

Petit Saigon

Vietnamese Cuisine

Petit Saigon

ENTRÉE ET SALADE

10 À 25 MINUTES DE PRÉPARATION

BANH BAO (1PCS.) Brioche fourrée au porc	8.50		GYOZA (4PCS.) Chaussons aux légumes cuits à la vapeur ou poulet	8.50	
VEGAN BAO (2PCS.) Brioche fourrée aux légumes, cuite à la vapeur	10.50		GYOZA FRIT(4PCS.) pâté en croûte frit avec garniture de légumes ou poulet	8.50	
HA CAO (4PCS.) Pochette de pâte cuite à la vapeur fourrée aux crevettes	10.50		EDAMAME Fèves de soja cuites à la vapeur avec du sel marin	6.50	
PORC SIU MAI (4PCS.) Pochette de pâte farcie à la viande de porc aux légumes	10.50		SPICY EDAMAME Fèves de soja cuites à la vapeur avec du sel marin et de la sauce chili maison	8.50	 
GED. WAN TAN (4PCS.) Wan Tan vapeur farci au porc ou farci au légumes	10.50		NEM (5PCS.) Rouleau de printemps à la vietnamienne farci au poulet ou porc	10.50	
WAN TAN (5PCS.) Pochette de pâte frite fourrée ou porc	10.50		VEGI ROLL (5PCS.) Rouleau de printemps à la vietnamienne, farci de légumes	10.50	
GAMBA CRISPY (5PCS.) Pochette de pâte frite avec crevettes	10.50		VEGIES TEMPURA (9PCS.) Patate douce, pleurotes et rondelles de courgette en manteau de tempura, sauce maison au yogourt et à la menthe	16.50	



Petit Saigon

ENTRÉE | SALADE | TARTAR

SAIGON CRISPY BOWL

19.50



Vert du jardin, Crispy Shrimp

SUMMERROLLS (3 PCS.)

16.50



Choix : crevettes, tofu, planted beef ou planted chicken. vermicelles de riz, salade, germes de soja enveloppés dans du papier de riz

WAN TAN TACOS

22.50



Choix: morceaux de filet de bœuf ou steak végétalien à la vinaigrette de soja et de sésame avec des cubes de mangue dans des chips Wan Tan

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

GUA BAO COMBO (3PCS.)

24.50



Chaussons cuits à la vapeur à base de farine de blé Sélection : porc grillé, crevettes croustillantes, canard, poulet planté, tofu grillé ou steak végétalien, carottes marinées, concombre, coriandre à la sauce BBQ faite à la main

KABISSALAT

19.50



Salade de chou, choix : crevettes, poulet, canard ou vegan lamelles de poulet au poisson/ ou sauce vegan au poisson



Petit Saigon

HOT TOP/TABLE BBQ

MINIMUM 2 PERSONNES

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

01 BBQ BEEF COMBO

88.50

Brochettes de porc 3 pcs, poitrine de poulet 200gr, entrecôte de bœuf 200gr, filet de bœuf 300gr, champignons enrobés de lard 5 pcs et plateau de légumes

02 BBQ SEAFOOD COMBO

72.50

Saumon 200gr, thon 200gr, coquilles Saint-Jacques, Crevettes et plateau de légumes

03 BBQ VEGAN COMBO

65.50

courgettes, pak choi, oignons, pleurotes, steak vegan 400gr, cubes de tofu et plateau de légumes



04 HOT POT BEEF COMBO

72.50

Poitrine de poulet 200gr, entrecôte de bœuf 200gr, filet de bœuf 300gr, et plateau de légumes

05 HOT POT SEAFOOD COMBO

76.50

Coquilles Saint-Jacques, saumon 200gr, boulettes de poisson 5 pcs, crevettes, bâtonnets de surimi 5 pcs et Plateau de légumes

06 HOT POT VEGAN COMBO

55.50

courgettes, pak choi, oignons, pleurotes, steak vegan, cubes de tofu et plateau de légumes



EXTRAS

Kim Chi

4.50

Nouilles Combo (div. nouilles)

14.50

Nouilles udon

6.50

Cubes de tofu 5 pcs.

