



# ***MENU***

*CUISINE VIET CRÉATIVE + BOISSONS FUNKY + MUSIQUE PIQUANTE  
= MOMENT UNIQUE*

***AUTHENTIQUE  
& FAIT MAISON***

***CHEZ  
GINÈTE***

**BISTRO VIET**

## NHAU / APÉRO À LA VIET

Toutes les raisons sont bonnes pour prendre l'apéro, «*Nhậu*» ou littéralement «*bien manger et s'enivrer ensemble*»!

### NHAU GINETTE

ailles de poulet croustillant à l'ail  
travers de porc à la citronnelle  
pickles de légumes à la vietnamienne  
43<sup>00</sup> à partager

## KHAI VI / ENTRÉES

Tremper, goûter et partager,  
selon les coutumes du Vietnam.

### CHA GIO

rouleaux de printemps - farce porc-crevettes, légumes - nuoc mam  
14<sup>50</sup>

### CHA GIO CHAY

rouleaux de printemps - farce taro-légumes - nuoc tuong  
14<sup>00</sup>

### BANH CUON TOM

crêpe de riz aux crevettes et carottes  
shiitake, oignons - nuoc mam  
15<sup>00</sup>

### BANH CUON CHAY

crêpe de riz au tofu et carottes  
shiitake, oignons - nuoc tuong  
14<sup>50</sup>

### BANH BAO CHAY

pain vapeur - farce tofu xa xiu - nuoc cham  
14<sup>50</sup>

### KHAI VI GINETTE

2 cha gio, 2 cha gio chay, goi xoai  
salade verte - nuoc mam, nuoc tuong  
32<sup>00</sup> à partager

## GOI / SALADES

Croquantes et colorées, nos délicieuses salades vietnamiennes sont à des années-lumière de la très prisée salade mêlée.

### GOI BACH TUOC

poulpe à la citronnelle - salade verte, carottes, goi  
cacahuètes, oignons frits, menthe - nuoc mam, muoi ot chanh  
chips tapioca sésame, lime  
22<sup>00</sup> en entrée | 36<sup>00</sup> en plat

### GOI XOAI

mangue - salade verte, carottes, goi  
cacahuètes, oignons frits, menthe - nuoc tuong  
chips tapioca sésame, noix de cajou, lime  
15<sup>00</sup> en entrée | 27<sup>00</sup> en plat

## COM / RIZ

Le bol de riz, le seul et unique.  
Épicé, savoureux et réconfortant  
avec ses accompagnements.

### THIT RAM

porc caramélisé à la vietnamienne  
oignons et oignons de printemps  
riz jasmin  
30<sup>00</sup>

### CA RI GA

poulet curry, citronnelle et curcuma - lait de coco, feuille de citron  
carottes, haricots verts, oignons, cacahuètes  
riz jasmin  
30<sup>50</sup>

### CA RI CHAY

tofu curry, citronnelle et curcuma - lait de coco, feuille de citron  
carottes, haricots verts, oignons, cacahuètes  
riz jasmin  
30<sup>00</sup>

## MON NUOC / SOUPES

Symbole national, nos bouillons signature sont la clé de votre bien-être. Adieu gueule de bois, fatigue et lassitude ! La soupe qui vous met le phô.

### PHO BO

bouillon de bœuf - entrecôte de bœuf - oignons  
nouilles de riz - basilic, coriandre plate, pousses de mungo, lime - tuong den  
27<sup>00</sup>

### PHO GINETTE

bouillon de bœuf - entrecôte, bouilli et boulette de bœuf - oignons  
nouilles de riz - basilic, coriandre plate, pousses de mungo, lime - tuong den  
30<sup>50</sup>

### BUN RIEU

bouillon au tamarin - crevettes géantes, tofu frit  
tomates, pâte de crevettes, oignons, coriandre plate  
vermicelles de riz - fleur de banane, périlla, lime  
33<sup>00</sup>

### BUN BO HUE

bouillon de bœuf à la citronnelle et pâte de crevettes  
entrecôte, bouilli et mortadelle de bœuf  
nouilles udon - basilic, fleur de banane, pousses de mungo - sa te  
31<sup>00</sup>

### BUN BO HUE CHAY

bouillon aux légumes épicé  
tofu citronnelle - fine pâte de soja - shiitake  
nouilles udon - basilic, fleur de banane, pousses de mungo - sa te  
31<sup>00</sup>

## BUN / VERMICELLES

Dans ce bol magique : une symphonie de couleurs exquises.

### BUN TOM

crevettes géantes sautées à l'ail - vermicelles de riz  
goi, salade verte, pousses de mungo, concombre - cha gio  
menthe, oignons de printemps, oignons frits, cacahuètes - nuoc mam  
33<sup>00</sup>

### BUN BO

bœuf au saté - vermicelles de riz  
goi, salade verte, pousses de mungo, concombre - cha gio  
menthe, oignons de printemps, oignons frits, cacahuètes - nuoc mam  
31<sup>50</sup>

### BUN CHAY

tofu à la citronnelle et curcuma - vermicelles de riz  
goi, salade verte, pousses de mungo, concombre - cha gio chay  
menthe, oignons de printemps, oignons frits, cacahuètes - nuoc tuong  
30<sup>50</sup>

#### Notre petit lexique.

GOI : carottes et radis blancs marinés, vinaigre  
NUOC MAM : sauce de poisson, jus de citron, ail, piment  
NUOC TUONG : sauce soja, jus de citron, ail, piment  
NUOC CHAM : sauce soja, huile de sésame pimentée, ail  
MUOI OT CHANH : jus de citron, feuille de citron  
TUONG DEN / SAUCE HOISIN : fève de soja, ail, piment, vinaigre  
SA TE : piment, citronnelle, ail, oignon, huile  
TUONG OT CAY VUA : piment, vinaigre, ail  
TUONG OT SIEU CAY : piment « carolina reaper », vinaigre, ail

#### Provenances

TOFU : Monastère Notre-Dame-de-Fatima à Orsonnens  
BŒUF, PORC ET POULET : Suisse  
POULPE : Espagne  
CREVETTES : Vietnam

## THONG TIN / INFO

### NOTRE MENU

"En véritable artiste cuisinière, Ly Vo vous fait découvrir les saveurs raffinées de notre pays natal, le Vietnam. Avec beaucoup de cœur, elle et son équipe nous régale de créations authentiques et hautes en couleurs.

Chez Ginette, c'est parmi les effluves de bouillons magiques et d'épices exotiques que notre équipe de service vous comble d'attentions.

Voyageons ensemble le temps d'un repas!

Tout est fait maison, avec des produits frais!  
Sur demande, nos collaborateurs et nos collaboratrices vous donneront avec plaisir des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances."

---

rue de Lausanne 25  
1700 Fribourg  
+41 26 303 60 52  
[www.chezginette.ch](http://www.chezginette.ch)

---

### WIFI

ChezGinette  
AuCoinDuPho25

### INSTAGRAM

[chez.ginette](https://www.instagram.com/chez.ginette)