



Chào em

Restaurant Vietnamien
10 rue du Maine 75014 Paris

01 42 22 48 26

07 66 24 90 08



NOS VALEURS

**Le restaurant Chàò Em
vous invite à un voyage...**

Direction le Vietnam !

**Nous vous proposons une cuisine authentique,
composée de mets goûteux
parfumés aux saveurs de l'Orient,
préparés chaque jour par notre Chef
avec plaisir et amour.**

***Chao Em restaurant
invites you to a journey...
to Vietnam!***

***We offer you an authentic cuisine,
composed of tasty dishes
perfumed with flavors of the East,
prepared every day by our Chef
with pleasure and love.***

FORMULES MENU

Chào mào

Plat + boisson*
Dish + drink

15€

* Uniquement le midi de 12h à 14h30,
sauf le week-end et les jours fériés.

Chào anh

Entrée + plat
Starter + dish

19€

Chào cô

Plat + dessert
Dish + dessert

19€

Chào chú

Plat + cocktail
Dish + cocktail

19€

Chào bạn

Plat + bubble club
Dish + bubble club

19€

Chào em

Entrée + plat + dessert
Starter + dish + dessert

25€

Entrée au choix

Starter of your choice

Bánh Cuốn

Raviolis vietnamiens au porc,
crevettes **ou** végétarien

*Vietnamese raviolis with pork,
prawns **or** vegetarian*

Rouleau de printemps

Aux crevettes **ou** à l'avocat
*Spring Roll with prawns **or** with
avocado*

Nems

Porc, crevette, poulet **ou** végétarien
*With pork, prawns, chicken **or**
vegetarian*

Palets moelleux

Palets de riz moelleux aux crevettes
Soft rice cakes with prawns

Raviolis de tapioca

Aux crevettes croquantes
Tapioca raviolis with crunchy prawns

Aumônière de crevettes dorées

Golden prawns aumônière

Plat au choix

Dish of your choice

Bò bún

Bœuf, poulet, nem **ou** végétarien
*Beef, chicken, egg rolls **or** vegetarian*

Soupe Phở

Bœuf, poulet **ou** légumes
*Beef, chicken **or** vegetables*

Porc caramélisé

Caramelized pork

Salade detox

Tofu, poulet, porc, bœuf **ou** nems
*Tofu, chicken, pork, beef **or** egg rolls*

Cocktail au choix

Cocktail of your choice

Cocktail Tình Yêu

Cocktail Tình Nồng

Cocktail Tình Hồng

Cocktail Chào Bà

Virgin Mojito

Mojito ou Mojito exotique

Boisson au choix

Drink of your choice

Coca ou Coca zéro

Orangina

Thé jasmin ou thé vert

Evian

San Pellegrino

Thé glacé nature

Ice Tea

Jus de mangue, coco, goyave, passion ou litchi

Dessert au choix

Dessert of your choice

Riz gluant

Mangue **ou** fruit du jacquier
*Sticky rice with mango **or** jackfruit*

Delice de mangue

Mango delight

Banane au lait de coco

Banana with coconut milk

Galette à la crème glacée

Ice cream with crunchy galette

Îlot de perles de coco

Coco pearls

2 boules de glace

Ice cream scoops

Litchis au sirop

Lychees in sirup

Gingembre et nougats

Ginger and nougats

Trois couleurs de Chao em

Three colors of Chao Em

Bubbles club au choix

Bubble club of your choice

Bubble

Litchi, mangue, goyave, passion **ou**
lait de soja

*Lychee, mango, guava, passion **or**
soy milk*

Bubble Tea Ly

Bubble Café

WRAP & ROLL VIET

Bánh Quon

Délicieux raviolis vietnamiens maison accompagnés d'échalotes crispy, préparés tous les jours par nos soins

Delicious homemade Vietnamese raviolis with crispy shallots, prepared daily by us

