



# INDOCHINE

Menu fourni à titre indicatif seulement.  
Les menus sont sujets à changement  
et seront reconfirmés une fois à bord



Patrimoine et traditions culinaires  
du Vietnam avec une touche française

## Chuc an Ngon (bon appétit).

### EN-CAS

#### BANH KHOAI TAY CHIEN **V**

beignets salés à la patate douce et à la noix de coco

#### CANH GA CO MON

ailes de poulet caramélisées, miel, coriandre

#### NEM LUI HUE

brochettes de porc à la citronnelle

#### CHAO TOM

crevettes sur canne à sucre

### COCKTAILS NON ALCOLISÉS

#### BELLE DE JOUR

Framboises, raisins blancs, sirop de lavande,  
cordial au fruit de la passion, eau de Seltz

#### LOLA

Jus de citron frais, zeste de citron vert,  
racine de gingembre, basilic, eau de Seltz

#### FAIR LADY

Confiture de miel, confiture d'abricots,  
sirop de citronnelle, jus de citron frais, blanc d'œuf

#### BIRD'S EYE

Jus de pamplemousse frais, sirop de papaye, racine de  
gingembre, piment, jus de citron frais

### COCKTAILS

#### INDOCHINE MARTINI

Vodka Grey Goose Poire, sirop de gingembre,  
crème de framboise, jus de citron,  
cordial au fruit de la passion

#### LYCHEE SAKETINI

Sake junmai-shu, liqueur de litchi, crème de bergamote

#### PERFUME RIVER

Gin Bombay Sapphire,  
liqueur de fleur de sureau St-Germain, sirop de gingembre,  
cordial au citron vert, givré au sel de céleri

#### LA POSTE

Rhum blanc Bacardi Superior, vin de prunes,  
liqueur de yuzu, jus de citron vert frais

#### BARDOT

Gin Bulldog, sirop de citronnelle,  
crème de framboise, jus de citron vert frais, prosecco

#### MADAME PHAM

Vodka Belvedere, sirop de rose, shochu,  
jus de citron frais, cordial au fruit de la passion,  
purée de pêches, jus d'orange

#### THE SECOND EMPIRE

Tequila Patrón Silver, gingembre frais,  
piment, jus de citron vert frais, feuille de basilic

#### PENNY LEE

Rhum Captain Morgan Spiced,  
liqueur de noix de coco Malibu, bitter italien Mantenegro,  
jus de citron vert frais, cordial au fruit de la passion

#### LULU MAY

Mezcal, jus de pamplemousse au piment,  
jus de citron vert frais, bière de gingembre

#### THE REX

Whisky japonais, vermouth Martini Rosso,  
crème de framboise, sherry Harveys Bristol Cream

**V** Végétarien

MSC Croisières s'efforce de protéger les océans en **réduisant son utilisation de plastique**.  
Aidez-nous à préserver la planète pour les générations à venir en **demandant des pailles biodégradables**.

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.  
\* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs,  
augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.  
Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.  
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.



# EXPÉRIENCE CULINAIRE

Choisissez deux rouleaux vietnamiens de papier de riz, un plat parmi la sélection Soupe, Salade et Hors D'œuvres, un plat entre Nouilles, Viande et Poisson, inclusif d'un Accompagnement au choix, et un Dessert, jusqu'à un maximum de trois plats. Si vous avez acheté le forfait « Dining Experience », vous pouvez remplacer un plat de cette sélection par un plat à la carte de la section correspondante pour 50% du prix indiqué. Vous pouvez également commander des autres plats à plein tarif.

## ROULEAUX VIETNAMIENS DE PAPIER DE RIZ POUR COMMENCER L'EXPÉRIENCE

### ROULEAU DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES **V**

tofu au piment fumé, taro, carottes, champignons, vermicelles de soja, châtaignes d'eau, herbes aromatiques vietnamiennes

### GOI CUON - ROULEAU DE PRINTEMPS FRAI VIETNAMIEU

filet de porc, crevettes tigrées pochées, vermicelles, herbes aromatiques vietnamiennes

#### SAUCES

cacahuètes, nuoc cham, hoisin

## SOUPE, SALADE ET HORS D'ŒUVRES

### SALADE DE PAPAYE VERTE

doliques asperges, tomates, cacahuètes, ail, sauce de poisson, citron vert, sucre de palme, piment

Option végétarienne sans sauce de poisson **V**

### CARPACCIO DE VIVANEAU\*

pomelo, sauce au gingembre, radis mariné, ail croquant, huile à l'oignon vert

### CALAMARS CROUSTILLANTS

roquette sauvage, sauce cocktail épicée et citron vert grillé

### SOUPE TOM YAM ÉPICÉE INDOCHINOISE

citronnelle, combava, soupe à base de galanga (végétarienne ou au poulet ou aux fruits de mer)

## NOUILLES, VIANDE ET POISSON

### NOUILLES (V)

udon fines, tofu, légumes, sauce épicée aux tomates et oignons

### BO BUN DE BŒUF

nouilles de riz, bœuf mariné, carottes, radis blanc, herbes aromatiques fraîches, cacahuètes

