



# Bon appétit !

**Gourmet Viet**

12 avenue Albert 1er de Belgique  
38000 Grenoble  
[contact@gourmetviet.fr](mailto:contact@gourmetviet.fr)  
09 86 47 87 76



# Entrées

## Rouleau de printemps

Galette de riz, garnie de vermicelles de riz et crudités

Tofu	4€50
Poulet	4€50
Bœuf	4€50
Crevettes	5€00

## Nem (x 4)

Rouleau frit garni de vermicelles, légumes

Légumes	6€00
Porc ou Poulet	6€00
Crevettes	7€00
Assortiment Nems 2 Légumes, 2 Porcs, 2 Crevettes	10€00

## Salade

Choux	4€50
Wakame (algues)	4€50

## Beignet (x4)

Calamar ou Crevette ou Poulet	8€00
Tempura légumes	8€00
Tempura crevettes	8€00

## Vapeur

Banh Bao	brioche porc	5€00
Ha cao	ravioli crevette par 4	7€00
Xiu mai	bouché Crevette par 4	7€00
Assortiment Vapeur A 3 Hacao + 3 Xiu mai		8€00
Assortiment Vapeur B 2 Ha cao + 2 Xiu mai + 1 Banh Bao		10€00

## Frit (x4)

Gyoza légumes	6€00
Gyoza poulet	6€00
Samoussa bœuf	7€00
Assortiment Frits 2 Gyoza Poulet + 2 tempura crevette + 2 samoussa Boeuf	10€00



# Plats

## Bò Bún

Salade de vermicelles, nems et nuoc-mâm

Tofu	13€90
Porc ou Poulet	13€90
Bœuf	14€90
Porc grillé	14€90
Crevette ou Canard	16€90

## Salade Gourmet

Viande sautée sur un lit de salade avec sa sauce

Bœuf	11€00
Crevette	13€00

## Soupe Gourmet

Ravioli poulet	Avec ou sans nouilles	12€00
Ravioli porc	Avec ou sans nouilles	12€00
Ravioli crevettes	Avec ou sans nouilles	14€00
Asperge et crevette		9€90
Vermicelle et poulet		13€00
Nouilles et Canard		14€00
Soupe Phở Poulet		13€00
Soupe Phở Bœuf		13€90
Soupe Phở Đặc Biệt		14€90

## Curry Thai

Curry jaune 🌶 ou curry vert 🌶 avec riz

Tofu	13€90
Poulet ou Porc	13€90
Crevette ou Calamar	16€90
Fruits de mer	19€90

## Pad Thai

Tofu	13€90
Poulet ou Porc	13€90
Bœuf	14€90
Crevette ou Canard	16€90
Fruits de mer	19€90

## Mì Xào ou Phở Xào

Tofu	Nouilles ou pâte de riz sautées 13€90
Poulet ou Porc	13€90
Bœuf	14€90
Crevette ou Canard	16€90
Fruits de mer	19€90

## Mì Xào Giòn

Tofu	Nouilles sautées croustillantes 13€90
Poulet ou Porc	13€90
Bœuf	14€90
Crevette ou Canard	16€90
Fruits de mer	19€90

## Mì Khô

Nouilles mélangées avec une sauce savoureuse

Tofu	13€90
Poulet ou Porc	13€90
Canard	16€90
Crevette	16€90

## Cơm

Plat accompagné de riz et oeuf

Cơm sườn cốt lết	riz au porc grillé	13€00
Cơm gà	riz au poulet grillé	13€00
Bò lúc lắc	riz au bœuf sauté	15€00

Prix service compris



# Fondue

Un bouillon parfumé, des ingrédients frais à plonger, des saveurs authentiques... La fondue asiatique, c'est un voyage culinaire à partager ! Raffinée, gourmande et conviviale, elle incarne l'âme de Gourmet Viet. À vous de composer votre assiette et de savourer chaque bouchée !

La fondue végétarienne requiert des ingrédients spécifiques que nous préparons sur commande, c'est pourquoi la réservation est obligatoire.

		prix par personne
Végétarien		28€00
Thaï		28€00
Viet		28€00
Bò nhúng dấm		27€00
Saté		28€00



# Woks

1 base + 1 sauce + riz

## Base

Légume	11€90
Tofu	13€90
Porc ou Poulet	13€90
Bœuf	14€90
Canard	15€90
Crevette	16€90
Calamar	16€90
Fruits de mer	19€90
Saint-Jacques	22€00

## Sauce

5 épices

Aigre Douce

Basilic

Huitre

Caramel

Saté

Thaï

Curry

# Sur plaque chauffante

## Côté Mer

Crevette à l'ail	16€90
Fruits de mer Thaï	19€90
Saint-Jacques Thaï	22€00

## Viande

Brochette yakitori	7 Brochettes	13€90
Canard laqué		16€90
Poulet croustillant et cajoux		16€90

## Cuisses de Grenouille

A l'ail	17€00
Au citronnelle et curcuma	17€00

## Marmite Gourmet

Bò quanh lửa hồng	marmite de bœuf	22€00
-------------------	-----------------	-------



# Accommodations

Riz nature parfumé  3€50

---

Riz cantonnais 4€50

---

Riz cantonnais poulet 4€50

---

Riz cantonnais crevette 5€50

---

Nouilles sautées  4€50

---

Légumes sautés  4€50

---

Nouilles aux légumes  5€50

---



# Desserts

## Confit

Nougat dur ou mou	4€00
Gingembre	4€00
Assortiment Confit	5€50

## Fruit au sirop

Litchi	4€00
Longane	4€00
Mangue	4€00
Ananas	4€00
Arbouse	4€00
Assortiment de fruits	6€00

