ou
Crevettes ou seiche à la sauce maison sur plaque

ACCOMPAGNEMENT

Riz Nature parfumé ou
Riz Cantonnais

DESSERTS AUX CHOIX

Coupe de glace maison 3 parfums aux choix
Sorbet citron au saké ou
Crêpes de banane glacée ou
Coupe de fruits frais



DESSERTS

LES FRUITS EXOTIQUES

Coupe de lychées	5,50 euros
Coupe de fruits frais (Selon saison)	5,50 euros

LES CONFISERIES

Gingembre confit	5,50 euros
Nougats vietnamiens mou/dur	5,50 euros
Gâteaux au soja	5,50 euros
Assortiment maison	7,00 euros
Perle de coco	6,50 euros
Café Gourmand	6,00 euros
Thé Gourmand	7,50 euros

LES BEIGNETS, FRUITS FLAMBES

Beignet de Glace de Coco	7,50 euros
Beignet Pomme/ananas/banane flambé	8,50 euros
Beignet de glace de coco flambé	8,50 euros
Fruits flambés glacés au saké ou rhum	8,50 euros
Crêpe de banane glacé	7,00 euros
Beignet / Banane/pomme/ananas nature	7,50 euros

LES GLACES

Coco givré	6,50 euros
Orange ou Citron givré	6,50 euros
Mystère flambé saké	6,50 euros
Coupe Bach-Dang	8,50 euros
Glace 3 parfums au choix	6,50 euros

Parfums : Vanille, Chocolat, Pistache, Cassis, Menthe, passion,
Rhum et raisins, Caramel, Coco, Café, Fraise, citron,
Mangue, Fruits des bois, framboise

LES FRUITS FRAIS (Selon la saison)

Mangue fraîche	7,00 euros
Ananas frais	7,00 euros

LES VINS ROUGE

Tarani (vignerons de Rabastens)	75 cl	15,00 euros
Cotes St Mons AOVDQS	75cl	16,00 euros
Cotes St Mons AOVDQS	37,5cl	9,50 euros
Gaillac AOC (Domaine de Barreau)	75cl	17,00 euros
Gaillac AOC (Domaine de Barreau)	50 cl	11,50 euros
Gaillac AOC Manoir de l'Emmeille Rouge ou Rosé	75 cl	14,50 euros
Gaillac AOC Manoir de l'Emmeille Rouge ou Rosé	37.5 cl	8,50 euros
Fronton AOC (Château Bellevue la forêt)	75cl	21,00 euros
Fronton AOC (Château Belle vue la forêt)	37.5	10.50 euros
Madiran AOC (Torus A.Brumont)	75cl	21,00 euros
Madiran AOC (Torus A, Brumont)	50 cl	12,50 euros
St Nicolas de Bourgueil AOC (Domaine Pantaleon)	75cl	24,50 euros
St Nicolas de Bourgueil AOC (Domaine Pantaleon)	37.5 cl	15.50 euros
CTX du Languedoc (le loup de pic ou pic st loup)	75cl	25,50 euros
Bordeaux (Château Haute-Maurac Bellecour)	75cl	16,00 euros
Bourgogne Haute côte de nuit (Château de corton)	75 cl	28.50 euros
ROSE		
Fronton IGNES médaille d'or	75cl	17,50 euros
Tarani (Les vignerons de Rabastens)	75 cl	15,00 euros
Cotes de Provence AOC (Saint tropez)	75cl	17,50 euros
Cotes de Provence AOC (Saint tropez)	37,5cl	10,50 euros
Tavel AOC (Les Mésillons)	75cl	19,50 euros
Tavel AOC (Les Mésillons)	37,5cl	13,50 euros
Gaillac AOC (Manoir de L'Emmeille)	75 cl	14.50 euros
Gaillac AOC (Manoir de L'Emmeille)	37.5 cl	8.50 euros

LES VINS

BLANC

Tarani (Les vigneron de Rabastens)	75 cl	15,00 euros
Gaillac Perlé AOC (Domaine de Barreau)	75cl	15,00 euros
Bordeaux AOC (Les Croix blanches-Graves) sec	75 cl	16,50 euros
Alsace Gewurztraminer	75cl	19,50 euros

PICHET

Rouge Fronton AOC (Les vigneron d'ovalie)	25cl	5,50 euros
Rouge Fronton AOC (Les vigneron d'ovalie)	50cl	9,50 euros
Rosé Fronton AOC (Les vigneron d'ovalie)	25cl	5,50 euros
Rosé Fronton AOC (Les vigneron d'ovalie)	50cl	9,50 euros
Blanc Pacherenc du vic Bilh AOC	25cl	5,50 euros
Blanc Pacherenc du vic Bilh AOC	50cl	9,50 euros

VIN AU VERRE

Tarani (vigneron de Rabastens) Blanc, Rosé, Rouge	4,50 euros
Fronton AOC (Les Vigneron d'ovalie) Rosé, Rouge	4,50 euros

CHAMPAGNE

AYALA 1/2 bouteille	30,00 euros
---------------------	-------------

LES PLATS

PORC

Porc au caramel poivré	11,50 euros
Porc aux 5 currys	11,50 euros
Porc à la sauce aigre-douce	11,50 euros
Porc sauté aux petits légumes	11,50 euros

POULET

Poulet à la sauce citron vert	13,00 euros
Poulet aux ananas frais	12,50 euros
Poulet à la sauce citronnelle	11,50 euros
Poulet aux 5 currys	11,50 euros
Poulet aux champignons noirs	11,50 euros
Poulet sauté aux petits légumes	11,50 euros



LES PLATS

BOEUF

- Filet de bœuf tranché aux chop suey** 12,50 euros
(Divers légumes de la saison sauté avec des filet de bœuf tranché)
- Filet de bœuf émincé aux 5 currys** 12,50 euros
- Boeuf Luc-Lac** 13,50 euros
(Dés de bœuf grillés, salade vert assaisonnée)

CANARD

- Canard laqué (*Magret de canard tranché*)** 13,50 euros
- Canard aux champignons parfumé** 13,50 euros
- Canard aux pousses de bambou** 13,50 euros
- Canard aux ananas frais** 14,50 euros

MENU DE VEGETARIEN

22,50 euros Apéritif sans alcool offert

ENTREE AU CHOIX

Nem végétarien

ou

Rouleau de printemps

ou

Salade du chef

PLAT AU CHOIX

Marmite de Bouddha et riz nature

(Des divers légumes, les 5 champions, tofu)

ou

Assiette My-Xao sauté aux divers légumes

DESSERT AU CHOIX

Coupe sorbet citron au saké

ou

Crêpes de banane glacée

ou

Salade de fruits frais