8,5€ **Bánh Cuốn heo - Porc haché, champignons noirs**

Pork, black mushrooms

8,8€ **Bánh Cuốn tôm - Crevettes, champignons noirs**

Prawns, black mushrooms

8,8€ **Bánh Cuốn chay - Végétarien** 🍀

trio de champignons, légumes de saison

Trio of mushrooms, seasonal vegetables



Tôm chiên xù

8€

Tempuras de crevettes

Prawns tempuras

Miss Nems de Chàò Em 🌾

Délicieux nems croquants : galette de riz, cheveux d'ange, champignons noirs, carottes, oignons, poireaux

Delicious crunchy egg rolls: rice cake, angel hair, black mushrooms, carrots, onions, leeks

7,8€ **Nem heo - Nems au porc (2 grandes pièces)**

Pork egg rolls

7,8€ **Nem gà - Nems au poulet (4 pièces)**

Chicken egg rolls

7,8€ **Nem tôm - Nems aux crevettes (4 pièces)**

Prawn egg rolls

7,8€ **Nem chay - Nems végétariens (4 pièces)** 🍀

Vegetarian egg rolls



Súp - Soupes

Soupe garnie au choix

Choice of garnished soup

Súp hoành thánh - Petite soupe de raviolis crevettes 9,5€

Prawn raviolis soup

Súp rau - Petite soupe de légumes de saison 🌾 🍀 9€

Soup of seasonal vegetables



Bánh Khot 8,5€

6 petits palets de riz moelleux aux crevettes avec une sauce accompagnée d'une crème de coco

6 small soft rice puffs with prawns and a sauce with coconut cream



8€

Hoành Thánh chiên

Aumônière de crevettes dorées

Golden prawns dumpling



Bánh Bot Loc 8,5€

Raviolis de tapioca aux crevettes croquantes

Tapioca raviolis with crunchy prawns

Gỏi Cuốn 4 mùa Rouleaux des 4 saisons maison

Galette de riz, batavia, pickles, concombre, mangue verte, menthe, coriandre avec une sauce exquise de cacahuètes

Rice cake, batavia, pickles, cucumber, green mango, mint, coriander with an exquisite peanut sauce

7,8€ Gỏi Cuốn tôm - Rouleau de printemps

Crevettes Prawn spring roll

7,8€ Gỏi Cuốn bơ - Rouleau d'été 🍀

À l'avocat Avocado summer roll

7,8€ Gỏi Cuốn heo - Rouleau d'automne

Porc à la rose Rose pork autumn roll

7,8€ Gỏi Cuốn bò - Rouleau d'hiver

boeuf parfumé à la citronnelle Lemongrass beef winter roll



VIET'S SPACE



Belles Salades Detox

Jeunes pousses, trio de pickles, avocat, mangue, herbes aromatiques :
menthe, coriandre, échalotes crispy, cacahuètes, sauce secret d'Asie (sésame, miel...)
Baby greens, trio of pickles, avocado, mango, aromatic herbs:
mint, coriander, crispy shallots, peanuts, secret sauce of Asia (sesame, honey...)

- Salade đậu phụ - Aux tofus marinés du chef** 🍀 13€
With marinated tofu from the chef
- Salade bò - Au bœuf** *With beef* 13€
- Salade gà - Au poulet** *With chicken* 13€
- Salade heo - Au porc** *With pork* 14€
- Salade tôm - Aux gambas** *With prawns* 16€
- Salade cá hồi - Au saumon** *With salmon* 16€
- Salade nem - Aux nems (porc, poulet, crevettes ou végétariens)** 🍀 13€
With nems (pork, chicken, prawns or vegetarian)



Été Coloré

Salade Vietnamienne : mangue verte, carottes, oignons, choux, poivrons, herbes aromatiques :
menthe, coriandre, cacahuètes, échalotes crispy, sauce Vườn Địa Đàng maison
Vietnamese salad: green mango, carrots, onions, cabbage, peppers, herbs:
mint, cilantro, peanuts, crispy shallots, homemade Vườn Địa Đàng sauce

- Gỏi chay - Salade végétarienne** 🍀 16€
Vegetarian salad with mango
- Gà xé phay - Salade au poulet** 16€
Chicken salad
- Gỏi tôm - Salade de gambas** 18€
Prawns salad
- Gỏi bò tái chanh - Carpaccio de bœuf en salade, façon vietnamienne** 16€
Beef carpaccio in salad, Vietnamese style
- Gỏi cá hồi - Tartare de saumon, façon vietnamienne** 18€
Salmon tartar, Vietnamese style

