



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

# Papillons Restaurant

DÉCOUVREZ LE GOÛT VIBRANT DU VIETNAM !  
NOUS VOUS INVITONS À VOUS LANCER DANS UNE AVENTURE  
CULINAIRE QUI TRANSPORTERA VOS PAPILLES DANS LES RUÉS  
ANIMÉES DU VIETNAM. PLONGEZ-VOUS DANS DES SAVEURS  
INOUBLIABLES LES HERBES PARFUMÉES ET LES RICHES ÉPICES  
QUI DÉFINISSENT LA CUISINE VIETNAMIENNE.

Chào mừng  
Bienvenue  
Welcome  
歡迎光臨

## SUR PLACE OU A EMPORTER

253, rue Auguste Chevallier - 37000 Tours (parking aux alentours)

☎ 02 47 38 28 28 - Réservation conseillée

Ouvert tous les jours sauf les dimanches et lundis soirs 11h30/14h - 19h/22h





# MENU MIDI

## 13.50€



### 1 ENTRÉE AU CHOIX

*CHOOSE 1 STARTER*

### 1 PLAT AU CHOIX

*CHOOSE 1 MAIN*

### 1 DESSERT AU CHOIX

*CHOOSE 1 DESSERT*

DESSERT DU JOUR / DAILY DESSERT  
OU / OR  
CAFÉ / COFFEE

*Bonne Dégustation!*

VALABLE DU LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI SAUF JOURS FÉRIÉS ET WEEK-END  
ONLY FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING HOLIDAYS AND WEEKENDS



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

*Papillons*  
Restaurant

Pour commencer  
Appetizers  
小食

1 - Assiette de nems 4pcs  
Vietnamese fried spring rolls 4pcs  
越南炸春卷

5.00€



Papillons Tours



Papillons Tours

2 - Raviolis crevettes 3 pcs  
Shrimp dumplings 3 pcs  
炸餛飩

4.00€

3 - Gyozas au poulet et aux légumes 4pcs  
Chicken and vegetable gyozas 4pcs  
炸雞肉餃子

4.00€



Papillons Tours



Papillons Tours

4 - Salade vietnamienne au poulet grillé  
Vietnamese Salad with Grilled Chicken  
越式燒雞肉沙拉

4.00€



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Pour commencer  
Appetizers  
小食

5 - Assiette de nems aux crevettes 4pcs **7.00€**  
Vietnamese shrimp fried spring rolls 4pcs  
越南炸虾春卷



Papillons Tours



Papillons Tours

6 - Crabe farçi / Ghe farçi  
Vietnamese Stuffed Crab Cover  
越式釀蟹蓋

**7.00€**



Papillons Tours

40 - Assiette dégustation (gambas, brochettes de poulet, brochettes de bœuf & nems au poulet)  
Tasting Plate (Shrimp, Chicken Skewers, Beef Skewers & fried chicken spring rolls)  
品嚐盤 (大頭蝦、雞肉串燒、牛肉串燒、雞肉串燒、炸春卷)

**27.00€**



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Dégustation Découverte

Discovery Tasting

美食探索

41 - Brochettes de poisson à la citronnelle  
Lemongrass fish skewers with rice vermicelli  
香茅燒魚肉米粉

9.00€



42 - Chao tom (pâté de crevettes sur canne à sucre)  
Sugarcane Prawn with rice vermicelli  
蔗蝦米粉

9.50€



40 - Assiette dégustation (gambas, brochettes de poulet, brochettes de boeuf & nem au poulet)  
Tasting Plate (Shrimp, Chicken Skewers, Beef Skewers & fried chicken spring rolls)  
品嚐盤 (大頭蝦、雞肉串燒、牛肉串燒、雞肉串燒、炸春卷)

27.00€



GASTRONOMIE VIETAMIENNE

Papillons  
Restaurant

# Nos Soupe PHỞ PHO (Noodles Soup) 越南河粉

LE PHỞ EST LE PLAT NATIONAL DU VIETNAM, STREET FOOD, COMFORT FOOD ET UN MODE DE VIE. CUISINÉ À BASE DE BOUILLON DE BŒUF ET D'ÉPICES. LE TOUT DOIT MIJOTER PAS MOINS DE QUATRE HEURES AVANT QUE LE BOUILLON SOIT PARFAIT. ACCOMPAGNÉ DE PÂTES, POUSSE DE SOJA, CITRON ET HERBES.



