



Bon appétit !



Photos

Gourmet Viet

12 avenue Albert 1er de Belgique

38000 Grenoble

contact@gourmetviet.fr

09 86 47 87 76

www.gourmetviet.fr



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 🌿, 2 🐷, 2 🦐	10€00

Salade

Choux 🌿	4€50
Wakame (algues) 🌿	4€50

Beignet

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	7€00
Xiu mai	bouché Crevette	7€00
Assortiment Vapeur A	Hacao et Xiu mai	8€00
Assortiment Vapeur B	Ha cao + Xiu mai + Bao	10€00

Frit (x4)

Gyoza légumes 🌿	6€00
Gyoza poulet	6€00
Samoussa bœuf	7€00
Assortiment Frits	10€00

2 Gyozas + 2 tempuras + 2 samoussas





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
Crevettes ou Canard	16€90

Salade Gourmet

Viande sautée sur un lit de salade avec sa sauce

Poulet	11€00
Bœuf	12€00
Crevettes	13€00

Soupe Gourmet

Ravioli poulet ou Porc	Avec ou sans nouilles	12€00
Ravioli crevettes	Avec ou sans nouilles	14€00
Asperge et crevette ou poulet		10€90
Vermicelle et poulet		13€00
Vermicelle et Crevette		14€90
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 🌶️

Tofu 🌿	13€90
Poulet ou Porc	13€90
Bœuf	14€90
Crevettes ou Calamar	16€90
Fruits de mer	19€90

Pad Thai 🌶️

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

Mì Xào ou Phở Xào

Nouilles ou pâte de riz sautées

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

Mì Xào Giòn

Nouilles sautées croustillantes

Tofu 🌿	13€90
Poulet ou Porc	13€90
Bœuf	14€90
Crevettes 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
Boeuf	14€90
Canard	16€90
Crevettes	16€90

Crêpe Gourmet

Bánh Cuốn Porc	Crêpe vapeur	13€90
Bánh Khọt	Mini crêpes aux crevettes	13€90



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 	sur réservation	28€00
Thaï 		28€00
Viet		28€00
Bò nhúng dấm	bœuf aigre doux	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
Crevettes	16€90
Calamar	16€90
Fruits de mer	19€90
Saint-Jacques	22€00

Sauce

5 épices	Caramel
Aigre Douce	Saté
Basilic	Thaï 🌶️
Huitre	Curry

Sur plaque chauffante

Crevette à l'ail	16€90
Brochette yakitori	13€90
Canard laqué	16€90
Poulet croustillant et cajoux	16€90
Grenouille à l'ail	17€00
Grenouille au citronnelle et curcuma	17€00
Fruits de mer Thaï 🌶️	19€90
Saint-Jacques Thaï 🌶️	22€00

Marmite

Marmite Gourmet

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

Assiette de Riz

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
Tom lúc lắc	riz au Crevettes sauté	16€90



Accompagnements

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

Litchi	4€00
Longane	4€00
Mangue	4€00
Ananas	4€00
Mangue Frais	selon arrivage 5€50
Ananas Frais	selon arrivage 5€50

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	Crème de Soja ou Cacahuète 5€00
Tiramisu matcha	5€00
Bao Sucré	Brioche au crème de soja 5€00
Gyosa au Pomme	5€00
Bánh bò hấp	Gâteau de riz au coco cuit à la vapeur 5€00
Nem à la Banane	Servi avec sa boule de glace 5€00

Beignet

Ananas ou Banane ou Pomme	5€50
Flambé rhum	+ 1€00
Flambé Grand Marnier	+ 2€50
Flambé Saké	+ 2€50

Glace

Orange ou Citron ou Coco Givré	5€00
1 boule	2€00
Boule supplémentaire	+ 1€50

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

Mochi Glacé

Mochi Glacé	Par 2 au choix	7€00
-------------	----------------	------

Choco Coco, Citron Yuzu, Mangue Passion, Fleur de Cerisier, Matcha, Vanille, Sésame, Caramel au beurre salé, Choco Noisette, Litchee,

Café Gourmand

Café Gourmet	2 Dessert aux Choix avec 1 café	8€00
--------------	---------------------------------	------

Les Glaces givrées et Fruits frais non comprise

Café Gourmand	3 Dessert aux Choix avec 1 café	11€00
---------------	---------------------------------	-------



Boissons

Soft 33cL

Coca, Coca Zero, Coca cherry, 7Up	3€50
Orangina, Fuze Tea, Schweppes Agrum	3€50
Sirop	2€50
cassis, grenadine, menthe, pêche, Kiwi, Orgeat	