Hue-Sàigòn-Hà Nội - Assortiment des délices 16€

Salade de mangue, 2 raviolis de tapioca aux crevettes et 2 délicieux nems
Mango salad, 2 tapioca prawns raviolis and 2 delicious egg rolls

Hue chay - Assortiment des délices végétarien 🍀 18€

Salade de mangue verte, raviolis végétariens et 2 nems végétariens
Green mango salad, vegetarian raviolis and 2 vegetarian egg rolls

SPECIAL CHAO EM

Canh Chua - La Blanquette vietnamienne 🌿

Bouillon au lait de coco et tamarin, citronnelle, feuilles de citron, galanga, ciboulette, coriandre servi avec du riz nature et trio de pickles
Coconut milk and tamarind broth, lemongrass, lemon leaves, galanga, chives, coriander served with plain rice and a trio of pickles

- 16€ Canh gà - Au poulet *With chicken*
16€ Canh chay - Végétarienne *Vegetarian* 🍀
19€ Canh tôm - Aux gambas *With prawns*
19€ Canh cá - Au filet de sole *With sole fillet*



Com Niêu - Marmites 🌿

Plat complet servi avec du riz nature accompagné de son trio de pickles
Complete dish served with plain rice and its trio of pickles

Heo kho - Porc mijoté dans une sauce caramélisée 13€
Caramelized pork

Gà kho gừng - Poulet caramélisé au gingembre 13,5€
Caramelized chicken with ginger

Com Curry - Curry vietnamien 🌿

Curry à la vietnamienne au lait de coco, carottes et légumes de saison, trio de pickles et riz blanc
Vietnamese-style curry with coconut milk, carrots and seasonal vegetables, trio of pickles and plain rice

- 16€ Carry gà - Au poulet *With chicken*
16€ Carry chay - Végétarienne *Veggie* 🍀
19€ Carry tôm - Aux gambas *With prawns*
19€ Carry cá - Au filet de sole *With sole fillet*



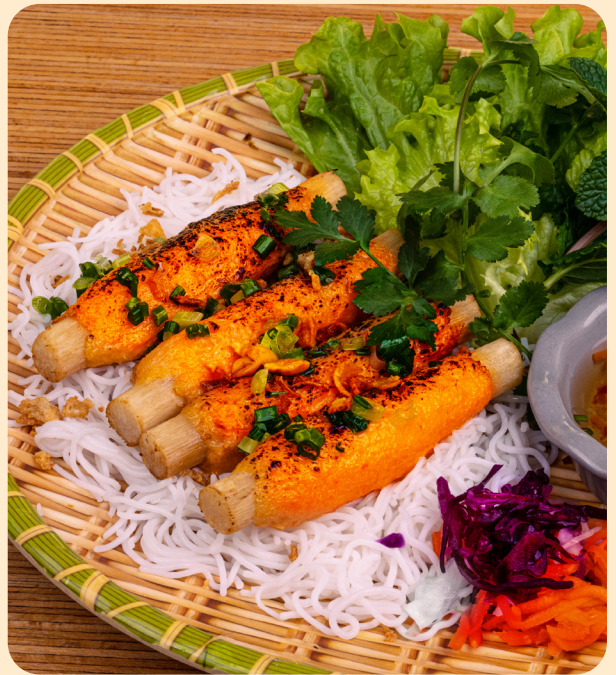
PLATS DU CHEF

17€

Chao tôm

Cannes à sucre enrobées de pâte de crevettes accompagnées de vermicelles de riz, ciboulettes, échalotes crispy et cachuètes

Candy canes coated with prawns paste accompanied by rice vermicelli, chives, crispy shallots and peanuts



Thit Xiên nuong

Brochettes vietnamiennes avec vermicelles de riz, ciboulettes, batavia et herbes aromatiques

