

(Re)découvrez notre

BO LUC-LAC



Ce plat traditionnel vietnamo-cambodgien s'appelle "shaken beef" en anglais (Boeuf secoué) ! Et pour cause : Mariné des heures, le coeur de tendre de boeuf est coupé en cubes. Il est ensuite sauté au wok à une température TRES chaude et constamment "secoué" pour garder son moelleux intérieur mais garantir son grillé extérieur ! Chez Little Saigon, il est servi avec un riz sauté à la sauce tomate et un oeuf au plat gourmand ! A votre convenance, vous tremperez ces cubes de boeuf dans notre sauce maison au tamarin ! Secousse et régal assurés !

9,00€ à emporter 10,50€ sur place

(Re)découvrez notre

MEZZE DU LAOS



Autour de l'institutionnel riz gluant qu'on mange volontiers avec les doigts au Laos et qui est cuit et présenté dans son "tube" en osier pour lui maintenir un goût délicat et subtil, nous avons voulu vous faire découvrir une palette de 5 plats typiques laotiens, style tapas, qui s'accompagnent de ce riz :

- poulet grillé mariné à la citronnelle
- Saucisses laotiennes au porc et citronnelle OU lâap kaai (salade lao de poulet) parfumée au riz grillé
- Salade lao de chou de poulet émincé
- soupe thaïe (en hiver)
- rougail de tomate et légumes grillés (on peut y tremper sa boule de riz et/ou ses viandes)

9,00€ à emporter/10,50€ sur place