

## Entrées

### Dim Sum, paniers à la vapeur

E01	<b>Bouchées au bœuf à la vapeur</b> <i>Beef Dumplings (Steamed)</i>	5500 F CFA
E02	<b>Raviolis crevette à la vapeur (Hakao)</b> <i>Shrimps Dumpling (Steamed)</i>	5500 F CFA
E03	<b>Raviolis aux coquilles St Jacques</b> <i>Scallop Dumpling</i>	5500 F CFA
E04	<b>Raviolis pékinois aux crevettes</b> <i>Shrimps Dumpling – Pekin Style</i>	5 500 F CFA
E05	<b>Bouchées aux fruits de mer</b> <i>(Siu mai) Sea Food Dumpling</i>	5 500 F CFA
E06	<b>Crêpe de riz à la vapeur vietnamienne Composée de volaille aux champignons</b> <i>Steamed Pancake Vietnamese Style (contain chicken black &amp; mushrooms)</i>	5000 F CFA
E07	<b>Crêpe à la vapeur aux crevettes</b> <i>Pancake Vietnamese with shrimps</i>	5000 F CFA
E08	<b>Sélection Dim Sum "Indochine"</b> <i>Assorted Dim Sum "Indochine"</i>	7500 F CFA

### Suggestions thaïlandaises, vietnamiennes & chinoises

E09	<b>Crêpe croustillante vietnamienne aux crevettes et volaille, accompagnée de soja frais et son panier de crudités</b> <i>Fried pancake with shrimps – Vietnamese style</i>	7500 F CFA
E10	<b>Raviolis frits aux crevettes entières</b> <i>Shrimps Dumpling - Fried</i>	6000 F CFA

E11	<b>Vermicelles de riz accompagnés de filet de bœuf</b> <i>Rice Vermicelli with Beef (Bo bun)</i>	7000 F CFA
E12	<b>Rouleaux de printemps aux crevettes et vermicelles</b> <i>Spring Roll (Cold) with or shrimps</i>	4000 F CFA
E13	<b>Rouleaux de printemps aux bœuf et vermicelle (Bo cuon)</b> <i>Spring Roll with Beef (Cold)</i>	4000 F CFA
E14	<b>Nem aux crevettes ou poulet (Cha gio )</b> <i>Spring Roll with Shrimps or Chicken</i>	4500 F CFA
E15	<b>Nem "Dentelles" (cha gio zé) aux fruits de mer</b> <i>Hanoi Spring Roll with Shrimps</i>	6000 F CFA
E16	<b>Nem végétarien et ses petits légumes du potager</b> <i>Vegetarian spring Roll</i>	5000 F CFA
E17	<b>Nem "Indochine" avec sa crème fourrée aux crevettes</b> <i>Indochine spring Roll with shrimps and cream</i>	6000 F CFA
E18	<b>Nem "Shanghai" aux vermicelles, crevettes et champignons noirs</b> <i>Shanghai spring roll with shrimps</i>	6000 F CFA
E19	<b>Nem feuilletés sésame aux crevettes</b> <i>Shrimps toast with sesame seeds</i>	6000 F CFA
E20	<b>Assortiment de 4 variétés de nems régionaux d'Indochine (6 pièces)</b> <i>Assorted Spring Roll</i>	7000 F CFA
E21	<b>Gambas croustillantes à la recette Indochine façon tempura (Tom chien xu)</b> <i>Shrimps tempura</i>	6000 F CFA
E22	<b>Sélection de 5 variétés "Gourmet Indochine" (1 personne)</b> <i>Assorted tempura</i>	7000 F CFA

- E23 **Médailon de poisson frit à la thaïlandaise avec ses feuilles citron** 5000 F CFA  
*Fish Ball Thai Style*
- E24 **Beignet de crevettes** 4500 F CFA  
*Shrimps fritters*