Vietnamese skewers with rice vermicelli, chives, batavia and aromatic herbs

Heo lụi - Brochette de porc Mỹ Vị 15€

Mỹ Vị pork skewer

Gà lụi - Brochette de poulet parfumé 15€

Perfumed chicken skewer

Bánh Mì burger- Burger style vietnamien

Pain burger artisanal accompagné d'une belle salade du moment : jeunes pousses, mangue, avocat, carottes, concombre, herbes aromatiques, cacahuètes et sauce jardin d'Asie maison

Artisanal burger bun accompanied by a beautiful salad of the moment: baby greens, mango, avocado, carrots, cucumber, aromatic herbs, peanuts and homemade Asian garden dressing

15€ Bánh Mì heo - Au porc Mỹ Vị With pork Mỹ Vị

15€ Bánh Mì gà - Au poulet 5 parfums

With 5 flavors chicken

15€ Bánh Mì bò - Au boeuf With beef

15€ Bánh Mì chay - Végétarien Vegetarian 🍀



METS DE HANOÏ



Bún Chả Hà Nội

15€

Vermicelles de riz au porc ou poulet grillé et 2 délicieux nems maison, batavia, menthe et coriandre
(plat choisi par l'ancien président Obama lors de sa visite au Vietnam avec une bière)

Rice vermicelli with pork or grilled chicken and 2 delicious homemade Nems, batavia, mint and coriander
(dish chosen by the former president Obama during his visit to Vietnam with a beer)



Chả cá lã vong

22€

Spécialité de Hà Nội : filet de lotte grillé au curcuma, aneth, ciboulette, échalottes crispy et vermicelles
Speciality of Hà Nội: grilled monkfish fillet with turmeric, dill, chives, crispy shallots and vermicelli

PLATS SAUTÉS

Luc Lac 🌿

Riz sauté à la tomate et un œuf au plat
Sautéed rice with tomato and a fried egg

- 15€ Bò Lúc Lắc - Bœuf Luc Lac *With beef*
- 15€ Gà Lúc Lắc - Poulet Luc Lac *With chicken*
- 15€ Đậu hũ Lúc Lắc - Tofu Luc Lac *With tofu* 🌿
- 18€ Tôm Lúc Lắc - Gambas Luc Lac *With prawns*



Rau Xào - Légumes sautés 🌿

Choux chinois, carottes, poivrons rouges et verts, pois mange tout, poireaux, oignons, ails, ciboulettes, brocolis, coriandre, champignons noirs, champignons de Paris et tofu

Chinese cabbage, carrots, red and green peppers, snow peas, leeks, onions, garlic, chives, broccoli, coriander, black mushrooms, button mushrooms and tofu

- Rau xào chay - Wok de légumes croquants *Vegetarian* 🌿 15€
- Rau xào gà - Au poulet *With chicken* 16€
- Rau xào bò - Au bœuf *With beef* 16€
- Rau xào tôm - Aux gambas *With prawns* 18€

Pho Xào - Pad Thai

Pâtes de riz sautées avec poivrons, poireaux, soja, carottes, pois gourmand, oignons, coriandre et échalotes crispy, accompagnés d'une sauce Mỹ Vị du jardin d'Asie (secret du chef)

Rice pasta sautéed with bell peppers, leeks, soybeans, carrots, snow peas, onions, coriander and crispy shallots, served with Mỹ Vị Asian garden sauce (chef's secret)

- 16€ Phở Xào gà - Pad Thai au poulet *With chicken*
- 16€ Phở Xào heo - Pad Thai au porc *With pork*
- 16€ Phở Xào bò - Pad Thai au bœuf *With beef*
- 16€ Phở Xào rau - Pad Thai végétarien *Vegetarian* 🌿
- 19€ Phở Xào tôm - Pad Thai aux gambas *With prawns*



BOLS TONKINOIS

Bò Bún

Spécialité vietnamienne : vermicelles de riz, pousses de soja, carottes, concombre, herbes aromatiques, deux choux, cacahuètes, échalotes crispy et délicieux nems maison

Vietnamese specialty: rice vermicelli, bean sprouts, carrots, cucumber, aromatic herbs, two cabbages, peanuts, crispy shallots and delicious homemade egg rolls