Jus

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

Boisson Glacé Gourmet

Tắc xí muội (au kamquat)	5€00
Đá Me (au Tamarin avec cacahuète)	5€00
Chanh muối (citron Salé)	5€00
Matcha Latte	6€00
Matcha Latte Fraise	6€50

Milk-Shake

Lime Slush (Citron)	6€00
Avocado	6€00
Mangue	6€00
Myrtille	6€00
Banane	6€00
Passion	6€00

Eau

	50cl	100cl
Minéral	2€50	5€00
San Pellegrino	3€00	5€50

Apéritifs et digestifs

Pasti 51 ou Ricard	4€50
Martini rouge ou blanc	4€50
Kir	4€50
Mauresque, Tomate, Perroquet	5€00
Whisky	5€50
Saké	6€00
Whisky japonais Nikka	7€00
Baileys Irish	8€00

Bière 33cL

Tsingtao	5€50
Bia saigon premium	5€50
Singha	5€50
Asahi	5€50
1664 sans Alcool 25cL	4€00

Vin

Verre	12,5cl	3€00
Petit pichet	25cl	5€50
Grand pichet	50cl	10€00

Rouge : Côte du Rhone Blanc : Chardonnay Rosé : Teres



Vins

Blanc

37.5cL

75cL

Belle Emilie

IGP Vin de pays du Gard - Cuvée des Chartreux

12€50

Je donne ma langue au chat

IGP du Gard - Ceillier des Chartreux

16€00

Chapitre 9 Sauvignon Blanc

IGP du Gard - Ceillier des Chartreux

18€00

Viognier "Les iles blanches"

IGP VDP du Gard - Ceillier des Chartreux

20€50

Rouge

Belle Emilie

IGP Vin de pays du Gard - Cuvée des Chartreux

12€50

Chamasûtra

IGP du Gard - Ceillier des Chartreux

16€00

Cotes du Rhône 2022 AOP

"Carte noire" - Ceillier des Chartreux

10€50

14€90

Rosé

Belle Emilie

IGP Vin de pays du Gard - Cuvée des Chartreux

12€50

La nuit tous les chats sont gris

IGP du Gard - Ceillier des Chartreux

16€00

Villa Estérelle

Côtes de Provence AOP - Château du Rouët

14€90

24€50



Thé et Café

Café

Grande réserve		1€80
Laos		1€80
Moka		1€80
Brésil		1€80
Déca		1€80
Cà Phê Đá	(Café Viet Glacé (Robusta))	5€00
Cà phê sữa đá	(Café Viet au lait Glacé) (Robusta)	6€00

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
Hors Fériés

Gourmet 15€90

{Entrée + Plat} ou {Plat + Dessert}

Gourmand 17€90

{Entrée + Plat + Dessert}

Entrée

1 au choix

2 nems Légumes ou porc ou poulet

Salade de Choux ou wakame

2 Samoussa Boeuf

2 Gyosa Légumes ou Poulet

Plat

1 au choix

Pad Thai 🌶️

Tofu ou Porc ou Poulet

Bo bun

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, Curry

🌶️ : Thaï

Dessert ou Café

1 au choix

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 perle de Coco

Soja ou Cacahuète

Prix service compris



Cocktail

MOJITO..... 9,50 €

Rhum Blanc, Liqueur de Citron Vert Artisanale, Jus de Citron Vert,
Menthe Fraîche, Sirop de Menthe, Fraîche Artisanal, Notes de Baies
Roses, Angostura Bitters

CAÏPIRINHA.....;..... 9,50 €

Cachaça, Sirop de Citron Vert Artisanal, Jus de Citron Vert,
Notes de Baies Roses

MOSCOW MULE..... 9,50 €

Vodka, Liqueur de Gingembre/Miel Artisanale, Jus de Citron Vert,
Orange Bitters, Angostura Bitters, Notes de Fleur d'Oranger

GREEN TONIC..... 9,50 €

Gin, Liqueur de Fleur de Sureau Artisanale, Purée de Kiwi Artisanale,
Extraction de Concombre, Basilic Frais, Jus de Pomme Granny Smith,
Jus de Citron Vert, Graines de Sésame Noir

Vanilla colada..... 9,50 €

Rhum Blanc, Liqueur de Vanille Bourbon Artisanale, Purée de
Coco, Jus d'Ananas Victoria, Jus de Citron Vert, Cacao Bitters

la vie en rose..... 9,50 €