

Petit Saigon

YUM CHA & DIM SUM

10 À 25 MINUTES DE PRÉPARATION

BANH BAO (1 PCS.) 8.50

Brioche fourrée au porc

CHA SIU BAO (2 PCS.) 11.50

Brioche fourrée au porc et sauce barbecue

VEGAN BAO (2 PCS.) 11.50 

Brioche fourrée aux légumes, cuite à la vapeur

PEKING DUCK (4 PCS.) 10.50

Farce de canard à la pékinoise, pâte à base de curcuma

HA CAO (4 PCS.) 9.50

Pochette de pâte cuite à la vapeur fourrée aux crevettes

PORC SIU MAI (4 PCS.) 9.50

Pochette de pâte farcie à la viande de porc

WAN TAN (4 PCS.) 10.50


Wan Tan à la vapeur farcis au porc

GYOZA VEGI (4 PCS.) 6.50 

Chaussons aux légumes cuits à la vapeur

VEGI GAO (4 PCS.) 8.50 


Chaussons farcis aux légumes

SPINACH GAO (4 PCS.) 8.50 

Chaussons farcis aux épinards et aux patates douces

CURRY GAO (4 PCS.) 8.50 

Chaussons au tofu farcis au curry thaïlandais

SATAY VEGAN (4 PCS.) 8.50 

Pochette de pâte au poulet vegan (substitut du poulet)

MUSHROOM (4 PCS.) 9.50 

Chaussons aux champignons de Paris et aux shiitakés

EDAMAME 6.50 

Fèves de soja cuites à la vapeur avec du sel marin

SPICY EDAMAME 8.50  

Soja cuit à la vapeur avec sel de mer et sauce chili maison



Petit Saigon

ENTRÉE | SALADE | TARTAR | SASHIMI

WAN TAN (5PCS.) 10.50

Pochette de pâte frite
fourrée au porc

GAMBA CRISPY (5PCS.) 10.50

Pochette de pâte frite
avec crevettes

ROULEAUX DE PRINTEMPS (5 PCS) 10.50

Rouleaux de printemps à la
vietnamienne fourrés au poulet

VEGI ROLL (5STK.) 10.50

Rouleaux de printemps à la
vietnamienne, farcis aux légumes

SAIGON BOWL 18.50

Verdure du jardin, BBQ boeuf

SAIGON CRISPY BOWL 17.50

Verdure du jardin, crevettes croustillantes

SALADE VERTE 9.50

ROULEAUX D'ÉTÉ (3PCS) 16.50

Crevettes ou tofu, vermicelles de riz,
salade, pousses de soja
enveloppées dans du papier de riz

CHICKEN SAMOSA (3PCS.) 10.50

Chaussons à la dinde farcis au curry

POULETYAKITORI (3PCS.) 12.50

Brochettes de poulet grillées à la sauce
BBQ maison

TARTAR SAIGON 22.50

Filet de bœuf tartare à la vinaigrette de soja
et sésame avec dés de mangue, chips de riz
et œuf de caille

FISH TARTAR 24.50

Choisir : dés de thon ou de saumon au miso
et vinaigrette au sésame avec dés de
mangue, chips de riz et œuf de caille

PLATEAU DE SASHIMI 24.50

Sashimi de daurade, thon et saumon (12
pièces) à la vinaigrette de miso et sésame

GUA BAO COMBO (3PCS.) 26.50

Chaussons cuits à la vapeur à base de farine
de blé

Choisir: porc grillé, canard, crevettes
croustillantes, poulet Teriyaki tofu grillé ou
steak végétalien

Carottes marinées, concombre, coriandre à
la sauce BBQ faite maison

WAN TAN TACO (3PCS.) 16.50

Tacos Wan Tan frits farcis de tartare de filet
de bœuf, tataki de thon et tataki de saumon
à la sauce maison sésame-miso-yuzu

SPICY POULET 10.50

TEMPURA (3PCS.)

Pochette de pâte frite fourrée au porc

VEGIES TEMPURA (9PCS.) 16.50

Patate douce, pleurotes et rondelles de
courgette en manteau de tempura,
sauce maison au yogourt et à la menthe



Petit Saigon

HOT POT I TABLE BBQ

(DÈS 2 PERSONNES)

CHOIX DE BOUILLONS : FONDS DE CHAMPIGNONS (VÉGÉTALIEN), FONDS DE FRUITS DE MER (À BASE DE POISSON), FONDS DE CHILI (FLOCONS DE CHILI, TRÈS ÉPICÉS), FONDS DE POULET (À BASE DE POULET)

01 BBQ BEEF COMBO 98.50

Poulet Yakitori 3 pcs, poitrine de poulet 200gr, rumsteck 200gr, short ribs 200gr, entrecôte 200gr, racks d'agneau 200gr, champignons enrobés de lard 5 pcs et plateau de légumes

02 BBQ SEAFOOD COMBO 92.50

Huîtres 3 pcs, pulpe 4 pcs, saumon 200gr, thon 200gr, boulettes de poisson 5 pcs, crevettes géantes 3 pcs et plateau de légumes