Bò bún - Bœuf sauté à la citronnelle, nems au poulet 13€

Lemongrass beef, chicken egg rolls

Gà bún - Poulet parfumé, nems au poulet 13€

Flavoured chicken, chicken egg rolls

Veggie bún - Wok de légumes croquants, nems végétariens 🍀 14€

Mushrooms & veggies, veggie egg rolls

Heo bún - Porc Mỹ Vĩ, nems au porc 14€

Pork Mỹ Vĩ, pork egg rolls

Tôm bún - Spécialité du chef : gambas marinées, nems aux crevettes 16,5€

Chef's special marinated prawns, prawn egg rolls

Rainbow Bún - Saumon frais, mangue, avocat, trio de sésames, nems végétariens 16,5€

Fresh salmon, mango, avocado, sesame trio, vegetarian egg rolls

Nems Bún au choix : nems au porc, au poulet, aux crevettes ou végétariens 🍀 13€

Pork, chicken, shrimp or vegetarian egg rolls

Bò bún saté - Bœuf sauté à la citronnelle, saté, nems au poulet 13,5€

Sautéed lemongrass beef, satay, chicken egg rolls



Pokes bowl

Spécialité de Chào Em : riz sauté detox accompagné des toppings du moment
(concombre, carotte, trio de pickles, avocat, mangue...)

Chao Em's special detox ginger rice accompanied by our toppings of the moment
(cucumber, carrot, 3 pickles, avocado, mango, cranberries...)



Cơm rau - Végétarien 🍀	14€
<i>Veggie</i>	
Cơm gà - Au poulet parfumé	14€
<i>With flavoured chicken</i>	
Cơm bò - Au bœuf à la citronnelle	14€
<i>With lemongrass beef</i>	
Cơm heo - Au porc	15€
<i>With pork My vi, Hanoi style</i>	
Cơm tôm - Aux gambas marinées	16€
<i>With fresh salmon & sesame trio</i>	
Cơm cá hồi - Au saumon frais & trio de sésames	16€
<i>With fresh salmon & sesame trio</i>	
Cơm nem - Aux nems	
(porc, poulet, crevette ou végétariens) 🍀	14€
<i>Pork, chicken, prawn or vegetarian egg rolls</i>	

Soupe Pho 🍜

Soupe tonkinoise, bouillon de bœuf parfumé de cinq épices vietnamiens, pâtes de riz, coriandre, ciboulette et oignons
Tonkin soup, beef broth flavored with five Vietnamese spices, rice noodles, coriander, chives and onions

Phở bò - Au bœuf (cuit et cru)	13€
<i>With beef (cooked and raw)</i>	
Phở gà - Au poulet	13€
<i>With chicken</i>	
Phở hoành thánh - Aux raviolis de crevettes	16€
<i>With prawns raviolis</i>	
Phở tôm - Aux gambas	16€
<i>With prawns</i>	
Phở rau - Aux légumes du moment : tofu, pois gourmands, choux chinois, carottes, poireaux, champignons, poivrons, brocolis	13€
<i>With vegetables of the moment: tofu, snow peas, Chinese cabbages, carrots, leeks, mushrooms, peppers, broccolis</i>	



SUPPLÉMENTS

Bouillon de soupe de bœuf <i>Beef soup broth</i>	4€
Riz blanc (1 portion) <i>White rice (1 portion)</i>	3€
Riz rouge (1 portion) <i>Red rice (1 portion)</i>	3,8€
Riz gluant nature <i>Sticky rice</i>	3,7€
Vermicelles de riz (1 portion) <i>Rice vermicellis (1 serving)</i>	3,4€
Chips de crevettes <i>Prawn crackers</i>	1,5€
Petits nougats <i>Small nougats</i>	2€
1 nem (poulet, crevettes ou végétarien 🍀) <i>1 egg roll (chicken, prawns or vegetarian)</i>	2€
1 grand nem au porc <i>1 big pork egg roll</i>	4€

