

Petit Saigon

Vietnamese Cuisine

Wilkommen im Restaurant Le Petit Saigon !

Hier verschmelzen exquisite Aromen und authentische Gastfreundschaft zu einer modernen Interpretation der vietnamesischen Küche.

Im Herzen von Biel laden wir Sie ein, die vielfältigen Geschmäcker Vietnams zu erleben. Für uns hat die Qualität der Zutaten oberste Priorität. Daher beziehen wir, wann immer möglich, alle Lebensmittel aus der Schweiz und unterstützen lokale Unternehmen durch unsere Einkäufe und Kooperationen.

Bei uns können Sie nicht nur Mahlzeiten genießen, sondern auch eine kulinarische Reise mit den farbenfrohen Geschmäckern Vietnams erleben.

Bienvenue au Restaurant Le Petit Saigon !

Ici, les arômes exquis et l'hospitalité authentique se conjuguent pour offrir une interprétation moderne de la cuisine vietnamienne.

Au cœur de Bienne, nous vous invitons à découvrir les saveurs variées du Vietnam. La qualité des ingrédients est primordiale pour nous. C'est pourquoi nous privilégions, autant que possible, les produits locaux en Suisse et soutenons les entreprises locales par nos achats et nos collaborations.

Venez chez nous pour savourer non seulement des repas, mais aussi pour entreprendre un voyage culinaire aux couleurs vibrantes du Vietnam.

VORSPEISEN UND SALATE | ENTRÉE ET SALADES

Bao (1 pcs) Brioche gedämpft mit Schweinefleischfüllung <i>Brioche à la vapeur aux porcs</i>	8.50	
Vegan Bao (1 pcs) Brioche gedämpft mit Gemüsefüllung <i>Brioche à la vapeur aux légumes</i>	8.50	
Ha Cao gedämpft/à la vapeur (4 pcs) Teigtasche mit Crevettenfüllung <i>Pochette de pâte aux crevettes</i>	12.50	
Siu Mai gedämpft/à la vapeur (4 pcs) Teigtaschen mit Schweine- und Gemüsefüllung <i>Pochettes de pâte aux porc et légumes</i>	12.50	
Wan Tan gedämpft/à la vapeur (4 pcs) Mit : Gemüse oder Schweinefleischfüllung <i>Avec : Légumes ou Porc</i>	12.50	
Wan Tan frittiert/frit (4 pcs) Mit : Gemüse oder Schweinefleischfüllung <i>Avec: Légumes ou Porc</i>	12.50	
Gamba Crispy (5 pcs) Frittierte panierte Crevetten <i>Crevettes panées frites</i> <i>(option végane disponible)</i>	12.50	
Gyoza gedämpft/à la vapeur (4 pcs) Mit : Gemüse oder Poulet <i>Avec : Légumes ou Poulet</i>	12.50	
Gyoza frittiert/frit (4 pcs) Mit : Gemüse oder Poulet <i>Avec : Légumes ou Poulet</i>	12.50	
Edamame Gedämpfte Sojabohnen an Meersalz <i>Fèves de soja au sel marin</i>	8.50	
Spicy Edamame Gedämpfte Sojabohnen an Meersalz & Chili <i>Fèves de soja au sel marin & chili</i>	9.50	

Nem (5 pcs) Frühlingsrollen mit: Poulet oder Schweinefleischfüllung <i>Rouleaux de printemps aux: Poulet ou Porc</i>	12.50	
Vegi Roll (5 pcs) Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung <i>Rouleaux de printemps aux légumes</i>	12.50	
Mixed Combo (15 pcs) Frühlingsrollen, Wan Tan, Shrimps (auch mit veganer Option) <i>Rouleaux de printemps, Wan Tan, Shrimps (option végane disponible)</i>	28.50	
Saigon Crispy Bowl Grünes aus dem Garten mit Crispy Shrimps (auch mit veganer Option) <i>Vert du jardin avec Crispy Shrimps (option végane disponible)</i>	18.50	
Summerrolls (3 pcs) Mit : Crevetten, Poulet, Tofu, Planted Beef oder Planted Chicken Sojasprossen, Reisvermicelli und Salat in Reispapier eingewickelt. <i>Avec: Crevettes, Poulet, Tofu, Planted Beef ou Planted Chicken Germe de soja, vermicelles de riz et salade enveloppés dans papier de riz</i>	16.50	
Wan Tan Tacos Mit : Rindsfilet Tartar oder Tartar mit veganem Poulet, Schweinefleisch, Rind. Soja und Sesamdressing mit Nashi-Birne und Wan Tan Chips <i>Avec: Tartar de filet de boef ou tartar de thon/saumon vegane Vinaigrette de soja et sésam avec cubes de mangue et Wan Tan Chips</i>	26.50	
Samosa (5 pcs) Teigtasche mit Gemüse und Curryfüllung <i>Chaussons farcis au Légumes et Curry</i>	13.50	
Crispy Poulet Frittierte Pouletstücke (auch mit veganer Option) Morceaux de Poulet frits (option vegan disponible)	14.50	
Crispy Chicken Wings Frittierte Pouletstücke (auch mit veganer Option) Morceaux de Poulet frits (option vegan disponible)	14.50	
Yakitori Spiesse Brochettes de yakitori (Poulet)	14.50	