## 10 - Phở Spécial (bœuf cru, cuit, tendons et boulettes)

Phở Special (Raw & cooked beef, tendon, beef meatballs)  
越南牛肉河粉 (生熟牛肉、牛筋、牛肉丸)

11.50€





GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

# Nos Soupe PHỞ

## PHO (Noodles Soup)

越南河粉

11 - Phở Tonkinois (bœuf cru et cuit)

Phở Tonkinese (Raw & well-done beef)  
越南牛肉河粉 (生熟牛肉)

10.50€



12 - Phở saté (boeuf cru et cuit)

Beef Phở satay (Raw & well-done beef)  
越南沙嗲生熟牛肉河粉

11.00€

13 - Phở Gat (poulet)

Chicken Phở  
越南雞肉河粉

10.50€



14 - Phở Gat (poulet) au saté

Chicken Phở satay  
越南沙嗲雞肉河粉

11.00€



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Soupes de Nouilles

Noodles Soup

湯麵類

15 - Soupe de nouilles au canard laqué 13.50€  
Peking Roast Duck Noodles  
燒鴨湯麵



16 - Nouilles aux canard laqué (bouillon à part) 13.50€  
Peking Roast Duck Noodles (Soup Separate)  
燒鴨乾撈麵

17 - Nouilles Terre & Mer (bouillon à part) 13.50€  
Land & Sea Noodles (Soup Separate)  
越式乾撈麵



18 - Soupe raviolis aux crevettes 14.00€  
Shrimp Wonton Soup  
鮮蝦餛飩湯





GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Soupes de Nouilles

Noodles Soup

湯麵類

19 - Soupe de nouilles aux raviolis à la crevette **13.80€**  
Shrimp dumplings Noodle Soup  
蝦餛飩湯麵



20 - Soupe de vermicelles aux poulet, curry et coco  
Curry Coconut Vermicelli Chicken Soup  
椰子咖哩雞米粉

**10.50€**



### SPÉCIALITÉS VIETNAMIENNES

#### Cha Ca

Une recette parfumée de poisson au safran et à l'ail. Le Cha Ca se déguste avec des vermicelles de riz.

#### Bánh Cuốn

Bavails vietnamiens, fait à partir d'une pâte de riz cuite à la vapeur, farcis de porc haché et de morceaux de champignon noir. On le sert avec une sauce au nuoc-man.

#### Bún Bò Huế

Soupe de nouilles au bœuf de Huế avec du bouillon, un pied de porc et un jambonneau ajotés, des tranches de bœuf et des herbes.

#### Cao Lầu

Un plat populaire de Hoi An à déguster en haut. Il est préparé avec des nouilles jaunes, du porc fumé et des légumes.

#### Bò bún

Salade vietnamienne froide, composée de vermicelles de riz, garnie de bœuf sauté et de croutilles. Le tout est arrosé de sauce nuoc-man. Un plat populaire au Sud.

#### Hu tieu Nam Vang

Composé de nouilles de riz, de porc haché, de crevette, de foin et de tripe de porc, des œufs de caille et de bouillon d'os de porc.

#### Nem Rán

Aussi appelés pâtés imprimés ou Cha Gio dans le Sud comprend principalement viande hachée, vermicelles, carottes, champignons, oignons verts. Pôlés dans une feuille de riz.

#### Pho

Soupe composée de bouillon aux épices, de bœuf séché, des nouilles de riz, d'herbes et d'aromatés.

#### Mì Quang

Composé de nouilles de riz jaunes, de porc, poulet, poisson, calmar, œufs, et même d'aesangra. On trouve aussi de l'oignon vert, des cacahutes, d'herbes aromatiques et d'un morceau de galette de riz. Un plat emblématique de Hoi An.

#### Cơm tấm

Le riz briqué servi avec du porc grillé, "bò" (la peau de porc cuite et finement râpée), "chả trườn" (œuf nuit à la vapeur), de l'omelette, du concombre frais, de tomate et de quelques légumes fermentés. En outre, le condiment indispensable est le nuoc-man. Un plat typique de Saigon.



