

## ENTRÉES

Edamames 5.00

Natures ou épicés au togarashi

Tempura de gambas panko 7.50  
(3 pièces) Spicy mayo

Mini Aubergines 6.90  
Petites aubergines, sel de mer, togarashi

Chips d'Hanoi 5.90  
Chips de taro maison

Gà Xiên Nướng 6.90  
Brochettes de poulet, cacahuète saté  
et son aubergine

## GRANDS NEMS

2 Nems croustillants maison,  
préparés tous les jours par nos soins

Vách Ki Ri 7.50  
Quinoa BIO, Vache qui rit, edamame, shiitaké

Gà Ginger 7.90  
Poulet au gingembre, chou vert, gingembre,  
carotte, vermicelles de soja, basilic Thaï

Chả Gìò veggie 6.80  
Chou vert, gingembre, carotte, champignons  
noirs, oignon rouge, basilic Thaï

Cà Chua 7.90  
Tomate, mozzarella fumée, basilic Thaï, kale

## GRAND PRINTEMPS

Rouleau de printemps faits maison

Gỏi Cuôn Tôm 7.90  
Crevettes, avocat, mangue, carotte,  
concombre, vermicelles de riz, menthe  
et coriandre fraîches

Gỏi Cuôn veggie 6.80  
Carotte, concombre, mangue, omelette,  
vermicelles de riz, menthe  
et coriandre fraîches

## GUAN BAO FOLIE

2 pains moelleux à la fleur de farine,  
cuits à la vapeur, sucrine, oignons  
confits, ciboulette thaï, garnis ...  
au choix

Bò BAO 8.50  
Effiloché de bœuf citronnelle

Vit BAO 8.90  
Canard confit au four

Vegan BAO 8.90  
"Poulet végétal" et marmelade de légumes

## ★ BÒ BÚN ★

Spécialité Vietnamiennne  
révolutionnaire!

Vermicelles de riz, salade, pousses  
de soja, oignon, carotte, concombre,  
coriandre, menthe fraîche, cacahuètes  
& délicieux nem de légumes maison

Gà Bún 13.90

Wok de poulet au gingembre

Gà Bún exotico 14.50

Wok de poulet, chutney papaye-citron

Bò Bún Extra 15.80

Wok de bœuf à la citronnelle

Sa-tế Bún 15.90

Wok de bœuf au saté

Tôm Bún 16.20

Wok de crevettes marinées

Cá hời Bún 16.90

Pavé de saumon à la plancha  
et ananas caramélisé

Màu Bún 17.50

Dés de saumon frais, avocat, mangue,  
graines de sésame-wasabi

Impérial Vegan 15.80

Tofu, wok de shiitaké, chou pak chôi,  
poivron rouge

## PHO

Soupe traditionnelle vietnamienne,  
se prononce comme "feu" de pot-au-feu.  
Pâte de riz, carotte, navet, oignon, gingembre,  
basilic Thaï et épices, accompagnés de sauce  
hoisin et sriracha.

Phở bò 14.50

Bouillon et bœuf finement tranché

Phở tôm 14.50

Bouillon, crevettes entières et ravioles  
de crevettes

Phở vegan 13.90

Bouillon de légumes de saison  
et ravioles de légumes

## ★ BAO BURGER ★

Pain traditionnel asiatique à la fleur de  
farine cuit à la vapeur, coriandre et frites  
fraîches aux épices d'Hanoi

Classic 14.90

Bœuf Charolais sauce barbecue  
Vietnamienne et coriandre fraîche

Tartuffo 17.50

Bœuf Charolais, shiitaké et crème de cèpes  
à l'huile de truffe

## ★ PAD THAI ★

La recette légendaire de pâtes wokées  
à la minute à feu vif avec des œufs  
et une sauce dont la recette est gardée  
secrète !

Pad Thai Gà 16.90

Poulet saté

Pad Thai Bò 17.90

Boeuf à la citronnelle, basilic thaï

Pad Thai Tôm 17.50

Crevettes citronnelle-gingembre

Pad Thai Vegan 17.50

"Poulet végétal", wok de shiitaké, chou pak  
chôi, poivron

## VIET'SPACE

Marmite Cà-Ri-Gà 15.50

Curry de poulet à la Vietnamiennne,  
lait coco, riz vapeur

Marmite Cá Tuyền 16.90

Cabillaud au lait de coco parfumé à la  
citronnelle, riz vapeur

Xà Lát Tôm 14.90

Crevettes, émincé d'avocat, romaine,  
sucrine, mangue, lotus, concombre,  
menthe, vinaigrette et ciboulette Thaï

## NOS ENGAGEMENTS

### La Viande

Nous avons sélectionné pour tous nos  
Bò Bún et Pad Thai une viande de bœuf issue  
d'une bavette d'Aloyau sélectionnée avec soin par  
notre boucher « Olivier Metzger »

### Végétariens et Végans,

Nous avons élaboré des recettes en pensant  
spécialement à vous ! De l'entrée au dessert nous  
avons de quoi vous satisfaire !  
Notre « Poulet Végétal » est fait à partir de protéines  
de blé et de pois chiches

### Fait Maison

Tous nos nems et rouleaux de printemps sont  
préparés quotidiennement, roulé à la main  
avec des recettes 100% maison

Si vous avez certaines exigences ou allergies  
alimentaires, merci de nous en informer.  
La liste des allergènes est à votre disposition  
dans ce restaurant.