Satay Spiesse | Brochettes de poulet satay 14.50

Crispy Fish «Fingers» 14.50

Frittierte Fischstücke
(Morceaux de Poisson
frits)

Tempura (9 pcs) 16.50 

Süßkartoffel, Austernpilze & Zucchini
im Tempuramantel an Joghurt-Minze-Sauce
*Patate douce, Pleurotes & Courgette en manteau de tempura
avec sauce yoghurt et menthe*

Tartar Saigon (150g) 26.50 

Rinds-Tartar an Soja und Sesamdressing mit Nashi Birne,
Reis Chips und Wachtelei (auch mit veganer Option)
*Tartar de boef à vinaigrette de soja
et sésame et Nashi Poire avec chips de riz et œuf de caille
(option végétane disponible)*

100g + 12.00
Knochenmark | Moelle + 6.00


Bò Tái Chanh 26.50 

Vietnamese Beef Carpaccio

Rindscarpaccio mit:
Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Chili, Limetten und Pfeffer
Carpaccio de Boeuf avec:
Oignons, Échalotes, Coriandre, Chili, Limettes et Poivres

Gua Bao Combo (3 pcs) 26.50 

Teigtasche mit: gegrilltem Schweinefleisch,
Crispy Shrimps, Ente, planted Chicken,
planted Beef oder gegrilltem Tofu
An eingelegten Karotten, Gurke, Koriander
mit hausgemachter BBQ-Sauce
*Chaussons avec: Porc grillé, Crispy Shrimps, Canard, planted Chicken,
planted Beef ou Tofu grillé
Carottes marinées, Concombre, Coriandre à la sauce BBQ fait maison*

Kabissalat | Salade de Chou 26.50 

Mit : Crevetten, Poulet, Ente oder planted Chicken
an Fischsauce
*Avec: Crevettes, Poulet, Canard ou planted Chicken
et sauce poissons*

HAUPTSPEISEN | PLAT PRINCIPAL

Pho Bo

Vietnamesische Nudelsuppe, Rindfleisch und Asia Kräuter
Soupe de nouilles vietnamienne, boeuf et herbes asiatiques

klein | petit 20.50

gross | grand 25.50

Extra Fleisch | *Extra viande*

+ 8.00

Fleischbällchen | *Boulette de viande*

+ 2.00

Knochenmark | *Moelle*

+ 6.00

Pho Vegan

Vietnamesische Nudelsuppe mit : Tofu & Pilzen,
Planted Chicken oder Planted Beef und Asia Kräuter
Soupe de nouilles vietnamienne avec :
Tofu & Champignons, Planted Chicken ou Planted beef
et herbes asiatiques

klein | petit 20.50

gross | grand 25.50



Gebratene Ramen | Nouilles sautées

Mit : Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Tofu, Planted beef
oder planten chicken, im Wok mit Gemüse
Avec: Boeuf, Poulet, Crevettes ou Tofu, Planted beef,
ou planten chicken dans le wok avec légumes
Ente | Canard

25.50

+ 8.00



Hû Tiêu Xào

Gebratene Reismudeln, Pak Choi, Sojasprossen
Mit: Rindfleisch, Crevetten, Poulet, Tofu, planted beef
oder planted chicken, Vermicelles de riz sautées, Pak Choi,
germes de soja caramélisés Avec : Bœuf, Crevettes, Poulet, Tofu,
Planted beef ou Planted chicken
Ente | Canard

