



Bistronomie vietnamienne

Du lundi au samedi

Déjeuner et dîner

A savourer sur place ou à emporter

1, place Danton - Le Havre

Tél : 02 35 13 00 11

maison-hoian.com





Le lien entre la France et le Vietnam ne se résume pas à des dates ou des événements : c'est une histoire de voyages, de ports et de rencontres.

À la fin du XIX^e siècle, Le Havre devient une porte ouverte sur l'Asie. Les bateaux y accostent, chargés d'épices, de thés et de soieries, mais aussi de récits, de langues et de saveurs nouvelles.

Parmi ceux qui foulent les quais, en 1911, un jeune Vietnamien nommé Nguyễn Tất Thành – que l'histoire retiendra sous le nom de Ho Chi Minh – découvre l'effervescence du port. Il y observe le monde ouvrier et y puise l'inspiration de ses premiers écrits.

Ainsi, discrètement, se tissent les premiers fils d'une rencontre entre deux cultures. C'est dans ce sillage que notre aventure débute.

Elle commence avec Căng Tin Hanoi, dans le quartier Saint-François : une table généreuse où l'on partage des plats simples et authentiques dans une ambiance conviviale. Puis naît l'envie d'aller plus loin, d'imaginer une nouvelle escale, une autre manière raconter le Vietnam.

ainsi que **Maison Hôï An** voit le jour. nous cuisinons avec le cœur, en mariant les recettes du Nord et du Sud pour révéler toute la richesse d'une table parfumée et pleine de caractère. Le Nord nous inspire par l'élégance de ses plats délicats, tandis que le Sud apporte sa générosité et ses couleurs éclatantes.

“ *Notre cuisine est un voyage d'émotions, de souvenirs et de découvertes. Une expérience à partager dans une atmosphère chaleureuse, comme à la maison.* ”



FORMULE MAISON HÔİ AN

— 19,90€ —

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

— 24,90€ —

Entrée - Plat - Dessert

— ENTRÉES —



SALADE VIETNAMIENNE / GỎI

Carotte, poivron, oignon frit, menthe, cacahuètes, coriandre, navet

Au choix : crevettes - bœuf - tofu



NEMS / CHẢ GIÒ

(2 pièces)

Galettes de riz, carotte, champignon noir, vermicelles transparents, navet, oeuf

Au choix : porc - poulet - végétarien

ROULEAUX DE PRINTEMPS / GỎI CUỐN

(2 pièces)

Galettes de riz, crevettes, vermicelles de riz, salade, coriandre, concombre, carotte, ananas

— PLATS —

PHO / PHỞ BÒ

Bouillon parfumé, bœuf, pâtes de riz, germes de soja, herbes aromatiques



BÒ BUN / BÒ BÚN

Vermicelles de riz, carotte, salade, légumes frais, cacahuètes, coriandre, menthe, oignon frit

Au choix : bœuf - poulet - crevettes - tofu

PORC GRILLÉ / BÚN THỊT NƯỚNG

Échine de porc grillée, vermicelles de riz, crudités, herbes aromatiques

— DESSERTS —

PERLES FLOTTANTES / CHÈ TRÔI

Farine de riz gluant, sucre, haricots mungo, lait de coco, sésame, feuille de pandan, bouillon de sucre de palmier parfumé au gingembre

PERLES DE TAPIOCA / CHÈ XOÀI

Perles de tapioca au lait de coco, dés de fruits frais, copeaux de coco, cacahuètes

Au choix : mangue - banane

DESSERT GIVRÉ / KEM

2 boules de glace, copeaux de coco

Au choix :

noix de coco - mangue



Plats végétariens

Cuisine maison - Viande d'origine française

La liste des allergènes est consultable auprès de notre équipe.

Modes de paiement (espèces, CB, tickets et chèques restaurant).

Prix nets en euros, service compris.





À LA CARTE

SAVEURS À PARTAGER

PLATEAU DÉCOUVERTE [12 PIÈCES] / KHAY KHAI VỊ TỔNG HỢP

25,00€

Assortiment de crêpes vietnamiennes, rouleaux de printemps, nems, wontons



CHAMPIGNONS SUR GALETTE DE RIZ / NẤM XÚC BÁNH TRÁNG

12,50€

Champignons de Paris sautés, oignon, citronnelle, cacahuètes, oignon frit sur galette de riz croustillante

BROCHETTES [4 PIÈCES] / XIÊN NƯỚNG

13,00€

4 pièces parmi porc, poulet accompagnées de salade, concombre, carotte



Plats végétariens

Cuisine maison - Viande d'origine française

La liste des allergènes est consultable auprès de notre équipe.

