

Mǐ 米
Fàn 飯



Mifàn perpétue l'héritage du savoir-faire familial sino-vietnamien
et vous propose de découvrir un ensemble de cuisines asiatiques
(Chine du sud, Cambodge, Vietnam, Thaïlande)

-
Nos produits sont issus de produits bruts et sont faits-maison !

-
N'oubliez pas de consulter nos plats du jour !



Nos Entrées
Starters

Nos Roulés 5€

Nems au Porc & Champignons Noirs

Feuille de riz, porc, vermicelles de riz, pousses de soja, champignons noirs, oignons
Pork eggrolls with rice wrap, thin rice noodles, bean sprouts, black mushrooms and onions

-

Nems au Poulet & Légumes

Feuille de riz, poulet, vermicelles de riz, pousses de soja, carottes, oignons
Chicken eggrolls with rice wrap, thin rice noodles, bean sprouts, carrots and onions

-

Nems aux Crevettes & Légumes

Feuille de brick, crevettes, carottes, châtaignes d'eau, oignons
Shrimps and vegetables with wheat wrap, carrots, water chestnuts and onions

-

Nems Veggie

Feuille de brick, vermicelles de riz, carottes, poireaux, soja, champignons noirs, châtaignes d'eau
Veggie eggrolls with wheat wrap, thin rice noodles, carrots, leak, bean sprouts, black mushrooms and water chestnuts

Nos triangles 5,50€

Samoussas au Porc Citronnelle

Feuille de brick, porc, oignons, poireaux, citronnelle & curry
Pork samossas with wheat wrap, onions, leak, lemongrass, kaffir lime and curry

-

Samoussas au Boeuf Saté

Feuille de brick, boeuf, oignons, saté (curry rouge & arachides hachées)
Beef samossas with wheat wrap, onions, satay (red curry and peanuts)

A Partager 12 €

Le Roulé Boulé

(conseillé pour 3 personnes)

Assortiment de nos spécialités : 2 nems porc, 2 nems poulet, 2 veggies, 2 samoussas porc citronnelle
Mix of our eggrolls and samossas: 2 pork eggrolls, 2 chicken eggrolls, 2 veggie eggrolls, 2 pork curry-lemongrass samossas

Salade 8€

La Salade Mifàn

Salade de chou blanc, crevettes, carottes, poivrons, coriandre, menthe & cacahuètes, sauce nuoc môm
Cabbage salad with shrimps, carrots, thin cut bell peppers, coriander, mint, peanuts and thai nuoc môm sauce



**Nos Brioches
Bun Dishes**

Crispy Bao (Poulet) 8€

Brioche vapeur au poulet pané en tempura, radis blanc & carottes marinés, sucrine, oignons frits, coriandre, mayonnaise saté
Steamed bao buns with fried chicken in breadcrumbs, pickled white radish and carrots, head of lettuce, fried onions, coriander, satay mayo

-

Tempura Bao (Crevettes) 8€

Brioche vapeur aux crevettes panées en tempura, radis blanc & carottes marinés, sucrine, oignons frits, coriandre, mayonnaise saté
Steamed bao buns with fried shrimps in breadcrumbs, pickled white radish and carrots, head of lettuce, fried onions, coriander, satay mayo

**Nos Nouilles
Noodle Dishes**

Cha Mi 13€

Poulet ou Crevettes (possible en végétarien)

Nouilles fines de blé sautées aux oeufs et légumes (poivrons, brocolis, carottes, pousses de soja)
Chicken or Shrimps or Veggie / Thin wheat egg noodles stir-fried with veggies (bell peppers, broccolis, carrots, bean sprouts)

-

Bô Bun 13€

Bœuf ou Crevettes (possible en végétarien)

Vermicelles de riz avec carottes, pousses de soja, concombre, salade, feuilles de menthe, cacahuètes, oignons frits, coriandre, sauté de bœuf aux oignons mariné à la sauce soja (ou crevettes) et nems croustillants
Shrimps or Beef or Veggie / Thin rice noodles with carrots, bean sprouts, cucumber, salad, mint leaves, peanuts, coriander, stir-fried onion beef marinated (or shrimps) with lemongrass and crispy eggrolls

-

Pad Thai 14€

Poulet ou Crevettes (possible en végétarien)