25.50

+ 8.00



<p>Drunken Udon</p> <p>Japanische Nudeln aus Weizenmehl Mit : Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Tofu, planted beef oder planted chicken, im Wok mit Gemüse <i>Nouilles japonaises à la farine de blé</i> <i>Avec: Boeuf, Poulet, Crevettes, Tofu,planted beef ou planted chicken dans le wok avec légumes</i> Ente Canard</p>	<p>25.50</p> <p>+ 8.00</p>	
<p>Creamy spicy Udon Noodles</p> <p>Japanische Nudeln aus Weizenmehl Mit : Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Tofu, planted beef oder planted chicken, im Wok mit Gemüse <i>Nouilles japonaises à la farine de blé</i> <i>Avec: Boeuf, Poulet, Crevettes, Tofu,planted beef ou planted chicken dans le wok avec légumes</i> Ente Canard</p>	<p>25.50</p> <p>+ 8.00</p>	
<p>Bun Bo Xao</p> <p>Platte mit Reisvermicelli-Nudeln, Nem & Salat Mit: Rindfleisch, Crevetten, Tofu, Planted Chicken oder Planted Beef <i>Assiette de vermicelles de riz, Nem et Salade</i> <i>Avec: Bœuf, Crevette, Tofu, Planted Chicken ou Planted Beef</i></p>	<p>26.50</p>	
<p>Glasnudelsalat Salade de vermicelles de riz</p> <p>Glasnudeln und Gemüse mit: Rindfleisch, Crevetten, Schweinefleisch, Poulet, Tofu Planted Chicken oder Planted Beef <i>Vermicelles de riz avec:</i> <i>Boeuf, Crevettes, Porc, Poulet,Tofu, Planted Chicken ou Planted Beef</i></p>	<p>26.40</p>	
<p>Mixed Platte</p> <p>Reisnudeln, gegrilltes Schweinefleisch, Rindfleisch, Nem und Salat <i>Nouilles de riz, Porc grillé, Bœuf, Nem et Salade</i></p>	<p>34.50</p>	
<p>Bibimbap</p> <p>Mit: Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Tofu, Planted Chicken oder Planted Beef, Reis, saisonales Gemüse, Sojasprossen, Ei, Kim Chi und scharfe Chilipaste (Gochujang) <i>Riz, Légumes saisonale, Pousse de soja, Œuf, Kim Chi et Gochujang Avec : Bœuf, Poulet, Crevettes, Tofu Planted beef ou planted chicken</i></p>	<p>28.50</p>	

Com Tam	36.50	
Gedämpfter Bruchreis, gegrilltes Schweinefleisch, Eieromelett mit Schweinefleisch, Spiegelei, Gurken, eingelegter Rettich und Karotten		
<i>Riz brisé, porc grillé, omelette avec porc, œuf au plat, concombre, radis marinés et carottes</i>		
Shaking Beef « Bo Luc Lac »	36.50	
Gegrilltes Rindfleisch-Steak in Würfeln, Tomaten & Peperoni an würziger Pfeffersauce mit Reis		
dazu ein Salat an hausgemachter Vinaigrette (auch mit veganer Option)		
<i>Steak de boeuf grillé en cubes, Tomates et Poivrons avec sauce au poivre et Riz accompagné d'une salade avec Vinaigrette fait maison (option vegan disponible)</i>		
Banh Xeo	28.50	
Reiscrêpes, Salat und Kräuter		
Mit: Crevetten & Speck oder Planted Chicken & Pilze		
<i>Crêpes de riz, Salade et Herbes</i>		
<i>Avec : Crevettes & Lard ou Planted Chicken & Champignons</i>		
Frittierte Entenbrust Magret de canard frit	29.00	
Entenbrust frittiert an Orangen-Hoisin Sauce und Gemüse, begleitet von Reis (auch mit veganer Ente)		
<i>Margret de canard frit avec sauce Orange-Hoisin et Légumes accompagné de riz (aussi avec canard vegane)</i>		
Peking Ente Canard laqué	29.00	
Entenbrust frittiert an Orangen-Hoisin Sauce, Gemüse und Asia Pancakes , (auch mit veganer Ente)		
<i>Canard frit avec sauce Orange-Hoisin, Légumes, Pancakes asiatique (aussi avec canard vegane)</i>		
Frittierter Reis Riz frit	24.50	
Reis im Wok mit Gemüse frittiert und Spiegelei		
Mit: Crevetten, Schweinefleisch, Poulet, Rindfleisch, Tofu und Planted Beef oder Planted Chicken		
<i>Riz frit dans le Wok avec legumes et œuf au plat</i>		
<i>Avec: Crevettes, Porc, Poulet, Bœuf, Tofu et Planted Beef ou Planted Chicken</i>		
Extra Ei Œuf extra	+ 3.00	
Ente Canard	+ 8.00	
Krabben crabes	+ 12.00	