### Salades "Indochine"

- E25 **Salade vietnamienne aux crevettes & ses crudités acidulées** 6500 F CFA  
*Vietnamese salad with shrimps*
- E26 **Salade Thaï papaye effilée croquant aux crevettes** 6500 F CFA  
*Thai salad with shrimps and Raw Papayer*
- E27 **Salade Indochine (vermicelle, champ. Noir, soja, maïs, carotte, poulet ou crevette ou calamar)** 6500 F CFA  
*Indochine salad with vegetable and chicken, shrimps or calamari*
- E28 **Salade de filet de bœuf tendre grillé à la saveur de citronnelle (pimentée)** 6500 F CFA  
*Beef salad with citronelle and pepper – Thai Style*

### Soupes et Potages traditionnels

- E29 **Potage pékinois (pimenté)** 4800 F CFA  
*Pekin style soup with chiciken (spicy)*
- E30 **Potage à la chair de crabe et asperges** 5000 F CFA  
*Crab and Asgaragus soup*
- E31 **Soupe de raviolis aux crevettes** 5500 F CFA  
*Ravioli shrimp soup*

E32	<b>Potage aux fruits de mer</b> <i>Sea food soup</i>	5500 F CFA
E33	<b>Soupe thaï aux crevettes, relevées à la citronnelle</b> <i>Thai soup with strimps ( tom yan kung)</i>	5500 F CFA
E34	<b>Soupe thaï aux fruits de mer, relevée à la citronnelle</b> <i>Thai soup with sea food (spicy)</i>	6500 F CFA
E35	<b>Soupe de vermicelles vietnamiens accompagnée de crabe,de poulet,ou de crevette</b> <i>Soup with rice vermicelli and chicken, shrimps or crab</i>	5000 F CFA
E36	<b>Soupe aux nouilles et aux fruits de mer</b> <i>Soup with noodles and sea food</i>	5000 F CFA
E37	<b>Soupe Tonkinoise aux filet de bœuf (Pho)</b> <i>Soup Tonkinois (pho) with Beef</i>	5000 F CFA
E37	<b>Soupe Laotienne au poulet haché à la pate de riz dans un bouillons de lait de coco ( relevé)</b> <i>Soup Laos style with chickenand coconut milk</i>	5000 F CFA

## Spécialités d'Indochine

### Les Nouvelles Saveurs

P01	<b>Brochette grillée de volaille thaï et sa sauce onctueuse aux cacahuètes concassées</b> <i>Chicken satte on skewers with Peanut sauce</i>	9000 F CFA
P02	<b>Farandole de fruits de mer à la sauce saté et basilic sur plaque chauffante(sauce relevée )</b>	10000 F CFA

*Sizzling seafood in basil sauce*

P03	<b>Pinces de crabe mijotées avec sa sauce à l'échalote</b> <i>Crab Indochine</i>	10000 F CFA
P04	<b>Gambas authentiques décortiquées parfumées à la sauce satée sur plaque chauffante (Sauce relevée)</b> <i>Sizzling shrimps with Satte sauce on hot plate (Spicy)</i>	12500 F CFA
P05	<b>Thiof entier à la vapeur au gingembre et ciboulette agrémentée de sauce soja Kikoman</b> <i>Steamed Thief Fish with ginger spring onion and soya sauce</i>	10500 F CFA
P06	<b>Poisson entier grillé dans sa feuille de bananier</b> <i>Grilled Thief in banana leaf</i>	10500 F CFA
P07	<b>Coquilles Saint-Jacques sur feu coréen</b> <i>Scallop – Korean style</i>	14000 F CFA
P08	<b>Coquille Saint-Jacques Indochine (épicé)</b> <i>Scallop Indochine style (Spicy)</i>	14000 F CFA
P09	<b>Brochettes de Coquille Saint-Jacques sur plaque chauffante</b> <i>Skewered scallop on hot plate</i>	14000 F CFA
P10	<b>Cuisses de grenouille croustillantes au sel et poivre</b> <i>Crispy frog leg with salt and pepper</i>	11000 F CFA
P11	<b>Cuisses de grenouille à la sauce saté sur plaque chauffante</b> <i>Frog leg with satte sauce on hot plate</i>	11000 F CFA
P12	<b>Canard Laqué à la mode hong – kongaise (avec garniture)</b> <i>Grilled Duck Hong Kong Style</i>	15000 F CFA
P13	<b>Canard sauté à la thaïlandaise sur plaque chauffante</b> <i>Thai style duck on hot plate</i>	13000 F CFA

P14	<b>Les sacrés de Bouddha : Variété de légumes à la sauce huître le tout mijoté dans sa marmite (Plat végétarien)</b> <i>Mix vegetable with oyster sauce on hot plate</i>	8500 F CFA
P15	<b>Gambas décortiquées au curry thaï, plat en sauce au lait de coco et ses épices '(pimenté)</b> <i>Shrimps curry – Thai Style With coconut milk</i>	12000 F CFA
P16	<b>Darnes de poisson mijotées au poivre &amp; caramel dans sa marmite en terre cuite vietnamienne (Ca kho to)</b> <i>Caramalised fish fillet with black pepper</i>	9000 F CFA
P17	<b>Filet de Bœuf Indochine (épicé)</b> <i>Filet of Beef Indochine Style</i>	9500 F CFA
P18	<b>Vermicelles sautés au Crabe et ses petits légumes</b> <i>Vermicelli with oyster sauce, crab and vegetables</i>	7500 F CFA
P19	<b>Curry indien au mouton avec (aubergine, riz, pomme de terre)</b> <i>Mutton Curry – Indian style – with egg plant, rice and curried potato</i>	9000 F CFA
P20	<b>Travers de porc grillés à la citronnelle</b> <i>Pork ribs with citronel</i>	8000 F CFA
P21	<b>Crevettes aux lychies</b> <i>Shrimps with lychées</i>	9000 F CFA

## Crustacés et Poissons

P22	<b>Brochettes de gambas flambées</b> <i>Shrimps on skewer, Flamed with cognac</i>	12000 F CFA
P23	<b>Crevettes aux 5 légumes</b> <i>Shrimps with 5 Vegetables</i>	9000 F CFA

P24	<b>Gambas grillées accompagnées de vermicelles, riz parfumé et de son panier traditionnel garni( Tom nuong, Bun &amp; Com)</b> <i>Grilled shrimps on skewer with vermicelli and rice</i>	12000 F CFA
P25	<b>Gambas décortiquées et sa sauce aigre-douce</b> <i>Shrimps in sweet and Sour sauce</i>	11000 F CFA
P26	<b>Gambas décortiquées pimentées à l'ail,</b> <i>Shrimps with Garlic and pepper</i>	11000 FCFA
P27	<b>Queues de langoustes au sel sauté et poivre</b> <i>Lobster with salt and pepper</i>	16000 F CFA
P28	<b>Queues de langoustes au gingembre et à la ciboulette</b> <i>Lobster with ginger &amp; spring onion</i>	16000 F CFA
P29	<b>Calamars croustillants au sel &amp; poivre (muc chien don)</b> <i>Crispy calamari with salt &amp; pepper</i>	9000 F CFA
P30	<b>Calamars accompagnés de ses champignons parfumés</b> <i>Calamari with chinese mushrooms</i>	9000 F CFA
P31	<b>Calamars aux curry vietnamien</b> <i>Calamari curry Vietnamese style</i>	9000 F CFA
P32	<b>Poisson entier croustillant à la sauce pimentée (Ca nuong ot )</b> <i>Grilled fish in spicy sauce</i>	9900 F CFA
P33	<b>Filet de poisson et sa sauce saté sur plaque chauffante</b> <i>Fish fillet in satte sauce on hot plate</i>	8500 FCFA
P34	<b>Filet de poisson au curry thaï sur plaque chauffante (Pimenté)</b> <i>Fish fillet curry Thai style</i>	8500 F CFA

P35	<b>Filet de poisson aux champignons parfumés</b> <i>Fish fillet with chinese Mushrooms</i>	8500 F CFA
P36	<b>Filet de poisson au sel et poivre</b> <i>Fish fillet with salt &amp; pepper</i>	7500 F CFA
P37	<b>Vermicelle crevettes sautées aux légumes</b> Saute shrimps with vermicelli and vegetables	7500 F CFA