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Bò Bún  
Bò Bún  
越式米粉類

*Salade d'origine vietnamienne, composée de vermicelles de riz, de crudités et de viande, habituellement du bœuf.*

21 - Bò Bún végétarien  
Vegetarian Bò Bún  
越式素米粉

9.80€



22 - Bò Bún au bœuf sauté à la citronnelle + nems  
Lemongrass beef Bò Bún + Crispy Spring Roll  
香茅牛肉米粉春卷

11.50€

23 - Bò Bún au poulet + nems  
Bò Bún with Chicken & Crispy Spring Roll  
鸡肉米粉春卷

11.50€



24 - Bò Bún aux crevettes + nems  
Bò Bún with shrimp & Crispy Spring Roll  
鮮蝦米粉春卷

12.50€



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Bò Bún

Bò Bún

越式米粉類

*Salade d'origine vietnamienne, composée de vermicelles de riz, de crudités et de viande, habituellement du bœuf.*

25 - Bò Bún + nems

Bo Bun with Crispy Spring Roll  
越式米粉春卷

10.50€



26 - Bò Bún brochettes de poulet + nems

Lemongrass Chicken skewers Bò Bún + Crispy Spring Roll  
香茅雞肉串燒米粉春卷

12.00€

27 - Bò Bún au poisson sauté à la citronnelle + nems

Lemongrass Fish Bò Bún + Crispy Spring Roll  
香茅魚片米粉春卷

13.50€



28 - Bò Bún aux fruits de mer + nems

Lemongrass seafood Bò Bún + Crispy Spring Roll  
香茅海鮮米粉春卷

14.00€



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Riz et Vermicelles de riz  
Rice and Rice Vermicelli  
飯和米粉類

*Au Vietnam ce met s'appelle Bún. Ici aussi c'est un ingrédient très courant.*

*Il se mange chaud dans des soupes, ou froid dans des plats et salades ...*

*Le vermicelle de riz est un ingrédient très présent dans la cuisine asiatique, notamment vietnamienne.*

30 - Brochettes de poulet avec vermicelles de riz 9.00€

Lemongrass Chicken skewers with rice vermicelli  
香茅雞肉串燒米粉



31 - Brochettes de bœuf avec vermicelles de riz

Lemongrass Beef skewers with rice vermicelli  
香茅牛肉串燒米粉

9.50€

32 - Riz Saigon avec Poulet grillé

Lemongrass Grilled chicken with Saigon Rice  
香茅燒雞西貢飯

11.50€



33 - Riz Saigon avec Brochettes de bœuf

Lemongrass Beef Skewers with Saigon Rice  
香茅牛肉串燒西貢飯

13.50€



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

*Papillons*  
Restaurant

## Nos Riz et Vermicelles de riz

Rice and Rice Vermicelli  
飯和米粉類

34 - Loc Lak boeuf avec riz Saigon  
Loc Lak beef with Saigon rice  
越式牛肉飯

13.50€



35 - Riz Saigon  
Saigon rice  
西貢飯

4.00€



36 - Riz sauté Vietnamien  
Vietnamese fried rice  
越式炒飯

6.50€





GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Riz et Vermicelles de riz

Rice and Rice Vermicelli

飯和米粉類

60 - Nouilles sautées au bœuf sauce satay **11.50€**  
Satay Beef Chow Mein  
沙爹牛肉炒麵



61 - Nouilles sautées au poulet  
Chicken fried noodles  
雞肉炒麵

**11.00€**

62 - Nouilles sautées aux fruits de mer **14.50€**  
Seafood Fried Noodles  
海鮮炒麵





GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Riz et Vermicelles de riz

Rice and Rice Vermicelli

飯和米粉類

63 - Vermicelles sautées au poulet et aux crevettes

Fried vermicelli with chicken and shrimp  
雞肉蝦炒米粉

11.50€



Nos plats sont préparés avec des ingrédients frais et sont disponibles en quantités limitées.

En cas de rupture, veuillez nous excuser.

Our dishes are prepared with fresh ingredients and are available in limited quantities.

If there is out of stock, please accept our apologies.

