## Restaurant

# LONG HAI

cuisine vietnamienne

[Long] Dragon [Hai] Ocean

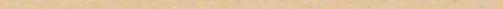
Installé au Bouscat depuis 1988, Jean-Marc a toujours vécu dans ce restaurant, en 2000, Kiem Lam et lui ont repris cette adresse historique en lui apportant toute sa féminité et son savoir-faire.

Kiem Lam et Jean-Marc souhaitent vous faire [re]découvrir les grands classiques des familles vietnamiennes associés aux produits des terroirs français.



## les entrées

Nems	7 e
Raviolis	7 e
Samoussas	9 e
Banh Patê Sô	8 e
Chausson porc, coriandre, champignons parfumés et châtaignes d'eau	
Beignets de crevettes	9 e
Assiette dégustation	14 e
Nems/raviolis/samoussa, beignets de crevettes, banh Patê Sô et feuilles de sa	lades
Rouleaux de printemps	8 e
Salade de mangue aux crevettes et herbes fraîches Selon la saison	12 °
Nem chua, galettes de riz au sésame grillé et salade  Porc fermenté	12 €
Dimsum	8 e
LES PLATS	
Bò xào	16 e
Boeuf sauté au poivre du Sichuan, gingembre et ciboulette thaï	
Bò lúc lác	18 •
Boeuf sauté minute aux épices	
Heo Kho	14 e
Porc au caramel	
Poulet fermier au curry à ma façon	14 e
Lait de coco, citronnelle, curcuma, galanga, feuilles de combava	
Canard laqué	16 e
Crevettes à la sauce piquante	14 e
Gambas sautées aux légumes du moment	18 €
Côm xào aux crevettes et au basilic	15 •
Nouilles sautées au poulet fermier	14 •
Nouilles sautées aux crevettes	15 ∘



## LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonais	5 e
Riz nature	3 е
Nouilles sautées aux légumes	6 e
les suggestions de la chef	
Com dia quê tôi Porc mariné à l'ail, citronnelle et Ricard, riz nature et pickles de légumes	16 •
Tofu aux légumes croquants et baie de goji Plat végétarien	13 •
Pho traditionnel pot-au-feu vietnamien, herbes fraîches, bouillon de 4h cuit avec os à moelle	10.0
Petit entrée  Grand plat	10 °
Bò bún à la citronnelle	14 •
Salade Bò tái à la coriandre vietnamienne et au shiso Carpaccio de boeuf au citron vert	14 •
LES DESSERTS	
Fruit Frais Selon saison	7 e
Gingembre confit	5 e
Perle de coco à la vapeur	6 e
Dame Blanche	7 e
Samouraĩ Sorbet citron au Mei Kwei Lu	7 e
Colonel Sorbet citron à la vodka	7 e
Glaces et sorbets de saison	
1 boule	3 e
2 boules	6 ° 7 °
3 boules Supplément Chaptilly	) e
ACIC A AREA THE CONTRACTOR OF THE AREA AREA AREA AREA AREA AREA AREA AR	-



### MENU DU LOUR

Uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi, sauf jours fériés

Entrée, plat et dessert 18 ° Entrée et plat ou plat et dessert 14 ° Plat du jour 12 °

## MENU GRILLADES LONG HAI

 $39~^{\rm e}$  par personne hors boisson sur réservation pour 2 personnes, 24h à l'avance

Assortiment d'entrées du moment

Viandes et fruits de mer marinés

Magret de canard du Sud-Ouest, boeuf et crevettes

Légumes à griller

Riz blanc

Sorbet mangue et fruits frais de saison

#### MENU ENFANT

12 e par enfant incluant un sirop

Nems

Riz sauté au poulet ou aux crevettes ou

Nouilles sautées au poulet ou aux crevettes

Glaces ou sorbet 2 boules au choix