

boissons

<b>Trà hoa lài/Trà xanh/Trà Lipton</b> Thé au jasmin/vert/Lipton Jasmine/green /Lipton tea	<b>1.50</b>	
<b>Trà đá</b> Carafe de thé glacé Iced tea	<b>1.50</b>	<b>3.00</b>
<b>Trà sữa nóng/đá</b> Thé au lait chaud ou glacé Hot or iced milk tea		<b>3.50</b>
<b>Trà chanh nóng/đá</b> Thé au citron chaud ou glacé Hot or iced lemon tea		<b>3.50</b>
<b>Chanh muối/xí muối</b> Jus de citron salé/jus de prune salée Salted lemon juice/salted plum juice		<b>3.50</b>
<b>Perrier chanh muối/Perrier xí muối</b> Perrier avec jus de citron salé/prune salée Salted lemon Perrier/salted plum		<b>4.50</b>
<b>Sữa đậu nành</b> Lait de soja chaud ou glacé Hot or iced soya milk		<b>3.50</b>
<b>Perrier (33cl), Coca Cola (33cl), Coca zero (33cl),</b>	<b>3.00</b>	
<b>Orangina (33cl), Evian (50cl), Badoit (50cl)</b>	<b>3.00</b>	

apéritifs et digestifs

<b>Kir</b>	<b>4.00</b>
<b>Ricard</b>	<b>5.00</b>
<b>Martini</b>	<b>5.00</b>
<b>Whisky</b>	<b>6.00</b>
<b>Cognac</b>	<b>6.00</b>
<b>Rhum vieux</b>	<b>6.00</b>
<b>Mei Kuei lu</b>	<b>6.00</b>

bières

<b>Heineken (33cl)</b>	<b>3.50</b>
<b>Saigon (33cl)</b>	<b>3.50</b>

vins rouges

<b>Brouilly (75cl)</b>	<b>17.00</b>
<b>Brouilly, ½ bouteille (37.5cl)</b>	<b>12.00</b>
<b>Bordeaux supérieur</b>	<b>17.00</b>
<b>Bordeaux supérieur, ½ bouteille (37.5cl)</b>	<b>12.00</b>
<b>Côtes du Rhône</b>	<b>17.00</b>
<b>Côtes du Rhône, ½ bouteille (37.5cl)</b>	<b>12.00</b>
<b>Saint-Émilion</b>	<b>20.00</b>
<b>Saint-Émilion grand cru</b>	<b>30.00</b>

vins rosés

<b>Côtes de Provence (75cl)</b>	<b>15.00</b>
<b>Côtes de Provence, ½ boute eille (37.5cl)</b>	<b>10.00</b>
<b>Tavel</b>	<b>20.00</b>
<b>½ Tavel</b>	<b>15.00</b>

vins pichets

<b>rouge/rosé/blanc</b>	<b>¼ 1.50</b>	<b>½ 4.00</b>
-------------------------	---------------	---------------

boissons fruitées

<b>Dừa tươi</b> Jus de noix de coco frais avec copeaux Coconut juice	<b>3.50</b>
<b>Cam vắt</b> Jus d'orange fraîchement pressé Fresh squeezed orange juice	<b>3.50</b>

milkshakes

<b>Sinh tố dừa mỹ tho</b> Milkshake à la noix de coco Coconut milkshake	<b>3.50</b>
<b>Sinh tố sầu riêng</b> Milkshake au durian Durian milkshake	<b>3.50</b>
<b>Sinh tố mít</b> Milkshake au jacquier Jackfruit milkshake	<b>3.50</b>
<b>Sinh tố măng cầu</b> Milkshake au corossol Corossol milkshake	<b>3.50</b>

