



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 13,50€**

**Bœuf ou Crevettes (possible en végétarien)**

*Vermicelles de riz avec carottes, pousses de soja, concombre, salade, feuilles de menthe, cacahuètes, oignons frits, 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, 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 Mi fan*  
*Chicken or Shrimps or Veggie / Round wheat noodles served with thin cut omelet, bean sprouts, chives and Mi fan 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*

**Avec boeuf, poulet ou crevettes +2€**

-

**Khao Pad 13€**

**Poulet ou Crevettes (possible en végétarien)**

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

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

-

**Poulet Croustillant Ginger & Rice 14€**

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

*Crispy fried chicken with soy sauce and fresh ginger & coriander, 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), accompagnés 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 21€**

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 24€**

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*

