



Bistronomie vietnamienne

Du lundi au samedi

Déjeuner et dîner

(sauf le lundi midi)

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 de raconter le Vietnam.

C'est 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.* ”



MENU EXPRESS

Uniquement le midi
du lundi au vendredi

14,90€

PHO / PHỞ BÒ ou BÒ BUN / BÒ BÚN
accompagné d'une boisson

Au choix :
eau pétillante - sirop
expresso

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, salade, oignon

Au choix : crevettes - bœuf - tofu



NEMS / CHẢ GIÒ (2 pièces)

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

Au choix : porc - poulet - végétarien

ROULEAUX DE PRINTEMPS / GỎI CUỐN (2 pièces)

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

PLATS

PHO / PHỞ BÒ

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



BÒ BUN / BÒ BÚN

Vermicelles de riz, nems, carotte,
salade, crudités, cacahuètes, menthe,
oignon frit

Au choix : bœuf - poulet -
crevettes - tofu

PORC GRILLÉ / BÚN THỊT NƯỚNG

Échine de porc marinée et grillée,
vermicelles de riz, crudités, cacahuètes,
herbes aromatiques



SALADE VIETNAMIENNE / GỎI

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

Au choix : crevettes - bœuf - tofu

POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU / GÀ XÀO HẠT ĐIỀU

Poulet sauté au wok, oignon,
carotte, poivron, noix de cajou
accompagné de riz blanc



Plats végétariens

DESSERTS

PERLES DE TAPIOCA / CHÈ XOÀI

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

Au choix : mangue - banane

PANNA COTTA / BÁNH PANNA COTTA

Crème vanillée, coulis de fruits,
cacahuètes

Au choix :

mangue - fruits de la passion

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



NEMS [2 pièces] / CHẢ GIÒ

5,50€

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

Au choix : porc - poulet - tofu

Nem supplémentaire : 2,50€



CRÊPES VIETNAMIENNES / BÁNH CUỐN

7,50€

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

ROULEAUX DE PRINTEMPS [2 pièces] / GỎI CUỐN

7,00€

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



SALADE VIETNAMIENNE / GỎI

8,50€

Carotte, poivron, oignon frit, menthe, cacahuètes, salade, oignon

Au choix : crevettes - bœuf - tofu



Uniquement servi le soir



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 BOEUF / PHỞ BÒ Bouillon parfumé, bœuf tendre, pâtes de riz, germes de soja, herbes aromatiques	14,50€
	BÒ BUN / BÒ BÚN Vermicelles de riz, carotte, salade, concombre, cacahuètes, menthe, oignon frit, nems Au choix : bœuf - poulet - crevettes - tofu	14,50€
	POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU / GÀ XÀO HẠT ĐIỀU Poulet sauté au wok, oignon, carotte, poivron, noix de cajou, accompagné de riz blanc	15,00€
	PORC GRILLÉ / BÚN THỊT NƯỚNG Échine de porc grillée, vermicelles de riz, crudités, cacahuètes, herbes aromatiques	15,50€
	BŒUF SAUTÉ AUX OIGNONS / BÒ XÀO HÀNH Boeuf tendre, oignons, poivron, citronnelle accompagné de riz nature	15,00€
	CREVETTES SAUTÉES / TÔM XÀO Crevettes, oignons, poivron, citronnelle accompagnées de riz nature	15,00€
	LÉGUMES BRAISÉS / CƠM RAU CỦ KHO CHAY Sélection de légumes et tofu braisés au caramel de soja, accompagnée de riz nature	15,00€

ACCOMPAGNEMENTS

	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

Uniquement le soir

BOEUF DANS FEUILLE DE LALOT / BÒ NƯỚNG LÁ LỐT Bœuf haché, feuille de lalot, oignon frit, cacahuètes, menthe, sésame Servi avec vermicelles de riz, salade, carotte, concombre, choux rave mariné	15,50€
PORC AU CARAMEL / THỊT KHO TỘ Poitrine de porc et oeuf dur braisés dans une sauce caramélisée accompagné de riz blanc, crudités marinées, coriandre	17,00€
RIZ SAUTÉ AUX FRUITS DE MER / CƠM CHIÊN HẢI SẢN Riz sauté au wok, calamar, ou Saint-Jacques ou crevettes selon les arrivages, œuf, légumes	16,00€

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



BO BUN / BÒ BÚN

Vermicelles de riz, carotte, salade, crudités, cacahuètes, 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.





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 / CHÈ XOÀI Perles de tapioca au lait de coco, dés de fruits frais, copeaux de coco, cacahuètes Au choix : mangue - banane	7,00€
DESSERT GIVRÉ [2 boules] / KEM DỪA Glace, copeaux de coco Au choix : mangue - coco	5,50€
PANNA COTTA / BÁNH PANNA COTTA Crème vanillée, coulis de fruits, cacahuètes Au choix : mangue - fruits de la passion	6,00€



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	5,00€
JUS VINUT [33cl] Mangue, fruit de la passion, lychee, coco	3,50€

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 glacé au lait concentré	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] 14,00€

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€

BLANCS

Valençay "Les Hauts Taillons" - Domaine Denis Bardon 2024 29,00€
Chablis - Tradition Domaine Dampt 2023 36,00€

ROSÉ

Côte de Provence M de Minuty 2024 35,00€

CHAMPAGNE

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