PHỞ BIDA VIỆT NAM



36-38 RUE NATIONALE, 75013 PARIS  
MÉTRO 7/TRAMWAY T3: PORTE D'IVRY  
MÉTRO 14: OLYMPIADES  
TEL: 01 53 79 01 61

Ouvert tous les jours de 10h à 23h

desserts

<b>Sương sa hạt lựu</b> Dessert 3 couleurs Châtaignes d'eau, fruits du palmier et gelatine de plantes nappé de lait de coco Water chesnuts, paim fruits and plant jello topped with coconut milk	<b>3.50</b>
<b>Sâm bổ lượng</b> <b>3.50</b> Assortiment de graines de lotus et de longan Assorted lotus seeds and longan fruits	
<b>Đậu đỏ bánh lọt</b> Gélatine verte nappée d'haricots rouges arrosés de lait de coco Green jello topped with red beans and coconut milk	<b>3.50</b>
<b>Chè đậu/Chè khoai</b> Haricots blancs ou tarot avec riz gluant nappés de lait de coco White beans or tarot with sticky rice and coconut milk	<b>3.50</b>
<b>Chè chuối</b> Tapioca, banane nappés de lait de coco et cacahuètes Tapioca, banana with coconut milk and peanuts	<b>3.50</b>
<b>Mứt gừng</b> Gingembre confit Candied ginger	<b>3.50</b>
<b>Kẹo mè xừng</b> Nougat mou au sésame Soft sesame nougat	<b>3.50</b>



café

<b>Café đen</b> Expresso Expresso	<b>1.50</b>
<b>Café đá</b> Café glacé sucré Iced black coffee with sugar	<b>3.50</b>
<b>Café sữa đá</b> Café au lait glacé Iced coffee with milk	<b>3.50</b>
<b>Café sữa nóng</b> Café au lait chaud Hot coffee with milk	<b>3.50</b>

entrées

**Chả giò (nem)** 6.00  
Petits pâtés impériaux au porc, crevettes ou poulet  
avec salade verte et menthe fraîche  
Fried pork, shrimp or chicken spring rolls with green salad and fresh mint

**Gỏi đu đủ tôm thịt** 8.00  
Émincé de papaye verte accompagné de crevettes et de porc  
Green papaya salad with shrimps and pork

**Gỏi gà/hải sản** 8.00 9.00  
Salade de poulet et papaye/salade de fruits de mer  
Chicken and papaya salad/seafood salad

**Bò tái chanh** 8.00  
Carpaccio de boeuf façon vietnamienne  
Beef carpaccio vietnamese style

**Bánh bèo** 6.00  
Mini crêpes de riz à la vapeur aux crevettes séchées  
Steamed mini rice pancakes with dry shrimps

**Bánh cuốn** 6.00  
Raviolis à la vapeur gamis de porc haché et de champignons noirs  
Steamed raviolis with minced pork and black mushrooms

**Bánh cuốn tôm** 6.00  
Raviolis à la vapeur gamis de crevettes  
Steamed raviolis with shrimps

Phở et autres soupes

Composez vous-même votre soupe  
Make your own soup  
Ingrédients:

- boeuf saignant
- boeuf cuit
- boulettes de boeuf
- nerfs
- tripes



**Phở đặc biệt bò viên** 7.50 8.00  
Soupe tonkinoise complète: boeuf cuit, boeuf saignant,  
tripes, tendon et boulettes de boeuf  
Complete Vietnamese beef noodle soup with beef ball

**Phở gà** 7.50 8.00  
Soupe tonkinoise au poulet  
Chicken noodle soup

**Hủ tiêu Mỹ Tho** 7.50 8.00  
Soupe saigonnaise gamie de poulet,  
crevettes, porc et œufs de caille  
Saigonese noodle soup with chicken, shrimps,  
pork and quail eggs

**Bún bò Huế** 7.50 8.00  
Soupe impériale de boeuf pimenté de Hue  
Hue spicy beef noodle soup

cháo - bouillie de riz

**Cháo lòng** 8.00  
Soupe de riz aux abats  
Rice congee with offals

**Cháo gà** 8.50  
Soupe de riz aux poulet  
Rice congee with chicken



bún - vermicalles de riz

**Bún riêu** 8.00  
Soupe de vermicelles aux étrilles avec ou sans boudin vietnamien  
Vermicelli soup with crab

**Bún bò nướng chả giò (bò bún)** 8.00  
Vermicelles de riz au boeuf grillé et pâtés impériaux  
Rice vermicelli with grilled beef and spring rolls

**Bún heo nướng chả giò** 8.00  
Vermicelles de riz au porc grillé et pâtés impériaux  
Rice vermicelli with grilled pork and spring rolls