6.50

Fish Balls 5 pcs.

6.50

Bâtonnets de surimi 5 pcs

6.50

Riz (nature)

4.50

Riz frit

6.00

Pak Choi

6.50

Pleurotes

4.00

Oignons

3.00



Petit Saigon

PLAT PRINCIPAL

PHO BO Soupe de nouilles vietnamienne, bœuf et herbes asiatiques.	K 19.50 G 21.50		MIXED PLATTE Nouilles de riz, brochettes de porc et de boulettes de viande au miel, rouleau de printemps.	32.50	
Extra viande	+ 4.00		VEGI PLATTE Nouilles de riz, tofu et rouleau de printemps végétarien.	25.50	
Boulettes de boeuf fait maison	+ 2.00		BIBIMBAP Choisir: bœuf, poulet, crevettes, tofu à la sauce bulgogi, planted Chicken ou planted Beef Riz, légumes de saison, germes de soja, œuf, gochujang (pâte de piment fort), gingembre, Kim Chi.	26.50	
PHO TOFU & PILZE Vietnamiessische Nudelsuppe, Choisir: Tofu & champignon, Planted Chicken oder planted Beef aux Asia Kräuter	K 18.50 G 20.50		Extra œuf	3.0	
GEBRATENERAMEN Choisir :bœuf, poulet, crevettes ou tofu, planted Chicken ou planted Beef, légumes.	19.50		"SPICY" LOBSTER 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	
"DRUNKEN" UDON Choisir :bœuf, poulet, crevettes ou tofu, planted Chicken ou planted Beef, légumes.	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	
BUN BO XAO Auswahl: Rind, Crevetten, Tofu, planted Chicken oder planted Beef, Reisvermicelli, Nem, Salat	24.50		BÁNH XÈO Crêpes de riz, salade et fines herbes Choisir: Crevettes & bacon ou Planted Chicken & champignons	22.50	
GLASNUDELSALAT Choix : bœuf, poulet, crevettes ou tofu, salade de pâtes aux galles, légumes	21.50				
BANH MI Baguette Choix : viande de porc grillée, planted pullen porc ou tofu, frites à la sauce vegan sriracha-mayo	Menu 16.50 Single 10.50				

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



Vegi / Vegan



Picant

Petit Saigon

HAUPTSPEISE

FRITTIERTE ENTENBRUST	28.00	
Magret de canard frit avec riz à la sauce hoisin à l'orange		
CURRY SAIGON	21.50	 
Curry vietnamien, Choisir : bœuf, poulet, crevettes ,tofu, Planted Chicken ou planted Beef		
Beef	+ 4	
Poulet	+ 2	
Crevette	+ 5	
Canard	+ 8	
Planted beef	+ 3	
Planted Chicken	+ 3	
FRITTIERTERREIS	18.50	
Riz frit, sélection : crevettes, bœuf, poulet, vegan stek, vegan poulet		
Extra œuf	+ 3	
ONE NIGHT IN HO CHI MINH CITY	21.50	
Morceaux de poulet croustillants ou cubes de tofu avec riz à la sauce aigre-douce et légumes.		
GEDÄMPFTER FISCH	39.00	
Sélection de bar à la vapeur : Avec riz ou nouilles de riz & plateau de légumes		
GEDÄMPFTER RIESENCREVETTEN (3PCS.)	26.50	
Crevettes géantes grillées à la sauce tamarin coriandre et citron vert & salade		

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



Vegi / Vegan



Picant


Petit Saigon

SIGNATURE SANDWICH & BURGERS

BANH MI

Baguette


Choix : viande de porc grillée,
planté pullen porc ou tofu, frites à
la sauce vegan sriracha-mayo