## Chè

Chè chuối	Banane, perles de tapioca au lait de coco	5€00
Chè xoài	Mangue, perles de tapioca au lait de coco	5€00
Chè Sésame Noir	Coco, Sésame	5€00

## Gourmet

Crème brûlé yuzu	5€00	
Perle de coco	Soja ou Cacahuète	5€00
Tiramisu matcha		5€00
Tào hu caramel gingembre		5€00
Bao Sucré 🐰🐰		5€00
Gyosa au Pomme		5€00
Bánh bò hấp		5€00

## Fruit frais

selon arrivage

Mangue	5€50
Ananas	5€50

## Beignet

Ananas ou Banane ou Pomme	5€50
Supplément Flambé	+ 1€50

## Glace

Orange ou Citron ou Coco Givré	4€50
1 boule	2€00
Boule supplémentaire	+ 1€50
Café, Chocolat, Fraise, Mangue, Menthe-chocolat, Pistache, Vanille	

## Mochi Glacé

Mochi Glacé	Par 2 au choix	6€00
Chocolat Coco, Citron Yuzu, Mangue Passion, Matcha, Litchee, Thé Thaï, Fleur de Cerisier, Sésame		

## Café Gourmand

Chè Gourmet	Chè au choix + Bánh bò + Café	8€00
Bánh Gourmet	Perle de Coco + Bao Sucré + Café	8€00



# Boissong

## Soft 33cL

7up	3€50
Coca, Coca Zero	3€50
Orangina	3€50
Fuze tea	3€50
Sirop	2€50

cassis, grenadine, menthe, pêche, Kiwi, Orgeat

## Jus

Litchi	3€00
Orange	3€00
Abricot	3€00
Mangue	3€00
Pomme	3€00
Coco	4€50
Canne à sucre	4€50

## Eau

Cristaline	50cl	3€50
Cristaline	100cl	6€00
San Pellegrino	50cl	3€50
San Pellegrino	100cl	6€00

## Milk-Shake

Lime Slush	6€00
Avocado	6€00
Mangue	6€00
Myrtille	6€00
Banane	6€00

## Boisson Glacé Gourmet

Tắc xí muội	(au kamquat)	6€00
Đá Me	(au Tamarin)	6€00
Chanh muối	(citron Salé)	6€00
Cà Phê Đá	(Café Viet Glacé )	5€00
Cà phê sữa đá	(Café Viet au lait Glacé)	6€00
Matcha Latte		6€00

## Apéritifs et digestifs

Pasti 51 ou Ricard	4€50
Martini rouge ou blanc	4€50
Mauresque, Tomate, Perroquet	5€00
Kir	4€50
Whisky	5€50
Whisky japonais Nikka	6€00
Saké	6€00

## Bière 33cL

Tsingtao	5€50
Bia saigon premium	5€50
Singha	5€50
Asahi	5€50

## Vin

Verre	2€50
Petit pichet	25cl 5€50
Grand pichet	50cl 10€00

Prix service compris



## Vins Blanc

### **Belle Emilie** 75cL

IGP Vin de pays du Gard - Cuvée des Chartreux 12€50

### **Je donne ma langue au chat** 75cL

IGP du Gard - Ceillier des Chartreux 16€00

### **Viognier "Les îles blanches"** 75cL

IGP VDP du Gard - Ceillier des Chartreux 20€50

## Rouge

### **Belle Emilie** 75cL

IGP Vin de pays du Gard - Cuvée des Chartreux 12€50

### **Chamasûtra** 75cL

IGP du Gard - Ceillier des Chartreux 16€00

### **Côtes du rhône 2022 AOP** 75cL

"Carte noire" - Ceillier des Chartreux 14€90

### **Côtes du rhône 2022 AOP** 37.5cL

"Carte noire" - Ceillier des Chartreux 10€50

## Rosé

### **Belle Emilie** 75cL

IGP Vin de pays du Gard - Cuvée des Chartreux 12€50

### **La nuit tous les chats sont gris** 75cL

IGP du Gard - Ceillier des Chartreux 16€00

### **Villa Estérelle** 75cL

Côtes de provence AOP - Chateau du Rouët 24€50

### **Villa Estérelle 37,5cL**

Côtes de provence AOP - Chateau du Rouët 14€90



# Thé et Café

## Café

Grande réserve	1€80
Laos	1€80
Moka	1€80
Brésil	1€80
Déca	1€80

## Thé

Jasmin	3€00
Infusion	3€00

Nous travaillons avec Malongo afin de vous servir des cafés bio et équitables.



# Offres midi

Du lundi au Vendredi

## Gourmet 15€90

{Entrée + Plat} ou {Plat + Dessert}

## Gourmand 17€90

{Entrée + Plat + Dessert}

### Entrée

2 nems Légumes ou porc ou poulet

Salade de Choux ou wakame

2 Samoussa Boeuf

2 Gyosa Légumes ou Poulet

1 au choix

### Plat

Pad Thai

Légumes ou Tofu ou Porc ou Poulet

Bo bun

Légumes ou Tofu ou Porc ou Poulet

Wok avec Riz parfumé

Légumes ou Tofu ou Porc ou Poulet

#### Sauce

5 épices, Aigre Douce, Basilic, Huitre, Caramel, Saté

🌶 : Thaï, Curry

1 au choix

### Dessert ou Café

2 boules de glace

Chocolat, Fraise, Mangue, Menthe-chocolat, Pistache, Vanille, Café

Fruits au sirop au choix (Longane lytchees ou mangue)

Nougat Dur ou mou

Chè au Choix (Sésame, Banane ou Mangue)

1 Bao Sucré

2 Gyosas Pomme

1 au choix