

BÉP VIÊT

PRÉSENTATION

Chers clients,

Disposant une cuisine professionnelle près de chez vous, nous livrons des plats vietnamiens les plus authentiques, préparés selon les recettes familiales qui sont imprégnées de la saveur de la Street Food, la plus familière et la plus aimée des vietnamiens.

Les plats colorés sont tous très frais, avec les mêmes ingrédients utilisés habituellement au Vietnam.

À travers ces plats, vous allez découvrir la culture culinaire du Vietnam, celle de l'équilibre entre le Ying et le Yang avec des ingrédients provenant de la Terre, de l'Eau, du Vent et du Feu (Soleil).

Commander :

07.69.39.27.36

www.bep-viet.com

BÉP VIỆT

PLATS

-
- Nem 1.5
 - Beignet de crevette 1.0
 - Brochette de porc mariné 2.5
 - Boulette de porc à la feuille de piper lolot 1.0
 - Rouleau de printemps 2.0
 - Riz sauté au poulet et aux légumes au wok 6.5
 - Tofu sauté à la tomate 6.5
 - Rouleau de printemps 11.5
 - Soupe Phở (au boeuf) 11.5
 - Bún chả Hà Nội 11.5
 - Bò Bún Nem 2.0
 - Riz blanc



BẾP VIỆT

FORMULES

Formule complète à partir de 7,90

Entrée (1 nem + tempura crevette)
+ Plat au choix + boisson au choix



1. Simple & Complet 8,90

Riz sauté au poulet et aux légumes au wok

2. Spécial Végétarien 13,90

Riz + tofu sauté à la tomate

3. Phở Bò Tái Chín 13,90

Soupe Phở au boeuf en 2 cuissons

4. Bún chả Hà Nội 13,90

Vermicelles + porc mariné grillé

5. Bò Bún Nem 13,90

Vermicelles + bœuf mariné sauté + nem

6. Cơm bò lúc lắc 13,90

Riz + du boeuf sauté aux 5 légumes



Commander :

07.69.39.27.36

www.bep-viet.com

BẾP VIỆT

FORMULES

Formule complète à partir de 7,90

Entrée : 1 nem au choix + Plat au choix + boisson au choix

1. Simple & Complet 8,90

Riz sauté au poulet et aux légumes au wok

2. Spécial Végétarien 10,90

Riz + tofu sauté à la tomate

3. Phở Bò Tái Chín 13,90

Soupe Phở au boeuf en 2 cuissons

4. Bún chả Hà Nội 13,90

Vermicelles + porc mariné grillé

5. Bò Bún Nem 13,90

Vermicelles + bœuf mariné sauté + nem

6. Riz gourmet 8,90

Riz + 2 brochettes au choix (porc ou poulet)

7. Riz gourmet 7,90

Riz + 1 brochette au choix (porc ou poulet) + 1 nems au choix

Commander :

07.69.39.27.36



BẾP VIỆT

RACONTÉ

Commander :

07.69.39.27.36

www.bep-viet.com

NEM

Nem serait le plat vietnamien le plus connu dans le monde. En vietnamien, au Nord, on dit « *nem rán* » et on Sud, on dit « *chả giò* ».

La farce des nems traditionnels comprend du porc, du vermicelle, des pousses de soja, de la carotte râpée, des œufs, de la ciboulette, du *nước mắm*, du poivre, sans oublier des champignons noirs. Plusieurs variantes existent. On peut remplacer le porc par du poulet ou du bœuf. Parfois, on ajoute de l'oignon, des choux... Ceux qui n'aiment pas la viande peuvent se régaler avec des nems au poisson (saumon ou cabillaud) ou aux crevettes. Pour les végétariens, il existe des nems au tofu. La farce est une source d'inspiration inépuisable.

Personnellement, j'estime que la farce ne représente que 30% du goût du nem, 50% est lié à la feuille de riz utilisée pour rouler la farce et 20% à la sauce. La feuille de riz doit être fine sans être trop fragile, assez souple pour la manipuler, croquante après la cuisson. Les amoureux des nems reconnaissent de bons nems d'un seul coup d'œil, grâce à l'aspect donné par la feuille de riz utilisée. Je vous invite à découvrir la fabrication des feuilles de riz sur notre site.

La base de la sauce est du *nước mắm*, du vinaigre de riz (qu'on peut remplacer par du jus de citron ou le mélanger avec), du sucre, de l'ail et quelques morceaux de piments, en option, bien sûr.

PHỞ (SOUPE PHỞ)

Phở serait le 2e deuxième plat le plus connu du Vietnam. Les Vietnamiens peuvent manger du *Phở* le matin, le midi, le soir mais le *Phở* est plus souvent assimilé à un plat du petit-déjeuner. Le *Phở* se mange d'abord avec les yeux et le nez, puis par la bouche. Un bon *Phở* se reconnaît par le bouillon. La couleur translucide du bouillon dépend de la viande. Le bouillon de bœuf est plus foncé que celui de poulet. On laisse mijoter des heures de l'os dans une eau parfumée par des herbes et des épices exotiques. Un bol de *Phở* est multicolore avec, le blanc de la nouille de riz, la couleur de la viande, des tranches très minces d'e l'oignon, le vert de la ciboulette et des herbes, et enfin avec l'orange du *quẩy* (une sorte de pâte de riz frit). Les Vietnamiens mangent du *Phở* avec des baguettes et une cuillère à soupe

BÚN CHẢ HÀ NỘI

Bún chả Hà nội est sélectionné par CNN comme un des meilleurs plats du monde. Le président Obama l'a goûté lors de sa visite au Vietnam. Toute la délicatesse de la cuisine du Nord vietnamienne se trouve dans ce plat, la finesse de la saveur, l'odeur, la couleur...tout est fait dans une parfaite harmonie. La nouille de riz, toute blanche translucide, est plus petite et plus fine que la nouille utilisée pour le *Phở* et ronde comme des spaghettis. La viande est marinée longtemps dans une marinade à base de sauce de poisson (le fameux *nước mắm*), de sucre de canne, d'échalote, d'ail et de poivre. La marinade et la sauce sont importants pour réussir un *Bún chả Hà nội*. *Bún chả Hà nội* se mange avec un mélange de salades.

BÒ BÚN

Le vrai nom du plat est *bún bò*. On ne sait pas pour quelle raison et par qui les mots se sont inversés pour devenir *Bò bún*. Que ça soit *Bò bún* ou *bún bò*, il s'agit du même plat. Toujours composé de la nouille de riz, dans ce plat, on ajoute du bœuf mariné sauté et de la sauce à base de *nước mắm*. Le bœuf doit être tendre, juteux, parfumé d'ail et d'épices. La sauce est une harmonie de *nước mắm*, du sucre et du vinaigre. La bonne quantité de sauce est déterminée à la vue. Elle doit couvrir la moitié du plat, suffisamment pour accompagner la nouille, la viande, de la salade et faire relever les goûts qui sont renforcés par des cacahuètes cassées et quelques tranches d'échalote frites.

Encore d'autres plats à découvrir dans nos stands et d'autres histoires sur notre site