Curry Saigon 20.00 

Gelbes Curry begleitet von Reis

Curry jaune accompagné de riz

Mit/ Avec:

Rind|Bœuf + 8.00

Poulet + 6.00

Crevetten|Crevettes + 6.00

Ente|Canard + 8.00

Tofu + 4.00

Planted Chicken + 4.00

Planted Beef + 4.00

Pangasius + 6.00

Gegrillte Riesencrevetten | Crevettes géante grillées 32.50

Gegrillte Crevetten an Tamarind-Limetten-Koriander Sauce & Salat

Crevettes grillées avec sauce Tamarin-Limettes-Coriandre & Salade

One Night In Ho Chi Minh City 25.50 

Reis und Süss-Sauer Sauce

Mit: Panierten Pouletstreifen oder Panierten Tofuwürfeln

Riz à sauce Sweet-Sour

Avec: Morceaux de Poulet croustillants ou cubes de Tofu croustillants

Bánh cuốn | Raviolis vietnamiens 27.50 

Vietnamesische gedämpfte Reisrollen gefüllt mit

Schweinehackfleisch, Judasohr-Pilzen und Salat

Raviolis vietnamiens farcis à la viande de porc haché,

champignons noir et legumes

Fisch | Poissons 39.00 

Grillierter oder Gedämpfter

Wolfsbarsch oder Dorade an Gemüse

Mit: Reis oder Reisnudeln

(auch mit veganer Option)

Grillé ou à la vapeur

Dorade ou Loup de Mer avec

Légumes Avec: Riz ou

Nouilles de riz(option vegan

disponible)

Bun Nem Nuong

Reisnudeln, Rindsfleischstücke, Fleischfrikadellen, Frühlingsrollen,
Salat und Asia Kräuter

*Nouilles de riz, Boulettes de viande, Rouleaux de printemps,
Salade et Herbes asiatiques*

34.50

Bo La Lot

Rindfleisch in Lotusblättern, Rindsfleischstücke Reisnudeln,
Frühlingsrollen mit Salat und Asia Kräuter

*Boeuf en feuilles de lotus, Nouilles de riz, Rouleaux de printemps
avec Salade et Herbes Asiatiques*

34.50

SIGNATURE SANDWICHES & BURGERS

(Menu | Single)

Banh Mi

19.50 | 13.50



Baguette mit: gegrilltem Schweinefleisch, Planted pulled porc oder Tofu.
Dazu Pommes und vegane Sriracha-Mayo Sauce
Baguette avec : porc grillé, Planted pulled porc ou Tofu Accompagné des Frites et Sauce vegane Sriracha-Mayo

Happy Cow

19.50 | 13.50



Panted Beef Patty, Peperoni, Salat, Tomaten, Gurken und veganer Käse an hausgemachtem Mango-Chutney
Panted Beef Patty, Poivrons, Salade, Tomates, Concombre et Fromage vegane avec un Mango-Chutney fait-maison

Angry Chick

19.50 | 13.50



Planted Chicken Patty, Peperoni, Salat, Tomaten, Gurken und veganer Käsean Chimichurri Sauce,
Planted Chiken Patty, Poivrons, Salade, Tomates, Concombre et Fromage vegane à sauce Chimichurri

Saigon Steak Sandwich

24.50 | 18.50

150g gegrilltes Steak, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Chimichurri Sauce und Pommes oder Salat (Menü Beilage)
150g de steak grillé, Laitue, Tomates, Oignons, Cheddar, Concombre, sauce Chimichurri et Frites ou Salade (accompagnement au menu)

Black Angus Burger

26.50 | 20.50

Black Angus Patty, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Hot BBQ Sauce und Pommes oder Salat (Menü Beilage)
Black Angus Patty, Laitue, Tomates, Oignons, Cheddar, Concombre, sauce BBQ et Frites ou Salade (accompagnement au menu)

Saigons Wagyu Burger

27.50 | 21.50

Wagyu Patty, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Mango - Chili Chutney Sauce und Pommes oder Salat (Menü Beilage)
Wagyu Beef Patty, Laitue, Tomates, Oignons, Cheddar, Concombre, sauce BBQ et Frites ou Salade (accompagnement au menu)