CĂN-TIN  
VIETNAMIENNE  
Cantine Vietnamienne

C.C Les 4 temps – Le Dôme

La Défense 9 2 8 0 0



# HANOI Cà phê



**HANOI CÔCKTAILS** ..... 20c1 | 40 c1  
6,50 | 9,50

## Coriander

Gin, coriandre fraîche, citron vert, tabasco, sucre de canne

## Hồng tam

Alcool de riz, pastèque fraîche et sirop, fraise, citron vert, sucre

## Tình Yêu ★★

Rhum, fruit de la passion, citron vert, sucre de canne

## Ngọc Lam

Rhum, curaçao, sirop vanille, jus d'ananas, citron vert, sucre de canne

## Vod'tam ★★

Vodka, jus de concombre frais, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne

## Xôi Tam

Téquila infusée à la citronnelle, crème de framboise, purée de basilic, baie d'acai, citron vert, sucre de canne

**Mojitos** 35 c1 ..... 9,50

À base de rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, eau gazeuse et sucre de canne...

L'original menthe fraîche

Le Vietnamien basilic frais

Le Mango menthe fraîche et purée de mangue

Le Cây Vải menthe fraîche et purée de litchi

Kum Kom kumquat et kombawa



**Viet Julep** ..... 9,90

Connaissez-vous l'origine du mojito ? Ça serait le Mint Julep...  
Et voici notre version revistée ! Alcool de riz, purée de yuzu,  
angostura, sucre de canne et menthe fraîche

## COCKTAILS LAB

**Yuzuroska** 30 c1 ..... 9,50

Vodka Eristoff, jus de yuzu, sucre de canne, dés de citron vert

**Mai Têt** 30 c1 ..... 9,90

Rhum brun Bacardi Carta Oro, rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange,  
sirop d'orgeat, sirop de grenadine, citron vert, sucre de canne

**Hanoi Caïpi** 30 c1 ..... 10,50

Cachaça Leblon, fruit de la passion, segments d'orange et sucre de canne

**Whisky n'go** 30 c1 ..... 12,00

Jack Daniel's, angostura, sirop de gingembre, orange, citron vert,  
sucre de canne

**Hat blueberry** 30 c1 ..... 10,50

Gin Bombay original, perles de myrtille, citron, sucre de canne

**Viet King punch** ★ 40 c1 ..... 9,90

Saké Shochikubai, alcool de riz, yuzu, pastèque fraîche,  
sirop de fleur de sureau

## PISCINE COCKTAILS 45 c1

**Bưởi Hồng** ★ ..... 8,50

Vin rosé, sirop de pamplemousse rose, fraise et menthe fraîche

**Spritz long** ..... 10,50

Agrume, Martini Prosecco, apérol, eau gazeuse, kumquat, combawa, citron

**Kim long** ..... 9,50

Liqueur de litchi, Martini Prosecco, jus de litchi et sirop de rose

**Bubble long** ..... 11,50

Martini Prosecco, crème et perles de saveurs framboise, citron vert

**MOCKTAILS** 45 c1 ..... 7,00

**Bubble Vài** Jus de litchi, citron vert et perles saveur passion

**Bubble Gana** Jus de Ganabana, jus de citron vert, perles saveur kiwi

**Bubble Lô Hôi** Jus de cranberry, aloé vera, citron vert, perles saveur myrtille

**Viet basil Xoài** Graines de basilic, jus de mangue, tonic, citron vert

**Iced tea** Thé glacé maison, citron, gingembre, basilic

**Aloe Hoa** Jus d'aloé vera, citron vert et sirop de fraise

**Citronnade Chanh** Yuzu, sucre de canne, eau (+1,00€)

**CÀNG-TIN** Cantine Vietnamienne  
**VIETNAMIENNE**

XXL

20c1 | 40 c1

6,50 | 9,50

XXL  
40CL

5,90€

HAPPY  
HOUR

15H30/19H30

35CL 5,90€ HAPPY HOUR  
de 15H30/19H30

HH\*  
5,00

# CHAMPAGNE & VINS

## CHAMPAGNE

Piper Heidsieck BRUT

12 d • 12,90

75 d • 69,00



## VINS

### ROUGES

14 cl | 50 cl | 75 cl

Terra des Castilla Syrah (Espagne) 4.<sup>60</sup> 14.<sup>50</sup> 21.<sup>50</sup>  
Cunada Aurora **BIO** 2015