03 BBQ VEGAN COMBO 65.50

Courgettes, pak choi, oignons, pleurotes, steak vegan 200gr, champignons énokei, cubes de tofu, baby maïs, chou chinois, chou-fleur

04 HOT POT BEEF COMBO 84.50

Poitrine de poulet 200gr, rumsteak 200gr, filet de bœuf 200gr, entrecôte 200gr et plateau de légumes

05 HOT POT SEAFOOD COMBO 94.50

Huîtres 3 pcs, moules 200gr, pulpe 4 pcs, saumon 200gr, thon 200gr, boulettes de poisson 5 pcs, crevettes géantes 3 pcs, bâtonnets de surimi 5 pcs et plateau de légumes

06 HOT POT VEGAN COMBO 65.50

Courgettes, pak choi, oignons, pleurotes, bâtonnets de surimi 5 pièces, champignons énokei, cubes de tofu, baby maïs, chou chinois, chou-fleur

EXTRAS

Kim Chi	4.50
Nouilles combo (nouilles aux œufs, nouilles aux épinards, udon et nouilles en verre)	14.50
Nouilles udon	6.50
Cubes de tofu 5 pcs.	6.50
Boulettes de poisson 5 pcs.	6.50
Feuilles de nori	6.50
Bâtonnets de surimi 5 pcs	4.50
Riz (nature)	4.50
Riz frit	6.00
Riz noir	4.50
Pak Choi	6.00
Chou chinois	6.00
Champignons énokei	6.00
Pleurotes	6.00
Oignons	3.00

Tous les prix en CHF, TVA de 7,7% incluse.



Vegi



Piquant

Petit Saigon

PLAT PRINCIPAL

PHO BO Soupe de nouilles vietnamienne, bœuf et herbes asiatiques.	P 19.50 G 21.50	PLATEAU MIXTE Nouilles de riz, brochettes de porc et de boulettes de viande au miel, rouleau de printemps.	32.50
PHO TOFU & CHAMPIGNONS Soupe de nouilles vietnamienne, tofu, champignons et herbes asiatiques.	P 18.5 P G 20.50	PLATEAU VEGI Nouilles de riz, tofu et rouleau de printemps végétarien.	25.50
NOUILLES SAUTÉES Choisir : bœuf, poulet, crevettes ou tofu, légumes.	19.50	BIBIMBAP Choisir: bœuf, poulet, crevettes, tofu à la sauce bulgogi Riz noir, légumes de saison, germes de soja, œuf, gochujang (pâte de piment fort), gingembre, Kim Chi.	26.50
"DRUNKEN" UDON Choisir: bœuf, poulet, crevettes ou tofu, légumes.	24.50	"PIQUANT" HOMARD 1/2 Homard grillé au chili gingembre et marinade à la coriandre avec nouilles ramen, pak choi, carottes, oignons et pousses de soja.	38.50 
BUN BO XAO Choisir: bœuf, crevettes ou tofu, vermicelles de riz, rouleaux de printemps, salade .	24.50	SHAKING BEEF (BO LUC LAC) Steak grillé en dés, tomates, poivrons, sauce au poivre épicée avec riz et légumes verts du jardin à la sauce vinaigrette maison.	34.50 
JAPCHE Choisir : bœuf, poulet, crevettes ou tofu, salade de pâtes aux galles, légumes.	20.50		
ONE NIGHT IN HO CHI MINH CITY Morceaux de poulet croustillants ou cubes de tofu avec riz à la sauce aigre-douce et légumes.	24.50  		
CURRY SAIGON Curry vietnamien, Choisir : bœuf, poulet, crevettes ou tofu.	24.50		
BANH MI Baguette, Choisir : viande de porc grillée ou tofu, frites à la sauce mayo Sriracha végétalienne.	18.50		

Tous les prix en CHF, TVA de 7,7% incluse.



Vegi



Piquant

Petit Saigon

SEAFOOD

HOMARD GRILLÉ 1/2 38.50

Homard grillé au beurre de lime et coriandre, riz noir, petite salade. **G 58.50**

DORADE GRILLÉE 32.50

Beurre de coriandre au citron vert
Riz noir, petite salade.

LOUP DE MER 32.50

Beurre de coriandre au citron vert
riz noir et petite salade.

MOULES & FRITES 26.50

Moules à la sauce tomate-
coriandre avec frites et petite
salade.

HUÎTRES 18.50

GRILLÉ (3 PCS.)

Huîtres grillées aux oignons de
printemps, cacahuètes et
coriandre.

COQUILLES SAINT-JACQUES 18.50

GRILLÉES (3PCS.)

Coquilles Saint-Jacques grillées aux oignons
de printemps, cacahuètes avec sauce
coriandre et citron vert.

CREVETTES GÉANTES 20.50

GRILLÉES (3PCS.)

Crevettes géantes grillées à la sauce
tamarin coriandre et citron vert .



Petit Saigon

LUNCH | BRUNCH (AROUND THE WORLD)

Uniquement le samedi et le dimanche de 10:00 à 15:00 heures.