Crispy Chicken Burger

21.50 | 15.50

Crispy Chicken Patty, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Hot BBQ Sauce und Pommes oder Salat (Menü Beilage)
Crispy Chicken Patty, Laitue, Tomates, Oignons, Cheddar, Concombre, sauce BBQ et Frites ou Salade (accompagnement au menu)

Pulled Porc Burger

21.50 | 15.50

Pulled Porc Patty, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Hot BBQ Sauce und Pommes oder Salat (Menü Beilage)
Pulled Porc Patty, Laitue, Tomates, Oignons, Cheddar, Concombre, sauce BBQ et Frites ou Salade (accompagnement au menu)

BEEF X STEAK

01 Wagyu Entrecôte (CH)	200g	52.00
02 Filet de bœuf (CH/Australien/Argentinien)	300g	62.00
03 T-Bone Steak (CH/Chile)	500g	62.00
04 Côte de bœuf (CH)	400g	56.00
05 Ribeye (CH)	250g	38.50
06 Entrecôte (CH)	250g	36.50
07 Flank Steak (CH/Neuseeland)	250g	32.50
08 Lammracks (Neuseeland)	250g	34.50
09 Schweinskottletten (CH, Iberico Schwein)	250g	29.50

*1 Beilage inbegriffen 1 accompagnement inclus

Feu et Flamme 58.00

Rindsfilet 250g an hausgemachte
Kräuterbuttersauce

Filet de Boeuf avec sauce aux herbes

*1 Beilage inbegriffen 1 accompagnement inclus

Extras

Pommes-Frites	6.00
Grüner Salat	6.00
Frittirter Reis Riz frit	8.00
Nudeln an Trüffelsauce	10.00
Wurzelgemüse Légumes-racine	6.00

SEAFOOD X FISH 72.50

01 Surf n' Turf

Rindsfilet 200g, gegrillter Hummer mit saisonalem
Gemüse

*Filet de bœuf 200g, homard grillé avec légumes de
la saison*

02 Hummer

Hummer mit saisonalem Gemüse

homard grillé avec légumes de la saison

56.00 | 72.00

SASHIMI (RAW FISH)

Yellowtail Crudo 20.00

*Gelbschwanzmakrelen Crudo an Citrus & Soja Dressing
Crudo de sériole chicard avec vinaigrette aux agrumes et soja*

Salmon Crudo 20.00

*Lachs Crudo an Citrus & Soja Dressing
Saumon Crudo avec vinaigrette aux agrumes et soja*

Tuna Tataki 20.00

*Kurz und heiss angebratener Thunfisch mit Knoblauch & Ponzu Sauce
Thon brièvement frit avec une sauce à l'ail & ponzu*

Alle Sashimi auch als vegane Option möglich.

Toutes les sashimis sont également disponibles en option végétalienne.



DESSERT

Mochi Combo Mochi Sorten der Woche mit Früchten <i>Sortes de Mochis de la semaine avec fruits</i>	14.50
Sticky Rice x Mango Klebreis, kokosmilch und Mango Riz gluant, lait de coco et mangue	16.50
Flan au caramel Homemade Caramel Flan mit Glace & Früchten	14.50
Fried Bananas Frittierter Bananenstücke mit Glace & Früchten <i>Bananes frites avec glace & fruits</i>	14.50
Volcano Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Glace & Früchten <i>Gâteau chaud au chocolat avec un cœur liquide, Glace & Fruits</i>	14.50
Kalte Lust Eisbecher (Vanille, Choco)	6.50

DEKLARATIONEN | DÉCLARATIONS

Rindfleisch | Bœuf : Schweiz Suisse, Chile, Australien und Neuseeland

Pouletfleisch | Poulet : Schweiz Suisse, Polen Poland

Ente | Frankreich, Polen und Thailand

Schweinefleisch | Porc : Schweiz Suisse

Crevetten | Crevettes : Asie/ Vietnam

Lachs | Saumon : Norwegen Norvège

Thunfisch | Thon : Sri Lanka

Wolfsbarsch/Dorad | Loup de mer/ Dorade: Griechenland Grèce

Austern | Huîtres : Frankreich France

Jakobsmuscheln | Coquilles Saint-Jacques : Amerika Amérique

Salatdressing: Hausgemacht

(Erdnussbuttercrème, Olivenöl, Balsamico, Essig, Zucker)

Vinaigrette : Faire maison

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

Allergien:

Bei Fragen über Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte reaktionen auslösen können steht Ihnen unser personal gerne zur verfügung.

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..