

## **Crustacés / Seafood / Calamar**

**720---** Calamar aux haricots noirs et légumes 13,00 €

*Muc tau xi / Squid with black beans and vegetables*

**721---** Calamar sauté aux légumes 13,00 €

*Muc xao rau / Squid with vegetables*

**722---** Calamar sauté aux Basilic et légumes 13,00 €

*Muc xao rau que / Sautéed Squid with Basil and vegetables*

**724---** Calamar grillés à l'ail 13,00 €

*Muc nuong toi / Squid grilled with garlic*

## **Crustacés / Seafood / Fruits de mer**

**725---** Moulles sauté à la sauce basilic et légumes 15,00 €

*Mouille xao que / Sautéed moulles with basil sauce and vegetables*

**726---** Coquilles St-Jc sauté au Brocoli à l'ail 19,00 €

*So Diep xao toi / St-JC shells sautéed with garlic broccoli*

**727---** Coquilles St-Jc sauté à la sauce saté et légumes 19,00 €

*So Diep saté / St-JC shells sautéed with satay sauce and vegetables*

**728---** Assiettes des fruits de mer à la sauce basilic 19,00 €

*Do bien que / Seafood dishes with basil sauce*

## **Crustacés / Seafood / Poisson**

**729---** Poisson entier grillés à la sauce Basilic 19,00 €

*Ca chien sauce que / Grilled whole fish with basil sauce*

**730---** Beignets de Poisson à la sauce aigre-douce 15,00 €

*Ca chua ngot / Fish fritters with sweet and sour sauce*

**731---** Filet de poisson à la vapeur aux champignon 19,00 €

*Ca hap nam / Steamed fish fillet with mushroom*

**732---** Steak de Poisson caramélisé aux poivre 19,00 €

*Ca kho to / Caramelized fish steak with pepper*

**733---** Bouillabaise de Poisson ( Pangagus ) 19,00 €

*Canh chua ca / Sweet and sour fish soup*