Menu **16.50** 

Single **10.50**

HAPPY COW


Planted Beef Patty, poivrons grillés, salade,
tomates, fromage fondu végétalien
oignons, concombres et choix de sauce
homemade mangochutney : Frites ou
Coleslaw

Menu **19.50** 

Single **12.50**

ANGRY CHICK

Planted pulled chicken, poivrons grillés,
salade, tomates, fromage fondu végétalien
oignons et concombres, sauce chimicurri
Au choix : Frites ou coleslaw

Menu **19.50** 

Single **12.50**



Petit Saigon

BRUNCH

Samedi et dimanche de 10h00 à 14h00

" SAIGON BREAKFAST " 24.50

Bol aux fruits açaï avec fruits de saison, granola, pancakes, œuf au plat, bacon, jus de fruits fraîchement pressé et café ou thé

„ BÒ NÉ “ 28.00

Steak en cubes, œuf au plat, tomates, concombres, baguette, jus de fruit fraîchement pressé et café ou thé

*variante végétarienne/végétalienne possible

„ REIS CONGEE “ 24.50

Bouillie de riz, choix : viande hachée, poulet, lamelles de magret de canard ou champignons shiitake, œuf/œuf végétalien (à base de tofu), oignons de printemps, gingembre, youtiao (bâtonnets de pâte frits) jus de fruits fraîchement pressé et café ou thé

„ WAFFELS “ 26.00

(Sweet)

gaufres aux fruits et à la confiture jus de fruits fraîchement pressé, café ou thé et yaourt aux fruits - Cüpli

(Salé)

Gaufres avec œuf au plat, bacon, fromage jus de fruits fraîchement pressé, café ou thé et yaourt aux fruits - Cüpli



*variante végétarienne/végétalienne possible

" BIELER " 26.00

Oeuf à la coque, lard, bagel, oeuf au plat, croissant, fromage, confiture Jus de fruits fraîchement pressé et café ou thé, yogourt aux fruits -Cüpli

*variante végétarienne/végétalienne possible

" NORDIC PLATE " 26.00

Smoky Avocado Toast avec saumon fumé, œufs au plat, salade de fruits de saison, corbeille de pain (croissant et tresse) avec fromage frais Jus de fruits ou café et yogourt aux fruits - Cüpli 28.00.-.

*variante végétarienne/végétalienne possible

" EGGS BENEDICT " 24.50

(Pain ciabatta grillé avec œuf poché, sauce hollandaise, épinards avec saumon fumé ou bacon et pommes de terre en cubes avec jus de fruits fraîchement pressé ou Café et yaourt aux fruits - Cüpli

Extra Saumon + 4.00

Extra Bacon + 3.00

" SEAFOOD CEVICHE " 24.50

Coquilles Saint-Jacques, crevettes, calamars, Thai chili, raisins, coconut dressing Pain grillé Jus de fruits et Café ou thé



Petit Saigon

BOISSONS IJUS DE FRUITS ITHÉI CAFÉ

COCA COLA Classic / zero / 3dl	4.50	HOME MADE ICE TEA Thé noir et vert, sirop de sureau, canne à sucre, menthe.	5.80
ICE TEA Lemon / Peach 3dl	4.50	HOLUNDERSIRUP (Baies de sureau) Fait maison.	5.50
RIVELLA Rot 3dl	4.50	PASSIONSFRUCHTSAFT Jus de fruit de la passion frais, canne à sucre, menthe .	6.80
EPITINGER Still / Gaz 3dl / 1l	4.50 8.50	KUMQUATSAFT Jus de kumquat frais, canne à sucre, menthe .	6.80
DIV. TEESORTEN (IN DER KANNE) Thé vert Thé noir Thé au gingembre Thé à la menthe Thé aux fruits Thé à la camomille Jasmin	6.50	FRAPPÉ sélection : fraise, pêche, mangue	6.50
		VIETNAMESECOFFEE	5.50
		VIETNAMESEICEDCOFFEE	6.50
		ESPRESSO	4.00
		SCHALE	4.50
		CAPPUCHINO	4.50
		AMERICANO	4.50
		LATTE MACCHIATO	5.50
		CHAILATTE	5.50
		MATCHALATTE	5.50