## Viandes

P38	<b>Brochettes de bœuf à la citronnelle accompagnée de son panier traditionnel garni,</b> <i>Vietnam style grilled Beef on skewers with rice and salad</i>	8500 F CFA
P39	<b>Filet de bœuf aux poivres noirs sur plaque chauffante</b> <i>Beef with Black pepper on hot plate</i>	9000 F CFA
P40	<b>Filet de bœuf aux pousses de bambou et champignons noirs</b> <i>Fillet of Beef with bamboo shoots and black mushrooms</i>	9000 F CFA
P41	<b>Filet de bœuf saté et basilic sur plaque chauffante</b> <i>Fillet of Beef in basilic sauce on hot plate</i>	9000 F CFA
P42	<b>Filet de bœuf aux oignons et à la citronnel</b> <i>Beef with onions and lemon grass</i>	8500 F CFA
P43	<b>Nouille croustillantes Sautées au bœuf</b> <i>fried Noodles with beef</i>	8000 F CFA
P44	<b>Filet d'agneau à la sauce satée sur plaque chauffante</b> <i>Lamb with satte sauce on hot plate</i>	11000 F CFA



P45	<b>Filet d'agneau aux 5 parfums</b> <i>Lamb with 5 spices</i>	8500 F CFA
P46	<b>Fricassé de poulet à la citronnelle, aux petits piments et sa pointe de curry vietnamien</b> <i>Spicy chicken curry with lemon grass</i>	8000 F CFA
P47	<b>Escalope de poulet à la sauce aigre douce</b> <i>Chicken with sweet and sour sauce</i>	8000 F CFA
P48	<b>Escalope de poulet au curry thaï sur plaque chauffante</b> <i>Chicken curry - Thai style on hot plate</i>	8000 F CFA
P49	<b>Poulet au gingembre</b> <i>Chicken with ginger</i>	8000 F CFA
P50	<b>Curry Indien au poulet avec aubergine, riz , tomate, pomme de terre</b> <i>Chicken curry Indian style with egg plant, rice and curried potato</i>	9000 F CFA

## Les Accompagnements

P51	<b>Vermicelle de riz sauté au légume à la saveur curry</b> <i>Vermicelli Rice with vegetables and spicy sauce</i>	5500 F CFA
P52	<b>Nouilles poêlées au wok et ses légumes</b> <i>Fried Noodles in wok with vegetables</i>	5500 F CFA
P53	<b>Vermicelle transparente sauté aux légumes et champignon noir</b> <i>Vermicelli with vegetables and black Mushrooms</i>	5500 F CFA
P54	<b>Riz cantonais au poulet</b> <i>Fried Rice with chicken</i>	4000 F CFA
P55	<b>Riz cantonais aux fruits de mer</b> <i>Fried rice with seafood</i>	4000 F CFA

P56	<b>Riz cantonais aux crevettes</b> <i>Fried rice with Shrimp</i>	4000 F CFA
P57	<b>Riz cantonais végétarien</b> <i>Fried rice with vegetables</i>	4000 F CFA
P58	<b>Riz sauté au crabe au wok</b> <i>Fried rice in wok with crab</i>	4000 F CFA
P59	<b>Riz nature parfumé,</b> <i>Steamed rice</i>	1500 F CFA
P60	<b>Riz gluant</b> <i>Stick rice</i>	3000 F CFA

## Plats Végétariens

V01	<b>Salade végétarienne avec vermicelle</b> <i>Vegetarian Salad with vermicelli</i>	6500 F CFA
V02	<b>Pâté Impérial végétarien</b> <i>Vegetarian Spring roll</i>	4000 F CFA
V03	<b>Potage Maïs végétarien</b> <i>Corn soup - vegetarian</i>	4500 F CFA
V04	<b>Soupe Thaïlandaise végétarienne</b> <i>Thai soup - Vegetarian</i>	4800 F CFA
V05	<b>Marmite de légume à la Sauce Satée</b> <i>Vegetable with satte sauce</i>	8000 F CFA

V06	<b>Riz Végétarien</b> <i>Vegetarian fried rice</i>	4800 F CFA
V07	<b>Rouleaux de Printemps Pimenté</b> <i>Vegetable roll Spicy</i>	4000 F CFA
V08	<b>Nems chinois végétariens</b> <i>Chinese vegetarian spring roll</i>	5000 F CFA