Tous les prix affichés sont TTC

Viande bovine Française

Poulet Halal

🍀 Recette végétarienne

🌾 Sans gluten

Sans gluten à la demande

La liste des allergènes est disponible

All prices shown include VAT

French beef

Chicken Halal

Vegetarian recipe 🍀

Gluten free 🌾

Gluten free on request

The list of allergens is available



DESSERTS

Xôi Chè - Riz gluant à la crème de coco

Riz gluant à la crème de coco, parsemée de cacahuètes, perles d'Asie et fruit exotique

Sticky rice with coconut cream sprinkled with peanuts, Asian pearls and exotic fruit

8€ Xôi xoài - Riz gluant à la mangue *With mango*

8€ Xôi mít - Riz gluant au fruit du jacquier *With jackfruit*

8€ Xôi chuối - Riz gluant à la banane *With banana*



Délices des fruit

Pudding à la crème de coco, parsemée de cacahuètes, perles d'Asie et fruit exotique

Pudding with coconut cream sprinkled with peanuts, Asian pearls and exotic fruit

Délice de mangue *With mango* 8€

Délice de fruit du jacquier *With jackfruit* 8€

Milles feuilles des glaces

Galettes croustillantes à la crème glacée, nappées de sauce caramélisée au beurre salé, parsemées de cacahouètes

Crunchy galettes with ice cream, topped with caramelized salted butter sauce, sprinkled with peanuts

8€ 2 boules de glace de coco ou vanille
2 scoops of coconut or vanilla ice cream



Melba exotiques

Mangue melba 9€

glace de vanille avec mangue et chantilly

vanilla ice cream with mango and whipped cream

Fruit du jacquier melba 9€

glace de coco avec fruit du jacquier et chantilly

coconut ice cream with jackfruit and whipped cream



Chè Chuoi - Délices des bananes 8€

Banane à la crème de coco, parsemée de perles de litchi et cacahouètes

Banana with coconut cream, sprinkled with lychee pearls and peanuts

8€

Îlot des perles des coco

Îlot de perles de coco à la crème de coco, nappées de sauce caramélisée au beurre salé, parsemées de cacahuètes et perles d'Asie
Coconut pearls island, with coconut cream topped with caramelized salted butter sauce, sprinkled with peanuts and Asian pearls



Sirop Vai

Litchis au sirop avec ses perles
Lychees in syrup with its pearls

8€

Hoa Qua Dam - Salades des fruits

8€

Banane, mangue, fruit du jacquier au lait de coco et cacahuètes
Banana, mango, jackfruit with coconut milk and peanuts



Délices vietnamiens

Nougats mous vietnamiens et gingembre confit
Vietnamese soft nougats with candied ginger

8€

Thé ou Café gourmand

12€

Thé ou café gourmand, accompagné de trois gourmandises (composition à demander à votre serveur)

Gourmet tea or coffee accompanied by three delicacies (ask your waiter for composition)

Chè Mit Dam - Trois couleurs des Chao Em

8€

Fruit du jacquier, lait de coco, gelée d'herbes, perles et glaçons
Jack fruit, coconut milk, herb jelly, pearls and ice cubes



Chè Suong Sáo

7€

Gelée d'herbes, sirop de sucre de canne et glaçons
Herbal jelly, cane sugar syrup and ice cubes

BOISSONS

Apéritifs

Kir vin blanc	5€
<i>12cl crème de cassis ou de mûre</i>	
<i>Blackcurrant or blackberry liquor</i>	
Ricard 2cl	5€
Martini rouge ou blanc 4cl	5€
Campari 4cl	5€
Porto rouge 4cl	5€

Alcools

Bourbon Jack Daniel's 4cl	6€
Scotch Johnnie Walker 4cl	6€
Vodka Poliakov 4cl	6€
Rhum blanc Bacardi 4cl	6€
Rhum blanc Saint James 4cl	6€
Rhum Mai Quế Lộ 4cl	6€
Baileys Irish Cream 4cl	6€
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	6€
Armagnac Delaître 4cl	6€
Alcool de riz gluant (Rượu Nếp) 4cl	6€

Cocktails sans alcool

Cocktail Chảo Bà 25cl	8,5€
<i>Jus de passion, de goyave et de litchi Passion fruit, guava and lychee juice</i>	
Virgin Mojito 25cl	8,5€
<i>Sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse Mojito syrup, fresh mint, lime, sparkling water</i>	

