

Restaurant Vietnamien

PTITE RUEELLE

RUE DU CRIBLET 13 - 1700 FRIBOURG



**CHER CLIENT,
SI VOUS ÊTES SUJET À DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, NOS
COLLABORATEURS VOUS INFORMERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS
UTILISÉS DANS NOS PLATS SUR SIMPLE DEMANDE DE VOTRE PART.**

LA PTITE RUELLE



MENU DÉCOUVERT



+



+



O
U



35.-



ME NU

PLATS.

Poulet croustillant + 23

Julienne de poulet croustillant, sauté minite avec des légumes et sa sauce aigre doux maison.

Poulet satay + 23

Poulet grillé avec sa sauce cacahuète et lait de coco

Crevette à l'ail + 23

Crevette sauté à l'ail grillé

Nouilles sautés 23

Poulet ou crevette sauté avec des nouilles et petits légumes

Canard croustillant + 25

Magret de canard à la peau croustillante, accompagné de riz jasmin, pickles et sauce maison.

DESSERT.

Beignet maison de saison 7

+supp. glace vanille 2.-

Boule de sésame 7

Mochi glacé - 2pcs 7

Rouleaux de banane 8

Grillé dans sa feuille de banane, coulis de coco et cacahuètes concassées

ENTRÉES.

Rouleaux de printemps - 2pcs 7

Raviolis vapeur - 3pcs 8

Crevettes croustillantes - 3pcs 8

Raviolis frits - 3pcs 8

Soupe de raviolis 8

Beignet de crevette - 3pcs 8

SPECIALITÉS DU CHEF.

Bun Bo 25

Soupe épicé au boeuf et porc

Pho 25

Soupe de boeuf à la cannelle

Bo Bun 24

Boeuf sauté aux vermicelles

Boeuf Croustillant 24

Julienne de boeuf croustillant, sauté minute avec des légumes et sa sauce poivre vert.

CHAY - VEGETARIEN

Rouleaux de printemps 7

Meli Melo Champi 25

Soupe de vermicelles avec un bouillon à base de nombreux légumes et shitake, garnies de préparation à base de tofu.

Tofu citronnelle + 23

Bo Bun 24

Une base de salade croquante, vermicelles, tofu citronnelle et rouleaux de printemps légumes.

SPECIALITES DU CHEF

PASSIONNÉE PAR LA TRADITION

BUN BO



Soupe épicé au boeuf et porc

Des nouilles à mi-chemin entre le vermicelle et le udon, dans un bouillon de viande citronné, mijoté pendant 8h. Un équilibre entre le sucré, salé et acidité.

PHO



Soupe de boeuf à la cannelle

Le pot au "pho" vietnamien en période coloniale, est le plat typique. Mijoté pendant 8h, son bouillon est particulièrement clair et savoureux. Surmontées de tranches de boeuf à différentes cuissons.

BO BUN



Boeuf sauté aux vermicelles

Salade, concombre, pousse de soja, menthe, vermicelles, boeuf sauté à la citronnelle, nem, vinaigrette. Simple, frais, efficace.

BOEUF CROUSTILLANT



Riz jasmin ou cantonais

Julienne de boeuf croustillant, sauté minute avec des légumes et sa sauce poivre vert.

BOISSONS

BOISSON FRUITÉE, SOFT DRINKS,
MINÉRALE *AU FRIGO*

THÉ FROID MAISON 3.5/8
Verre/Carafe

THÉ/THÉIÈRE 3.5/8

CAFÉ/ESPRESSO 3.5

VIN/ROSÉ 4.5
Verre

BOUTEILLE VIN/ROSÉ 20/22
50cl/75cl

CAFÉ ROBUSTA

CAPHÊ SUA DA

7

Café au lait, glacé. La base.



TOUS À BASE DE GRAINE DE CAFÉ ROBUSTA - TRUNG NGUYEN