



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 6,90€**

**Nems au Porc & Champignons Noirs**

Feuille de riz, porc, vermicelles de riz, pousses de soja, champignons noirs, oignons (3 pièces)  
*Pork eggrolls with rice wrap, thin rice noodles, bean sprouts, black mushrooms and onions (3 pieces)*

-

**Nems au Poulet & Légumes**

Feuille de riz, poulet, vermicelles de riz, pousses de soja, carottes, oignons (3 pièces)  
*Chicken eggrolls with rice wrap, thin rice noodles, bean sprouts, carrots and onions (3 pieces)*

-

**Nems aux Crevettes & Légumes**

Feuille de brick, crevettes, carottes, châtaignes d'eau, oignons (3 pièces)  
*Shrimps and vegetables with wheat wrap, carrots, water chestnuts and onions (3 pieces)*

-

**Nems Veggie**

Feuille de brick, vermicelles de riz, carottes, poireaux, soja, champignons noirs, châtaignes d'eau (3 pièces)  
*Veggie eggrolls with wheat wrap, thin rice noodles, carrots, leak, bean sprouts, black mushrooms and water chestnuts (3 pieces)*

**Nos triangles 6,90€**

**Samoussas au Porc Citronnelle**

Feuille de brick, porc, oignons, poireaux, citronnelle & curry (3 pièces)  
*Pork samossas with wheat wrap, onions, leak, lemongrass, kaffir lime and curry (3 pieces)*

-

**Samoussas au Boeuf Saté**

Feuille de brick, boeuf, oignons, saté (curry rouge & arachides hachées) (3 pièces)  
*Beef samossas with wheat wrap, onions, satay (red curry and peanuts) (3 pieces)*

**A Partager 16€**

**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 11€**

**La Salade Mifàn**

Salade de chou blanc, crevettes, carottes, poivrons, 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) 9,50€**

*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) 9,50€**

*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 14,90€**

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

*Nouilles fines de blé sautées aux œufs 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 14,90€**

**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 15,50€**

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

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

-

**Loht Cha 15,50€**

**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 14€**

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 14,50€**

**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 15,50€**

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

*Crispy fried chicken with soy sauce and fresh ginger & coriander, served with white rice, its pickled veggies and sweet & sour sauce*

-

**Boeuf Thaï 16€**

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

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

-

**Boeuf Kampot Lôt Lak 16,90€**

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 16€**

Crevettes enrobées d'une fine chapelure croustillante et sautées au sel, poivre et au vin blanc avec de l'ail grillé, accompagnées de riz blanc, de petits légumes croquants marinés et de sauce aigre-douce

*Shrimps fried in breadcrumbs and stir-fried with salt, black pepper and white wine, toasted garlic, served with white rice, its pickled veggies and sweet & sour sauce*

-

**Pokahng on Fire 26€**

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 marinés

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

---

## Nos Desserts

---

### **Coco Banana 6€**

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 5,50€**

Perles de coco avec sauce chocolat  
*Coconut balls with chocolate sauce*

-

### **Crunchy Choco 5,50€**

Entremet de chocolat noir, feuillantine  
*Chocolate mouss & crunchy praliné*

-

### **Déjà Vù 5,50€**

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

-

### **Dessert du Moment 7€**

*Dessert of the day*

-

### **Glaces**

**1 boule 2,90€**

**2 boules 5,50€**

**3 boules 6,90€**

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 / Stracciatella / Yaourt**

Sorbets :

**Mangue / Fraise**

*Organic Ice cream flavors : Madagascar Vanilla / Chocolate / Salted Caramel / Stracciatella / Yogourt*

*Sorbet : Mango / Strawberry*