Cocktails

Cocktail Tình Yêu 25cl	8,5€
<i>Jus de goyave et d'aloë vera, vin blanc, crème de cassis Guava and aloe vera juice, white wine, blackcurrant liquor</i>	
Cocktail Tình Nồng 25cl	8,5€
<i>Rhum blanc Saint James, crème de cassis, jus de citron et d'aloë vera Saint James white rum, blackcurrant liquor, lemon juice, aloe vera juice</i>	
Mojito 25cl	8,5€
<i>Rhum blanc, sirop mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse White rum, mojito syrup, fresh mint, lime, sparkling water</i>	
Mojito exotique 25cl	8,5€
<i>Rhum blanc, sirop mojito, menthe fraîche, citron vert, jus de mangue, perles d'Asie White rum, mojito syrup, fresh mint, lime, mango juice, Asian pearls</i>	
Ti Punch 4cl	8,5€
<i>Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre White rum, lime, sugar syrup</i>	
Cocktail maison Phở Mojito 25cl	8,5€
<i>Rhum maison Mai Quế Lộ, sirop mojito, menthe fraîche, citron, eau gazeuse Homemade Mai Quế Lộ rum, mojito syrup, fresh mint, lemon, sparkling water</i>	
Cocktail Tình Hồng 4cl	8,5€
<i>Rhum blanc agricole, épices Phở, sirop de citron maison Agricultural white rum, Phở spices, homemade lemon syrup</i>	



Boissons fraîches

Jus de coco, aloé vera, goyave, passion, mangue ou litchi	25cl Coconut, aloe vera, guava, passion, mango or lychee juice	4€
Jus de tamarin ou de gingembre	25cl (chaud ou froid) Tamarind or ginger juice (hot or cold)	6€
Jus de citron maison	25cl Homemade lemon juice	6€
Limonade maison	25cl Homemade lemonade	6€
Lait de riz grillé	25cl Grilled rice milk	6€
Lait de soja	25cl Soya milk	4€
Coca Cola ou Coca Cola zéro	33cl	4€
Évian	50cl	4€
San Pellegrino	50cl	4€
Lipton Ice Tea	33cl	4€
Sirop à l'eau	25cl (grenadine, menthe, fraise ou pêche) (grenadine, mint, strawberry or peach)	3,5€
Diabolo	25cl	4€
Thé vert glacé nature maison	25cl	4,9€
Trà chanh Chào Anh	25cl Thé glacé au citron fait maison Homemade lemon iced tea	6€
Trà sâm lạnh - Thé Chào Em	Infusion à la citronnelle, fruit du moine et chrysanthème fait maison Homemade lemongrass, monk fruit and chrysanthemum infusion	6€

Bubbles club (froid)

7€

Boisson avec des perles d'Asie
Drink with Asian pearls

Cafés

2,6€	Café espresso ou décaféiné Espresso coffee, decaffeinated
4,5€	Double espresso Double espresso
6€	Café vietnamien au lait glacé Vietnamese coffee with iced milk

Bubble Tea Ly Thé au lait Classic bubble milk tea

Bubble lait de riz grillé Bubble grilled rice milk

Bubble lait de soja Bubble soy milk

Bubble café vietnamien au lait glacé

Vietnamese bubble coffee with iced milk

Bubble litchi, Bubble mangue, Bubble passion ou
Bubble goyave

Bubble Lychee, Bubble mango, Bubble passion or Bubble guava

Thés

3,5€	Thé jasmin, thé vert ou thé lotus Jasmine tea, green tea or lotus tea
3,8€	Thé vert detox bio Organic detox green tea
4€	Thé vert aux grains de riz grillé Green tea with grilled rice grains
4,5€	Thé au pistil de lotus et ginseng Lotus pistil and ginseng tea
4,5€	Thé à l'artichaut Artichoke tea
4,5€	Thé aux champignons Lingzhi Lingzhi mushrooms tea
6€	Thé floral Création parfumée de pétales de rose, jasmin et camélia Creation scented with rose petals, jasmine and camellia
6€	Perle de thé vert nattée à la main avec une corolle de fleurs de jasmin Hand-rolled jasmine bead with jasmine flower corolla
4€	Infusion verveine Vervain infusion
4,5€	Thé Ma beauté Infusion aide minceur aux plantes naturelles Infusion slimming aid with natural plants
4€	Tisane Nuit calme Herbal tea Nuit calme