Côtes du Rhône "Amour de Fruits" 5.<sup>30</sup> 18.<sup>00</sup> 27.<sup>00</sup>  
Domaine de la Fourmente **BIO** 2015

Saumur-Champigny 5.<sup>50</sup> 19.<sup>00</sup> 29.<sup>00</sup>  
Domaine de la Guilloterie 2015

Cheval Noir 6.<sup>20</sup> 20.<sup>00</sup> 32.<sup>00</sup>  
Bordeaux 2014

### BLANCS

14 cl | 50 cl | 75 cl

IGPd'Oc 100% Chardonnay 4.<sup>90</sup> 15.<sup>50</sup> 22.<sup>90</sup>  
Cellier du Pic 2016

Sancerre 8.<sup>50</sup> 28.<sup>50</sup> 39.<sup>00</sup>  
Domaine de la Chézatte 2015

IGPd'Oc 100% Sauvignon 4.<sup>50</sup> 13.<sup>90</sup> 21.<sup>00</sup>  
Cellier du Pic 2016

Petit Chablis 8.<sup>90</sup> 29.<sup>50</sup> 45.<sup>00</sup>  
Domaine Lavantureux non filtré 2015

### ROSÉS

14 cl | 50 cl | 75 cl

Gris de Gris "Les Oliviers" 4.<sup>50</sup> 13.<sup>90</sup> 21.<sup>00</sup>  
Domaine des Captives **BIO** 2015

Côtes de Provence Saint Maur 6.<sup>50</sup> 18.<sup>90</sup> 29.<sup>50</sup>  
"Maur & More" 2016

### BIÈRES BOUTEILLE 33 cl

Hanoi Beer 6,50

Saigon 6,90

### BIÈRES PRESSION

Tiger 25 cl 4,80

Tiger 50 cl 9,30 ~~50 CL 5,50€ HH~~

Edelweiss 25 cl 4,80

Edelweiss 50 cl 9,30 ~~50 CL 5,50€ HH~~

Lagunitas 25 cl 5,30 • 50 cl 10,60

### SOFTS • 3,90

Coca Cola, Zero, Fanta, Schweppes, Sprite,  
Ice Tea, Gingerella

Jus de fruit : Mangue, litchi, tomate, aloé vera, cranberry, pomme

### ORANGE PRESSÉE • 5,90

### CAFÉS

Expresso/Allongé

ou Déca • 2,40

Café noisette • 2,50

Double expresso • 3,90

Café crème • 3,90

Cà phê Laté Hanoi • 5,00

Capuccino • 4,50

Café viennois • 5,20

Chocolat chaud • 4,50

### THÉS BETJMAN & BARTON

Notre thé infusé maison

Vietnamien Oolong (bleu-vert) • 5,90

Thé du jardin de Bao Loc au sud du Vietnam

Nos thés en sachet • 4,90

Darjeeling (noir)

Pouchkine (Chine & Ceylan)

Vert Jasmin

Sencha (vert)

Earl Grey

### EAUX

Evian • 33 cl 3,90 • 75 cl 5,90

Badoit verte ou rouge

Infusions • 4,90

Tilleul ou verveine

# HANOI DESSERTS



## À DÉGUSTER

**Mango tira-mì sù 7.50**

*Tiramisu onctueux à la crème mascarpone, biscuit à la cuillère, mangue fraîche*

**Sô Cô la ! 7.50**

*Fondant au chocolat, cœur coulant noix de coco, crème anglaise parfumée vanille bourbon*

**Perles Dừa 5.90**

*Perles de coco et cacahuètes croustillantes, sorbet noix de coco*

**Banh Ky Lạp 8.90**

*Façon tatin à la mangue, speculoos, glace vanille, caramel passion*

**Chuôi Nem 7.90**

*Nems maison banane-Nutella*

**Fruity Cuốn 7.90**

*Rouleau de printemps garni de kiwi, mangue, ananas, melon & crémeux citron, sauce chocolat*

## GLACES & SORBETS

**Boule de "froid" !**

**Composez votre assortiment !  
2 parfums au choix**

**6.70**

*Parfum supplémentaire 2,00*

## GLACES

**Vanille**

**Chocolat-sésame**

**Mangue**

**Noix de Coco**

## SORBETS

**Framboise-yuzu**

**Litchi-pomelos**

**CĂN - TIN  
VIETNAMIENNE**

*Cantine Vietnamienne*