**Bún bì chả giò** 8.00  
Vermicelles de riz au porc émincé et pâtés impériaux  
Rice vermicelli with minced pork and spring rolls

**Bún bì nem chua chả giò** 8.00  
Vermicelles de riz avec porc émincé, carrés de porc mariné et pâté impériaux  
Rice vermicelli with minced pork chine, sour pork and spring rolls

**Bún sườn chả giò** 8.00  
Vermicelles de riz à l' échine de porc grillée et pâtés impériaux au porc  
Rice vermicelli with grilled pork and spring rolls

**Bún gà chả giò gà** 8.00  
Vermicelles de riz au poulet et pâtés imprériaux au poulet  
Rice vermicelli with chicken and chicken spring rolls

**Bún chả Hà Nội** 8.50  
Vermicelles de riz au porc grillé et salade (spécialité Hanoienne)  
Rice vemicelli with grilled pork and salad (Hanoi specialty)

**Bò lá lốt** 9.50  
Brochette de boeuf roulée dans sa feuille « la lot »  
Beef brochette in its « la lot » leaf



cơm đĩa - plats de riz granis

**Cơm sườn bì chả** 8.50  
Plat de riz accompagné de porc émincé,  
d'échine de porc et d'un pâté vietnamien  
Rice plate with minced pork, pork chine  
and vietnamese pate

**Cơm thịt heo kho trứng** 7.50  
Plat de riz au porc et oeufs au caramel  
Rice plate with caramelised pork ribs

**Cơm sườn ram** 7.50  
Plat de riz aux traves de porc caramélisés  
Rice plate with caramelised pork ribs



**Cơm gà bò nướng** 8.00  
Plat de riz avec grillades de poulet et de boeuf  
Rice plate with grilled chicken and beef

**Cơm cá kho** 7.50  
Plat de riz au poisson caramélisés  
Rice plate with caramelised fish

**Cơm sườn nướng** 7.80  
Plat de riz à l'échine de porc grillé  
Rice plate with grilled pork chine

**Cơm gà thịt heo nướng** 8.00  
Plat de riz avec grillades de poulet et de porc  
Rice plate with grilled chicken and pork

**Cơm thịt heo nướng** 7.50  
Plat de riz accompagné de grillades de porc  
Rice plate wit grilled pork

**Cơm gà nướng sả** 7.50  
Plat de riz au poulet grillé et parfumé à la citronnelle  
Rice plate with grilled lemongrass chicken

**Cơm bò nướng** 7.50  
Plat de riz accompagné de grillades de boeuf  
Rice plate with grilled beefs

**Cơm sườn bì** 8.00  
Plat de riz à l' échine grillée et couenne de porc émincé  
Rice plate with grilled pork chine and minced pork rind

**Cơm gà bì** 8.00  
Plat de riz au poulet grillé et covenne de porc émincé  
Rice plate with grilled chicken and minced pork rind

**Cơm trắng** 1.70  
Riz blanc  
White steamed rice

món tối

plats servis le soir uniquement

**Mì xào tôm** 8.00  
Nouilles jaunes sautées aux crevettes  
Yellow noodles sauteed with shrimps

**Mì xào dòn bò** 8.50  
Nouilles jaunes croustillantes accompagnées de boeuf et de légumes  
Crispy yellow noodles topped with assorted beef and vegetables

**Mì xào dòn tôm** 8.50  
Nouilles jaunes croustillantes accompagnées de crevettes et de légumes  
Crispy yellow noodles topped with assorted shrimps and vegetables

**Cơm bò lúc lắt** 8.50  
Riz accompagné de boeuf «luc lac»  
Rice with sauteed beef cubes

**Tôm xào cải** 8.00  
Crevettes aux légumes Chop-Suey  
Sauteed shrimps with chop suey vegetables

**Tôm xào muối tiêu** 8.00  
Crevettes sautées au sel et poivre  
Sauteed shrimps with salt and pepper

**Tôm xào tỏi** 8.00  
Crevettes sautées à l'ail  
Sauteed shrimps with garlic

**Mì xào** 5.00  
Nouilles jaunes natures  
Crispy yellow noodles

**Légumes xào** 5.00  
Légumes sautés  
Fried vegetables