Modes de paiement (espèces, CB, tickets et chèques restaurant).

Prix nets en euros, service compris.





ENTRÉES



SALADE VIETNAMIENNE / GỎI

8,50€

Carotte, poivron, oignon frit, menthe, cacahuètes, coriandre, navet

Au choix : crevettes - bœuf - tofu

NEMS [2 pièces] / CHẢ GIÒ

5,00€

Galettes de riz, carotte, champignon noir, vermicelles transparents, navet, oeuf

Au choix : porc - poulet

Nem supplémentaire : **2,50€**



NEMS VÉGÉTARIENS [2 pièces] / CHẢ GIÒ CHAY

4,00€

Galettes de riz, carotte, champignon noir, vermicelles transparents, navet, oeuf

Nem supplémentaire : **2,00€**

CRÊPES VIETNAMIENNES / BÁNH CUỐN

7,50€

Crêpes garnies de viande hachée, champignon noir, échalotes, herbes aromatiques

ROULEAUX DE PRINTEMPS [2 pièces] / GỎI CUỐN

7,00€

Galettes de riz, crevettes, vermicelles de riz, salade, coriandre, concombre, carotte, ananas

WONTONS DE HOI AN [3 PIÈCES] / HOÀNH THÁNH HỘİ AN

7,00€

Gâteaux de blé croustillants garnis de crevettes, oignon, ananas, poivron, sauce tomate maison



Plats végétariens

Cuisine maison - Viande d'origine française

La liste des allergènes est consultable auprès de notre équipe.




Modes de paiement (espèces, CB, tickets et chèques restaurant).

Prix nets en euros, service compris.





PLATS

	PHO / PHỞ BÒ Bouillon parfumé, bœuf, pâtes de riz, germes de soja, herbes aromatiques	14,50€
	BOEUF DANS FEUILLE DE LALOT / BÒ NƯỚNG LÁ LỐT Bœuf haché, feuille de lalot, oignon, cacahuètes Servi avec vermicelles de riz ou riz blanc	15,50€
	BO BUN / BÒ BÚN Vermicelles de riz, carotte, salade, légumes frais, cacahuètes, coriandre, menthe, oignon frit Au choix : bœuf - poulet - crevettes	14,50€
	BO BUN VÉGÉ / BÒ BÚN Vermicelles de riz, carotte, salade, légumes frais, cacahuètes, coriandre, menthe, oignon frit	13,00€
	POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU / GÀ XÀO HẠT ĐIỀU Poulet, oignon, carotte, noix de cajou, poivron	15,00€
	RIZ SAUTÉ / CƠM CHIÊN Riz, œuf, carotte	4,00€
	RIZ NATURE / CƠM TRẮNG Riz blanc parfumé	2,50€



Plats végétariens

Cuisine maison - Viande d'origine française

La liste des allergènes est consultable auprès de notre équipe.


Modes de paiement (espèces, CB, tickets et chèques restaurant).

Prix nets en euros, service compris.





SPÉCIALITÉS DE HÔ AN

PORC AU CARMEL / THỊT KHO TỘ	16,00€
Poitrine de porc et oeuf dur braisés dans une sauce caramélisée accompagné de riz blanc, crudités marinées, coriandre	
PORC GRILLÉ / BÚN THỊT NƯỚNG	15,50€
Échine de porc grillée, vermicelles de riz, crudités, herbes aromatiques	
RIZ SAUTÉ AUX FRUITS DE MER / CƠM CHIÊN HẢI SẢN	15,50€
Riz sauté au wok, calamar, crevettes, œuf, légumes	
POISSON CARAMÉLISÉ / CƠM CÁ KHO TỘ	16,00€
Poisson mijoté, caramel salé (nuoc-mâm, sucre), échalotes, accompagné de riz blanc	
CÔTELETTE DE PORC GRILLÉE / CƠM SƯỜN NƯỚNG	15,50€
Côtelette marinée & grillée, sauce du chef, accompagné de riz blanc	
 RIZ ET LÉGUMES BRAISÉS / CƠM RAU CỦ KHO CHAY	14,50€
Riz nature, légumes frais, tofu	
LÉGUMES DE SAISON, SAUCE KHO QUET / RAU CỦ TỔNG HỢP SỐT KHO QUỆT	15,50€
Légumes de saison accompagnés d'une sauce vietnamienne au caramel salé (nuoc-mâm, sucre), porc, crevettes, poivre, échalotes	



Plats végétariens

Cuisine maison - Viande d'origine française

La liste des allergènes est consultable auprès de notre équipe.