Pâtes de riz avec omelette effilée, tofu, pousses de soja, sauces tamarin & nuoc môm
Chicken or Shrimps or Veggie / Flat rice noodles served with thin cut omelet, tofu, bean sprouts, tamarind sauce & nuoc môm sauce

-

Loht Cha 13€

Poulet ou Crevettes (possible en végétarien)

Nouilles Udon de blé et d'œufs avec omelette effilée, pousses de soja, ciboulette & sauce Mifan
Chicken or Shrimps or Veggie / Round wheat noodles served with thin cut omelet, bean sprouts, chives and Mifan sauce

Nos Riz
Rice Dishes

Smoked Veggie Chop Suey 12,50€

Wok de pousses de soja, brocolis, poivrons, champignons noirs, champignons de paille, chou chinois et tofu. Sauté et fumé à la sauce soja, accompagné de riz blanc

*Bean sprouts, broccolis, bell peppers, black mushrooms, straw mushrooms, chinese cabbage and tofu
smoked stir-fried with soy sauce, served with white rice*

-

Khao Pad 13€

Poulet ou Crevettes (possible en végétarien)

Riz à la thaïlandaise sauté avec oignons frits, échalotes, ail, carottes, œufs, ciboulette, coriandre, piment et sauce soja

Thai fried rice with shallot, fried onions, garlic, carrots, chives, coriander, hot pepper and soy sauce

-

Poulet Croustillant Ginger & Rice 14€

Poulet Croustillant à la sauce soja et gingembre frais, accompagné de riz blanc et de petits légumes croquants

Crispy fried chicken with soy sauce and fresh ginger, served with white rice and its pickled veggies

-

Bœuf Thaï 15€

Lamelles de bœuf sautées aux feuilles de basilic thaï, poivrons, oignons et piment, accompagnées de riz blanc

Beef slices stir-fried with thai basil leaves, bell peppers, onions, hot pepper, served with white rice

-

Bœuf Kampot Lôm Lak 16€

Dès de boeuf marinés à la sauce soja et au poivre de Kampot (poivre du Cambodge), accompagné de riz thaï sauté et d'un oeuf au plat, sauce citron sel & poivre

Dices of marinated beef with soy sauce and Kampot black pepper, served with red tomato rice and a sunny-side up egg

-

Crispy Pokahng 15€

Crevettes enrobées d'une fine chapelure croustillante et sautées au sel, poivre et au vin blanc avec compotée d'oignons et d'ail grillé, accompagnées de riz blanc et de sauce aigre-douce

Shrimps fried in breadcrumbs and stir-fried with salt, black pepper and white wine, stewed onions and toasted garlic, served with white rice and sweet & sour sauce

-

Pokahng on Fire 19€

Gambas grillées sur plaque chauffante avec ail grillé, ciboulette, sauce du chef, flambées à l'alcool de riz, accompagnées de riz blanc et légumes croquants

King prawn on hot dish with grilled garlic, chives, glazed with sake served with white rice and its pickled veggies

-

Honey Duck 21€

Magret de canard à la sauce miel, soja, échalotes, orange & gingembre, accompagné de légumes sautés (selon arrivage) et de riz blanc

Fillet of duck breast with honey & soy sauce, shallots, orange & ginger served with stir-fried vegetables (based on seasonal market vegetables) and white rice



Nos Desserts

Coco Banana 5€

Bananes et perles de tapioca cuites dans du lait de coco et servi avec sésame noir & blanc
White tapioca pearls with coconut milk, banana and sesame

-

Dragon Balls 5€

Perles de coco avec sauce chocolat
Coconut balls with chocolate sauce

-

Crunchy Choco 5€

Mousse de chocolat noir, feuillantine
Chocolate mouss & crunchy praliné

-

Déjà Vù 5€

Mix Nougat chinois & gingembre confit
Crystallized ginger, sesame and peanut nougat

-

Dessert du Moment 6,50€

Dessert of the day

-

Glaces

1 boule 2,80€

2 boules 5€

3 boules 6,50€

Glaces artisanales bio de Dordogne, «Glace de la Ferme» par la famille Javersac à St-Martial d'Artenset

Crèmes glacées au lait entier :

Vanille de Madagascar / Chocolat / Caramel Beurre Salé

Sorbets :

Mangue / Fraise

Organic Ice cream flavors : Madagascar Vanilla / Chocolate / Salted Caramel

Sorbet : Mango / Strawberry





www.restaurant-mifan.fr