MAROC Brochettes de viande hachée, légumes grillés, pain pita, houmous, frites Un verre de jus d'orange.	24.50	VIETNAM Boulettes de viande à la sauce aigre-douce, œuf au plat, baguette, café vietnamien glacé et un verre de jus de fruit de la passion.	24.50
TURKY Gallettes turques, légumes grillés, fromage de berger, tomates cerises, olives, confiture de fruits, accompagnés d'un cay turc ou d'un café.	24.50	CANADA Bagel au saumon fumé, tomates et basilic, oignons, œufs brouillés, tranches de bacon, café et jus d'orange fraîchement pressé.	24.50
BIELER Petits pains et croissants, variations de fromage, œuf au plat, confiture, charcuterie, tranches de lard, café ou chocolat chaud et un verre de jus d'orange fraîchement pressé.	24.50	BALI Fruits exotiques, yaourt aux graines de chia et flocons de noix de coco, gaufres, confitures diverses, croissants et jus de fruits de la passion fraîchement pressé et café.	26.50
ENGLISH Jus d'orange fraîchement pressé, bacon avec saucisses, baked beans, tomates cerises grillées, œuf sur le plat, pain, confiture d'orange et un thé Earl Grey.	24.50		
HAWAII Açaï Bowl avec des fruits et un verre de jus de fruit de la passion.	21.50		
AMERICA Pancakes au sirop d'agave, fruits et un verre de jus d'orange fraîchement pressé.	24.50		

Tous les prix en CHF, TVA de 7,7% incluse.



Vegi



Piquant

Petit Saigon

BOISSONS | JUS DE FRUITS | THÉ | CAFÉ

COCA COLA Classic / zero / light 3dl	4.50	HOME MADE ICE TEA Thé noir et vert, sirop de sureau, canne à sucre, menthe.	5.80
ICE TEA Citron / Pêche 3dl	4.50	SIROP DE SUREAU (Baies de sureau) Fait maison.	5.50
RIVELLA Rouge 3dl	4.50	JUS DE FRUITS PASSIONS Jus de fruit de la passion frais, canne à sucre, menthe .	6.80
VALSER Plate/ gazeuse 3dl / 75dl	4.50 8.50	JUS DE KUMQUAT Jus de kumquat frais, canne à sucre, menthe .	6.80
OISHI TEA Oishi Green Tea Oishi Honey Lemon 500ml	4.50	FRAPPÉ Sélection : fraise, pêche, mangue.	6.50
THÉS Thé vert Thé noir Thé au gingembre Thé à la menthe Thé aux fruits Thé à la camomille	4.50	ESPRESSO CAFÉ AU LAIT CAPPUCHINO AMERICANO LATTE MACCHIATO CHAI LATTE MATCHA LATTE VIETNAMESE COFFEE VIETNAMESE ICED COFFEE	4.00 4.50 4.50 4.50 5.50 5.50 5.50 6.50

Petit Saigon

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10.00
HUGO	13.00
PROSECCO	8.50
La Gioiosa	
GESP. VIN BLANC	8.50
Vin blanc, citron	
SEX ON THE BEACH	14.00
PASSION FRUIT MOJITO	16.00
MOJITO	14.00
MAI TAI	14.00
MARGAHRITA	14.00
LONG ISLAND ICE TEA	14.00
GIN TONIC	14.00
CUBA LIBRE	14.00
CAIPIRINHA	14.00
PIÑA COLADA	14.00
TEQUILA SUNRISE	14.00
WHISKY COLA	14.00

Petit Saigon

BIÈRE | VIN

BIÈRE

SAIGON 3dl	6.00
CHANG 3dl	6.00
SINGHA 3dl	6.00
PANACHÉ 3dl	5.00
BIRRA MORETTI 3dl / 5dl	5.00 / 6.00
BIRRA MORETTI Sans alcool	5.00

VIN

CHASSELAS Andreywein, Ligerzer, Vin de Kirch (1dl 5dl)	6 25.50
OEIL DE PERDRIX Andreywein, Schafiser (1dl 5dl)	6 25.50
PINOT NOIR Andreywein, Kirchein (1dl 5dl)	6 25.50
RIBERA DEL DUERO Vin rouge, Espagne (1dl 75dl)	9.50 38.50
PRIMITIVO DI MANDURIA Vin rouge, Italie (1dl 75dl)	9.50 38.50

Petit Saigon

SWEETS

MOCHI COMBO

14.50

Variations de mochi (mangue, choco et vanille) avec des fruits exotiques.

BANANEN COURS

12.50

Gâteau à la banane maison avec boule de glace mangue-fruit de la passion.

PLATEAU DE FRUITS

12.50

Assiette de fruits mélangés.

BOULE DE GLACE

3.50

Mangue-fruit de la passion.

Petit Saigon

DÉCLARATIONS

Viande de bœuf : Suisse

Viande de poulet : Suisse

Viande de porc : Suisse

Crevettes : Asie

Saumon : Norvège

Thon : Sri Lanka

Dorade : Grèce

Huîtres : France

Coquilles Saint-Jacques : Amérique

Vinaigrette : Faite maison

(Crème de beurre de cacahuètes, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigre, sucre) .

Allergies:

Notre personnel se tient à votre disposition pour répondre à vos questions sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables...