



KIM OANH

Gastronomie du Vietnam

NOS PLATS ÊTRE EMPORTÉS SUR COMMAND
ET LIVRAISON PAR UBER OU DELIVEROO



04 73 90 73 20

[www.restaurant - kim - oanh.fr](http://www.restaurant-kim-oanh.fr)

www.kim-oanh.com

Gastronomie du ViêtNam

FINE, SAVOUREUSE ET LÉGÈRE, la cuisine vietnamienne est multiple. Elle allie le sucré, le salé et les parfums d'une cuisine familiale raffinée pour vous offrir une harmonie gustative unique en son genre.

TOUT L'ART CULINAIRE DE NOTRE PAYS est basé sur la fraîcheur des légumes, fruits, poissons, crustacés et volailles en cuisson vapeur, en wok ou en grillade... A base de fines herbes fraîches et aromatiques, d'épices douces, avec un emploi savamment dosé d'huiles végétales et l'absence totale de beurre et de crème. TOUT CELA EN FAIT UNE GASTRONOMIE AUX SAVEURS UNIQUES.

BON APPÉTIT ET BON VOYAGE dans le décor volontairement zen du KIM OANH - l'Oiseau d'Or - dont toute l'équipe élabore pour vous cet avant-goût du ViêtNam, perle de l'Asie.



KIM OANH

Gastronomie du ViêtNam

MENU EXPRESS

FORMULE DÉJEUNER

Déjeuner

Tous les jours à midi, sauf dimanche et jours fériés

ENTRÉE + PLAT

Starter + Dish

ou PLAT + DESSERT. 12€50

or Dish + Dessert

ENTRÉE + PLAT + DESSERT. 15€50

Starter + Dish + Dessert

MENU VÉGÉTARIEN 27€

Starter + Dish + Dessert

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT. 21€

Starter + Dish or Dish + Dessert

LES ENTRÉES

Starters

LES NEMS AUX LÉGUMES

Végétale crispy rolls

LES ROULEAUX VERTS DE PRINTEMPS

Green spring rolls

LA SALADE COMPOSÉE À L'ANANAS

Mixed salad with pineapple



LES DESSERTS

Desserts

LA COUPE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES

Fresh exotic fruit salad

LA PÂTISSERIE EXOTIQUE ET SON SORBET

Exotic pastry with ice cream

LES BEIGNETS AUX FRUITS AVEC SORBET

Fruit in crispy pastry with ice cream



LES PLATS

Dishes

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES

Noodle soft végétale

BO BUN NEMS VÉGÉTARIEN

Bo bun eggrolls végétale

LE TOFU BRAISÉ À LA TOMATE ET À L'OIGNON

ACCOMPAGNÉ DU RIZ NATURE

Onion and tomato braised tofu and white rice

LE WOK DE LÉGUMES AU TOFU FRIT

ACCOMPAGNÉ DU RIZ NATURE

Végétale wok with fried tofu and white rice



MENU TRADITION . 26€

Starter + Dish + Dessert

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT . 20€

Starter + Dish or Dish + Dessert

LES ENTRÉES

Starters

LES NEMS AU POULET SUR LIT DE SALADE

Rispy rolls on a bed of salad

LA VARIÉTÉ DE RAVIOLIS AUX CREVETTES À LA VAPEUR OU FRITS

Steamed dumplings or crispy

LES CANAPÉS DE TOFU FARCIS AU POULET CUISSON VAPEUR

Stuffed tofu canapés

LA SALADE AU POULET ET CREVETTES

Mixed chicken and shrimp salad

LE PHO AU BŒUF

Beef pho



LES PLATS

Dishes

LES BROCHETTES DE CREVETTES

Shrimp skewers

LES BEIGNETS DE POISSONS À LA SAUCE AIGRE-DOUCE

Crispy fish with sweet and sour sauce

LA CASSOLETTE DE CALAMARS ET CREVETTES À LA SAUCE PIQUANTE

Squid and shrimp casserole in spicy sauce

LE FILET DE CANETTE LAQUÉ

Duck filet peking style

LE FILET MIGNON AU CARMEL

Porc tenderloin in caramel sauce

CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU DE PÂTES

These dishes are served with rice or noodles

LES DESSERTS

Desserts

LA COUPE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES

Fresh exotic fruit salad

LA PÂTISSERIE EXOTIQUE ET SON SORBET

Exotic pastry with ice cream

LES BEIGNETS AUX FRUITS AVEC SORBET

Fruit in crispy pastry with ice cream

LA COUPE DE SORBETS

Ice cream

LES PERLES DE COCO

Coconut pearl



MENU ENFANT . 11€

Réservé aux enfants de moins de 10 ans (served childrens - 10 years old)

LES PLATS

Dishes

*Les nems au poulet ou les beignets de poulet ou les beignets de poisson
Accompagnés de riz ou de pâtes*

DESSERT ou BOISSON

Dessert or drink

*Le moelleux de chocolat chaud
ou Jus orange*

MENU GOURMET 42€

Starter + Fish + Meat + Dessert

ENTRÉE + PLAT (POISSON OU VIANDE) + DESSERT. 32€

Starter + Fish or Meat + Dessert

ENTRÉE + POISSON + VIANDE .37€

Starter + Fish + Meat

POISSON + VIANDE + DESSERT .37€

Fish + Meat + Dessert

LES ENTRÉES

Starters

NOS SPÉCIALITÉS DE NEMS AUX FRUITS DE MER

Our crispy rolls assortment specialty

LA SOUPE NOUILLES AUX RAVIOLIS, CREVETTES, CALAMARS ET POULET

Imperial noodles soup

LE POÊLON D'ESCARGOTS ET GAMBAS À LA VAPEUR

Skillet of steamed snails

LES LANGOUSTINES SUR LIT DE SALADE COMPOSÉE

Prawns on a bed of hearts of palm

LES POISSONS

Fishes

LA MARMITE DE POISSON À LA VAPEUR

Steamed fish casserole

LA FLAMBÉE DE GAMBAS AU MAI QUE LO ET ANANAS RÔTI

Flambé prawns with Mai Que Lo and pineapple

LA POÊLÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET TERRINE DE TOURTEAUX

Pan scallops with crab terrine

LES VIANDES

Meats

LA CAILLE RÔTIE AU MIEL SUR SON NID D'ANANAS

Pineapple nest with honey roasted quail

LE BŒUF IMPÉRIAL ET SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

Imperial filet of beef with mushroom casserole

LE FILET DE CANETTE LAQUÉ

Duck filet peking style

CES PLATS DE POISSON OU DE VIANDE SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU DE PÂTES

All fish and meat dishes are served with rice or noodles

LES DESSERTS

Desserts

LE MOELLEUX DE CHOCOLAT CHAUD ET SON SORBET

Hot chocolate cake with ice cream

LES BEIGNETS DE MANGUE ET SORBET

Mango in crispy pastry with ice cream

LA BANANE FLAMBÉE ET SORBET

Flambé banana with ice cream

LA PÂTISSERIE EXOTIQUE ET SON SORBET

Exotic pastry with ice cream



BO BUN KIM OANH *Bo Bun Kim Oanh*

BO BUN POULET

Chicken

BO BUN PORC

Pork

BO BUN BŒUF

Beef

BO BUN CREVETTES

Shrimp

BO BUN CALAMARS

Squid

BO BUN VÉGÉTARIEN

Végétale

BO BUN (POULET OU PORC OU BŒUF) + CREVETTES

Bo bun chicken or pork or beef + Shrimp

BO BUN CALAMARS + CREVETTES

Squid + shrimp

BO BUN COQUILLES SAINT JACQUES

Scallop



PETIT

11€50

GRAND

14€00

11€50

14€00

12€50

15€00

12€50

15€00

12€50

15€00

12€50

15€00

15€00

16€00

16€00

NOUILLES SAUTÉES KIM OANH *Stir fried egg noodles soft Kim Oanh*

NOUILLES SAUTÉES (POULET OU PORC)

14€00

Noodles soft chicken or pork

NOUILLES SAUTÉES VÉGÉTARIEN

15€00

Noodle soft Végétale

NOUILLES SAUTÉES CREVETTE OU BŒUF

15€00

Noodle soft shrimp or beef

NOUILLES SAUTÉES (POULET OU PORC OU BŒUF)

15€00

+ CREVETTES

Noodle soft chicken or pork or beef + Shrimp



NOUILLES CROUSTILLANTS KIM OANH *Stir fried egg noodles crispy Kim Oanh*

NOUILLES CROUSTILLANTS (POULET OU PORC)

14€00

Noodle crispy chicken or pork or beef

NOUILLES CROUSTILLANTS VÉGÉTARIEN

15€00

Noodle crispy Végétale

NOUILLES CROUSTILLANTS CREVETTES OU BŒUF

15€00

Noodle crispy shrimp or beef

NOUILLES CROUSTILLANTS (POULET OU PORC OU BŒUF)

15€00

+ CREVETTES

Noodle crispy chicken or pork or beef + Shrimp



CURRY À LA PATATE DOUCE *(accompagnés du riz nature) Curry with sweet potato*

CURRY CREVETTES

18€00

Curry Shrimp

CURRY POISSONS

18€00

Curry fish

CURRY POULET

16€00

Curry chicken

CURRY VÉGÉTARIEN

16€00

Curry Végétale



LES SOUPES . *Soups* 12€50

LE PHO AU BŒUF

Beef pho

LES NOUILLES AUX RAVIOLIS, CREVETTES, CALAMARS ET POULET

Imperial noodle



NOTRE CARTE

LES FONDUES. 66€

(pour 2 personnes, à commander d'avance)

For 2 persons

LE DUO DE MER

Sea duo

L'HARMONIE DE TERRE ET MER

Earth and sea harmony



LES POISSONS *Fishes*

(accompagnement de riz nature)

LES BROCHETTES DE CREVETTES ET CALAMARS . 15€

Squid and shrimp skewers in mild spicy sauce

LA CASSOLETTE DE CALAMARS ET CREVETTES À LA SAUCE PIQUANTE. 18€

Squid and shrimp casserole in spicy sauce

LA MARMITE DE POISSON À LA VAPEUR .16€

Steamed fish casserole

LA POÊLÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET TERRINE DE TOURTEAUX. 20€

Pan scallops with crab terrine

LA FLAMBÉE DE GAMBAS AU MAI QUE LO ET ANANAS RÔTI. 18€

Flambé prawns with Mai Que Lo and pineapple

LES VIANDES (accompagnement de riz nature)

Meats

LE FILET DE CANETTE LAQUÉ . 16€

Duck filet peking style

L'ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L'ANANAS. 16€

Chicken tenders with pineapples

LE FILET MIGNON ET CREVETTES AU CARMEL . 18€

Porc tenderloin and shrimp in caramel sauce

LA CAILLE RÔTIE AU MIEL SUR SON NID D'ANANAS. 18€

Pineapple nest with honey roasted quail

LE BŒUF IMPÉRIAL ET SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS. 18€

Imperial filet of beef with mushroom casserole

LES SUPPLEMENTS

Side dishes

LE BOL DE RIZ NATURE. 4€

White rice

LE BOL DE RIZ CANTONNAIS. 5€

Cantonese rice

LES ENTRÉES. 8€50

LES NEMS AU POULET OU LES NEMS AUX LÉGUMES

Crispy rolls on a bed of salad

or Crispy rolls végétale

LES ROULEAUX DE PRINTEMPS OU

LES ROULEAUX VERTS

Spring rolls or Green spring rolls végétale

LA SALADE COQUILLES SAINT-JACQUES OU

LA SALADE À L'ANANAS

Mixed scallops salad or Mixed salad

with pineapple végétale

LES VARIÉTÉS DE RAVIOLIS AUX CREVETTES

À LA VAPEUR OU LES CANAPÉS DE TOFU

FARCIS AU POULET

Steamed dumpling or Tofu canapés

BEIGNETS DE CREVETTES OU BEIGNETS

DE CALAMARS

Crispy shrimps or Crispy squid



L'ASSIETTE DE NOUILLES SAUTÉ NATURE . 5€

Noodles plate

L'ASSIETTE DE WOK DE LÉGUMES. 5€

Végétale wok plate

NOS DESSERTS

LE MOELLEUX DE CHOCOLAT CHAUD ET SON SORBET . 7€

Hot chocolate cake with ice cream

LES BEIGNETS DE MANGUE ET SORBET . 7€

Mango in crispy pastry with ice cream

LA BANANE FLAMBÉE ET SORBET . 7€

Flambé banana with ice cream

LES BEIGNETS AUX FRUITS AVEC SORBET . 6€

Fruit in crispy pastry with ice cream

LA PÂTISSERIE EXOTIQUE ET SON SORBET . 6€

Exotic pastry with ice cream

LA COUPE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES . 6€

Fresh exotic fruit salad

L'ORANGE OU LE CITRON GIVRÉS . 6€

Fruit sorbet in the fruit orange or lemon

LA COUPE DE LYCHEES . 5€

Fruit Litchi

LES PERLES DE COCO . 5€

Coconut pearl

LA COUPE DE SORBETS OU DE GLACE 3 BOULES . 6€

OU 2 BOULES . 5€

Ice cream assortment 3 scoops or 2 scoops

(PARFUMS): VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, CITRON, COCO, FRAISE, MANGUE, FRUITS PASSION

Flavors vanilla, coffee, chocolate, lemon, coconut, strawberry, mango, passion fruit



BOISSONS DRINKS

BOISSONS FRAICHES

Drinks Cold

BIÈRES : HEINEKEN; SAIGON; TSINGTAO . 5€

EAUX MINÉRALES (50CL): BADOIT; EVIAN. 3€

EAUX MINÉRALES (75CL): CHATELDON . 5,5€

EAUX MINÉRALES (100CL): BADOIT ; EVIAN . 4,5€

JUS DE FRUITS : ANANAS; LYCHEE; MANGUE; ORANGE. 4€

SODA: COCACOLA; COCACOLA LIGHT; ORANGINA. 4€

SIROP. 2€

BOISSONS CHAUDES

Drinks Hot

CAFÉ: EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ . 1,8€

THÉ: JASMIN; VERT; INFUSIONS. 3,5€

APERITIFS

COCKTAIL EXOTIQUE . 4€

MARTINI; PORTO; PUNCH COCO; RICARD; SUZE; WHISKY. 4€

VIN AU VERRE (VOIR CARTE DES VINS) WINES

DEGESTIF

SAKÉ MAI QUE LO. 3€





Les nems au poulet



Coquilles SJ et Tourteaux



Les brochettes de crevettes



Beignets de crevettes



Cassolette calamar et crevette



Le filet mignon au caramel



Les rouleaux de printemps



Le boeuf impérial



L'émincé de volaille ananas



Vietnam