Bières en bouteilles

Bière Saigon 4,9° 35,5cl	6€
Bière Hanoi 4,9° 33cl	6€
Bière Singha 5° 33cl	6€

Vins rouges

37,5cl 75cl

Bordeaux supérieur AOC Château Guillot	15€	22€
En bouche, le vin est équilibré, à la fois charnu avec une belle profondeur sur une finale persistante. <i>In the mouth, the wine is balanced, fleshy with a nice depth on a persistent finish.</i>		
Côtes-du-Rhône AOC Les trois garçons Bio	15€	22€
Le nez s'ouvre sur des arômes de caramel, de fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées. <i>The nose opens with aromas of caramel and ripe black fruits with some spicy notes.</i>		
Brouilly AOC Château de Corcelles «Vieilles vignes»	17€	27€
Robe rubis, il présente un nez aux arômes de baies rouge qu'on retrouve en bouche avec des notes épicées. <i>Ruby-colored, it presents a nose with aromas of red berries that we find in mouth with spicy notes.</i>		
Saumur Champigny AOC Les Chanteraines	16€	23€
En bouche, il est puissant, avec des tanins soyeux. Sa finale est persistante sur des notes de réglisse. <i>In the mouth, it is powerful, with silky tannins. Its finish is persistent with notes of liquorice</i>		
Bourgogne Hautes-Côtes de nuits AOC David Duband	19€	39€
Ce vin à la robe légère est soyeux et élégant, il dévoile un nez de framboise et de cassis, avec de fines notes boisées. <i>This light-colored wine is silky and elegant, revealing a nose of raspberry and blackcurrant, with fine woody notes.</i>		

Vins blancs

37,5cl 75cl

Alsace - Riesling AOC Hans Schaeffer	15€	22€
Le nez frais, développe des arômes citronnés, avec de discrètes notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche et racée. <i>The fresh nose develops lemony aromas, with discreet notes of white flowers. In the mouth, the attack is frank and racy</i>		
Cheverny AOC Les borderies	16€	28€
Ce vin est doté d'une robe jaune pâle aux reflets or. Il s'ouvre sur nez expressif de fleur de sureau, de pamplemousse et de bourgeon de cassis. <i>This wine has a pale yellow color with golden reflections. It opens with an expressive nose of elderflower, grapefruit and blackcurrant bud.</i>		
Bourgogne C.Chalonnaise AOC Chardonnay Millebuis	-	28€
Ce vin évoque les fruits à chair jaune. Franche, la bouche est rafraichissante avec une finale minérale. <i>This wine evokes yellow flesh fruits. Frank, the mouth is refreshing with a mineral finish.</i>		

Vins rosés

37,5cl 75cl

Coteaux d'Aix-en-Provence AOC Saint-Julien-Les-Vignes Bio	16€	23€
Ce vin à la robe pâle dévoile un nez fruité et aromatique. <i>This pale colored wine reveals a fruity and aromatic nose.</i>		
Tavel AOC Prieuré de Montézargues Bio	-	26€
Sa bouche est juteuse avec une acidité crayeuse et minérale et une belle finale vive et énergique <i>Its mouth is juicy with a chalky and mineral acidity and a nice lively and energetic finish</i>		

Vins au verre et en carafes

verre 15cl pichet 25cl carafe 50cl

IGP Pays d'Oc Chanteluce Rouge	5€	9€	13€
IGP Pays d'Oc Sauvignon Blanc	5€	9€	13€
IGP Pays d'Oc Cabernet Sauvignon Rosé	5€	9€	13€



Chào em

Restaurant Vietnamien
10 rue du Maine 75014 Paris

01 42 22 48 26

07 66 24 90 08