Modes de paiement (espèces, CB, tickets et chèques restaurant).

Prix nets en euros, service compris.





DESSERTS

PERLES FLOTTANTES / CHÈ TRÔI Farine de riz gluant, sucre, haricots mungo, lait de coco, sésame, feuille de pandan, bouillon de sucre de palmier parfumé au gingembre	7,00€
PERLES DE TAPIOCA, MANGUE & COCO / CHÈ XOÀI Perles de tapioca au lait de coco, dés de mangue fraîche, copeaux de coco, cacahuètes	7,00€
PERLES DE TAPIOCA, BANANE & COCO / CHÈ CHUỐI Perles de tapioca au lait de coco, dés de banane, copeaux de coco, cacahuètes	7,00€
NOIX DE COCO GIVRÉE [2 boules] / KEM DỪA Glace noix de coco, copeaux de coco	5,50€
MANGUE GIVRÉE [2 boules] / KEM XOÀI Glace mangue, copeaux de coco	5,50€

MENU PETIT LOTUS / Pour les moins de 10 ans	9,90€
--	--------------

BO BUN / BÒ BÚN
Vermicelles de riz, carotte, salade, légumes frais, cacahuètes,
coriandre, menthe, oignon frit
Au choix : bœuf - poulet - crevettes - tofu
2 BOULES DE GLACE (Mangue ou coco)
SIROP À L'EAU



Plats végétariens

Cuisine maison - Viande d'origine française

La liste des allergènes est consultable auprès de notre équipe.

Modes de paiement (espèces, CB, tickets et chèques restaurant).

Prix nets en euros, service compris.





BOISSONS

EAUX MICRO-FILTRÉES PUREZZA - 75CL

EAU PLATE	2,50€
EAU PÉTILLANTE	3,50€

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS [33cl ou 25cl selon marque] Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Oasis Tropical, Ice Tea saveur pêche	3,50€
SIROP À L'EAU [30cl] Fraise, menthe, mangue, noix de coco, citron vert	2,50€
JUS DE CANNE SO'KANAA [26cl] Jus de canne et calamansi, Nectar de canne et mangue, Nectar de canne et goyave rose, Nectar de canne et fruits de la passion	5,00€

BIÈRES EN BOUTEILLE [33cl]

HANOI, 4,8%	5,90€
SAIGON, 4,8%	5,90€

BOISSONS CHAUDES

THÉ VERT [jasmin, lotus]	5,00€
INFUSION	5,00€
EXPRESSO - gamme Nespresso [Forte 7, Decaffeinato 7]	2,50€
DOUBLE EXPRESSO	3,50€
CAFÉ VIETNAMIEN / CAFÉ SỮA ĐÁ Café vietnamien au lait concentré glacé	5,00€

DIGESTIF

NEP MOI [5cl - 40°]	6,00€
---------------------	-------





CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE ET EN CARAFE

ROUGE

Mâcon [Pinot] - Domaine des Terres Gentilles

Verre [12cl] 4,00€
Carafe [50cl] 16,00€

BLANC

Mâcon [Chardonnay] - Domaine des Terres Gentilles

Verre [12cl] 4,50€
Carafe [50cl] 17,00€

ROSÉ

Coteaux d'Aix-en-Provence [bio] - Sélection Château La Coste

Verre [12cl] 3,50€
Carafe [50cl] 12,00€

NOS VINS EN BOUTEILLE

ROUGES

Brouilly bio "Les Jacquets" - Domaine Nicolas Boudeau 2024 29,00€

Graves "La Réserve du Comte" - Château d'Arricaud 2019 36,00€

Bourgogne Pinot Noir "Cuvée des Ducs" - Domaine Camu 2023 45,00€

BLANCS

Valençay "Les Hauts Taillons" - Domaine Denis Bardon 2024 29,00€

Pinot Gris bio - Domaine Maurice Griss 2023 36,00€

Petit Chablis "Élégance" - Domaine Dampit 2023 49,00€

ROSÉS

Côte de Provence M de Minuty 2024 35,00€

CHAMPAGNE

Champagne Grande Réserve Brut - Jean de Villaré 60,00€

