

Queridos,

Espero que vocês tenham passado boas festas.

O nosso primeiro festival de 2014 é dedicado à culinária do Vietnã, um país onde a Chef Madame Coccinelle morou e que é uma influencia importante na cozinha dela.

Para harmonizar com os pratos trazemos novos vinhos orgânicos/biodinâmicos da Alsácia e do Jura.

Feliz Ano do Cavalo e até breve no Coccinelle !

Abraços

Yves

**MENU DELÍCIAS DO VIETNÃ :**

Entrada à escolha : salada vietnamita de pepino e macarrão bifum ou mix de folhas orgânicas com vinagrete de gergelim e ervas frescas (hortelã,cebolete, coentro)

Pratos principais :

-Barriga de porco Saigon (Thit Kho Trung) R\$ 48

(Barriga de porco cozida à baixa temperatura e caramelizada com água de coco, açúcar mascavo e gengibre)

-Salchichas e linguiças artesanais marinadas com limão, óleo de gergelim e ervas frescas, e grelhadas(Nem Nuong) R\$ 36

-Steak de alcatra marinado e grelhado R\$ 42

- Steak Tartare Indochina com chips de batata doce R\$ 52

Tartare de filet mignon, especiárias e ervas frescas, molho vietnamita

-Peixe Hanoi (Cha Ca Hanoi) R\$ 44

(filet de peixe branco do dia, marinado com açafraão e aneto, e frito)

-Curry de cordeiro R\$ 44

-Frango caipira salteado com caipim limão e pimenta

(Ga Xao Xa Ot)

R\$ 42

# FESTIVAL DELÍCIAS DO VIETNÃ .

Martedì 21 Gennaio 2014 21:20 -

---