Petit Saigon

COCKTAILS

PHOJITO 16.00

Rhum, citrons verts, menthe, cannelle, anis étoilé, citronnelle

MOJITO 14.00

Rhum, jus de citron vert, feuilles de menthe, sucre brun, soda

PASSIONFRUIT MOJITO 16.00

Rhum, jus de citron vert, feuilles de menthe, sucre brun, soda, fruit de la passion

PIÑA COLADA 14.00

Rhum, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème fouettée

WHISKY COLA 14.00

THE BLOODY MARY 16.00

Vodka, jus de tomate, jus de citron vert,

GIN BASILE SMASH 14.00

feuilles de saulce, gin, jus de citron vert

APEROL SPRITZ 14.00

Aperrol, Prosecco

HUGO 14.00

Sirop de fleurs de sureau, prosecco, soda

PROSECCO 8.50

GESP. WEISSWEIN 8.50

Vin blanc, citron

PINK LADY 14.00

Gin, jus de citron vert, sirop de framboise, blanc d'œuf

AMARETTO SOUR 14.00

Amaretto, jus de citron, jus d'orange

GIN TONIC 14.00

Gin, Soda

CUBA LIBRE 14.00

Rum, Cola

MAI TAI 16.00

Rhum, orange curaçao, jus de citron vert, sirop d'orgeat

Petit Saigon

MOCKTAILS & BUBBLE TEA

(Alcohol Free)

PASSIONSFRUCHT-MOCKTAIL 14.00

Jus de fruit de la passion, jus de citron vert, jus d'ananas,

MOCKTAIL MULE 14.00

Jus de concombre, jus de citron vert, ginger beer

HERBAL FLUÈRE BASIL SMASH 14.00

Fluère Floral Blend of Botanicals, sirop de canne à sucre, soda, jus de citron

CAIPIRINHA CASTRADA 14.00

Jus d'orange, sirop de menthe

PINK & TONIC 14.00

Fluère Raspberry, soda, feuilles de menthe

COCONATTA 14.00

Agave fumé Fluère, pamplemousse rose, jus de citron vert

THE CUBAN 14.00

Canne aux épices Fluère
Torréfaction foncée, Cola

BUBBLE TEA

Thé au lait et au sucre brun avec tapiocaperlen 8.50

Thé au lait Matcha au sucre brun avec tapiocaperlen 8.50

Over The Rainbow
Mango Popping Boba, grenadine, mangue et jus de fruit de la passion 8.50



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

Petit Saigon

BEER | WINE

BEER

SAIGON 3dl	6.00
CHANG 3dl	6.00
SINGHA 3dl	6.00
PANACHÉ 3dl	5.00
SANS ALCOOL 3 dl	5.00

Vin blanc

CHASSELAS Andrey-schafis, Suisse (1dl 5dl)	5.8 27	
DI LENARDO Monovitigno, Italy (1dl 5dl)	5.8 27	
LA COQUINE AOC Valais, Suisse (1dl 5dl)	5.8 27	

Vin rouge

RIBERA DEL DUERO Red Wine, Spain (1dl 7,5dl)	8 36.50
PRIMITIVO DI MANDURIA Red Wine , Italy (1dl 7,5dl)	8 36.50

Vin rosé

OEIL DE PERDRIX (Caroline) Valais, Suisse (1dl 5dl)	6 25.50
OEIL DE PERDRIX AOC Neuchâtel (1dl 5dl)	6.5 29

Petit Saigon

SWEETS

MOCHI COMBO

14.50

Diverses sortes de mochis servis avec des fruits

SWEET SAIGON

14.50

Apple crumble & Nutella Dumplings saisonale Früchte



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 : Faire 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..