我們的菜餚均採用新鮮食材烹製而成，數量有限。  
如有缺貨，敬請見諒。



64 - Nouilles sautées aux pousse de soja

Fried noodles with bean sprouts  
豆芽炒麵

8.50€



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Plats Végétariens

For vegetarians lovers

素食類

À partager / Appetizers / 小食

80 - Nems végétariens 4 pcs

Vegetarian Crispy Spring Roller 4pcs  
素春捲 4 件

5.00€



81 - Gyozas aux légumes 4 pcs

Vegetable gyozas 4 pcs  
蔬菜餃子 4 件

4.00€

82 - Salade végétarienne de Saigon

Vegetarian Saigon Salad  
素西貢沙拉

4.50€



83 - Tofu épicé frit

House Fried Tofu (Spicy)  
炸豆腐 (辣)

5.00€





GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Plats Végétariens

For vegetarians lovers

素食類

## Marmite de Tofu/ Tofu Pot / 豆腐煲

90 - Marmite de tofu aux cinq parfums

Five spice with tofu pot

五香豆腐煲

8.50€



91 - Marmite de tofu au curry

Tofu curry pot

豆腐咖喱煲

8.70€

92 - Marmite de tofu au gingembre

Tofu pot with ginger

豆腐薑煲

8.50€



93 - Marmite de tofu à la sauce pimentée

Tofu pot with chili sauce (Spicy)

香辣豆腐煲(辣)

8.50€



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Plats Végétariens

For vegetarians lovers

素食類

## Riz\nouilles / Rice\noodles / 飯\炒粉麵

**BÚN CHẢ**  
Le bún chả est un plat vietnamien. Hanoi servi avec du porc, gras grillé sur une assiette de nouilles de riz blanc et des herbes avec un pilet d'accompagnement de trempette.

**PHỞ**  
Le phở de soupe hanoïnoise se compose d'un bouillon de bœuf, des nouilles de riz, du la viande de bœuf coupée en fines tranches avec de la coriandre, des oignons et du piment frais.

**BÁNH MÌ**  
Le Banh mi vietnamien est préparé avec des légumes (carottes et radis blanc râpés et marinés dans du vinaigre, coriandre, concombre), des viandes préparées dans le style local, et une sauce ou des épices (sauce soja, mayonnaise, chili...)

**BÚN BÒ HUẾ**  
Le bún bò Huế est une soupe vietnamienne de la région de Huế, qui est souvent préparée sur une base de vermicelles de riz de différentes épices.

**GAO LẦU**  
Il se compose d'épaisses nouilles à base de riz, de tranches de porc ainsi que d'herbes aromatiques. Tout cela servi dans un bouillon.

**MÌ QUẢNG**  
Il se compose de nouilles de riz au turcuma, de viande, de crevettes, d'un œuf, d'herbes aromatiques et de nouilles. C'est toujours accompagné par une galette de riz croustillante.

**BÚN THỊT NƯỚNG**  
C'est un plat vietnamien à base de vermicelles de riz froids, garnies de porc grillé, des cacahuètes grillées, des carottes marquées et d'herbes fraîches comme le basilic et la menthe, de salade fraîche et de pousses de soja.

**CƠM TÁM**  
C'est un pilet du Saït préparé à partir de grains de riz brisés et servi avec du porc grillé, de la couronne de porc émincée poêlée au riz grillé, de frites, des crevettes grillées, du pain de viande à l'œuf (chả trứng).



Papillons Tours

35 - Riz Saigon  
Saigon rice  
西貢飯

4.00€

36 - Riz sauté Vietnamien  
Vietnamese fried rice  
越式炒飯

6.50€



Papillons Tours



Papillons Tours

64 - Nouilles sautées aux sojas  
Fried noodles with bean sprouts  
清炒豆芽炒麵

8.50€



GASTRONOMIE VIETNAMIENNE

Papillons  
Restaurant

Nos Desserts

Desserts

甜品



50 - Riz gluant avec mangue fraîche  
Sticky rice with fresh mango  
新鮮芒果糯米飯

5.00€



51 - Dessert trois couleurs vietnamien  
Vietnamese three-color dessert  
越南三色冰

4.00€



52 - Banane au lait de coco  
Banana with coconut milk  
香蕉椰奶

4.00€



53 - Glaces - 2 boules  
2 scoops of ice cream  
冰淇淋 2 球

3.80€



54 - Perles de coco Maison - 2 pcs  
House glutinous rice cake - 2 pcs  
自家糯米糍 2 球

4.50€



55 - Dessert de la semaine  
Weekly desserts  
每週特選甜品

5.00€

SPECIALE



Noix de coco fraîche  
Fresh coconut  
新鮮椰青

4.80€