### POITRINE DE PORC CARAMÉLISÉE CROQUANTE

cuisse de canard, pommes de terre, ciboulette chinoise, œuf, soja douce

### PAPILLOTE DE MORUE NOIRE À LA CITRONNELLE

champignons shimeji, petit chou chinois, dashi au gingembre

## ACCOMPAGNEMENTS

(un accompagnement au choix)

### RIZ THAÏ À LA VAPEUR

### LÉGUMES DE SAISON

wok de légumes au basilic, ail, piment et sauce de poisson

### FONDUE D'AUBERGINES

huile aux oignons verts, sauce soja et yuzu

### ÉPINARDS À L'AIL

### GERMES DE SOJA

sautés à l'ail et à l'huile de sésame et accompagnés de pointes de ciboulette

## DESSERTS

### CRÈME VIETNAMIEU

### CHE BAO MAU

gelées au pandan, haricots rouges, haricots mungo, crème de coco, glace pilée

**V** Végétarien

*Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.  
\* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.*



---

# MENU

---

## SALADES ET HORS D'ŒUVRES

### SALADE DE PAPAYE VERTE

doliques asperges, tomates, cacahuètes, ail,  
sauce de poisson, citron vert, sucre de palmé, piment  
Option végétarienne sans sauce de poisson **V**

### CREVETTES ET POMELO

oignon rouge, échalotes croquantes,  
vinaigrette soja miso à l'orange

### BŒUF ÉPICÉ\*

basilic, menthe, échalotes, poudrè de riz grillé,  
vinaigrette épicée au tamarin

### CARPACCIO DE VIVANEAU\*

pomelo, vinaigrette au gingembre, radis mariné,  
ail croquant, huile d'oignon vert

### TARTARE DE BŒUF BLACK ANGUS\*

vinaigrette piment citron vert, concombre,  
herbes aromatiques vietnamiennes, échalotes croquantes,  
chips de racine de lotusi

### ESCARGOTS À L'AIL GRILLÉS (6 pièces)

### CROQUETTES DE CREVETTES

légumes verts vietnamiens,  
mayonnaise épicée au gochujang

### CALAMAR CROUSTILLANT

roquette sauvage, sauce cocktail épicée et citron vert grillé

## ROULEAUX VIETNAMIENS DE PAPIER DE RIZ

### La joie de l'esprit de partage

#### CHA GIO - ROULEAU IMPÉRIAL FRIT

crevette, poulet, carotte, champignons, vermicelles de soja,  
châtaigne d'eau, herbes aromatiques vietnamiennes

#### ROULEAU DE PRINTEMPS FRIT **V**

tofu au piment fumé, taro, carotte, champignons,  
vermicelles de soja, châtaigne d'eau,  
herbes aromatiques vietnamiennes

#### GOI CUON - ROULEAU DE PRINTEMPS FRAIS VIETNAMIEN

filet de porc, crevettes tigrées pochées, vermicelles,  
herbes aromatiques vietnamiennes

#### ROULEAU D'ÉTÉ FRAIS **V**

vermicelles, yuba croquant, laitue, carotte, chou, avocat,  
concombre, herbes aromatiques vietnamiennes

### SAUCES

cacahuète, nuoc cham, hoisin

**V** Végétarien

*Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.  
\* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.*



---

# MENU

---

## ENTRÉES | VIANDE ET FRUITS DE MER

BO KHO | 22

ragoût de bœuf vietnamien servi avec baguette de pain

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS (280 g)\* | 30

sauce demi-glace à l'ail noir, chimichurri vietnamien,  
beurre blanc au koji

POITRINE DE PORC CARAMÉLISÉE CROQUANTE | 25

cuisse de canard, pommes de terre, ciboulette chinoise,  
œuf, soja sucré

VIVANEAU ROUGE ENTIER CROUSTILLANT | 39

salade de mangue, noix de cajou grillées

SOLE MEUNIÈRE | 39

curcuma, aneth, noix de cajou, oignon vert,  
velouté de fenouil et lait de coco

PAPILLOTE DE MORUE CHARBONNIÈRE  
À LA CITRONNELLE | 25

champignon shimeji, petit chou chinois,  
dashi au gingembre

HOMARD TYPHOON SHELTER\* | 45

sauce XO, nouilles e-fu, ciboulette plate, échalotes,  
piment, oignons verts

## DESSERTS

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER | 9

veuillez prévoir 15 minutes

CRÈME VIETNAMIENNE | 6

CHE BAO MAU | 6

gelées de pandan, haricots rouges, haricots mungo,  
crème de coco, glace pilée

ANANAS GRILLÉ | 8

glace à la noix de coco

## SOUPE, NOUILLES, RIZ

SOUPE TOM YAM ÉPICÉE INDOCHINE | 12

citronnelle, combava, soupe à base de galanga  
(poulet ou fruits de mer)

SOUPE TOM YAM ÉPICÉE INDOCHINE **V** | 10

citronnelle, combava, soupe à base de galanga

PHO BO | 16

bœuf ou poulet aux nouilles de riz (épicé ou non épicé)

NOUILLES DU TEMPLE **V** | 12

udon fines, tofu, légumes, relish aux tomates  
et oignons épicés

BO BUN DE BŒUF | 16

nouilles de riz, brochettes de bœuf mariné, carotte,  
radis blanc, herbes aromatiques fraîches, cacahuètes

RIZ FRIT INDOCHINE | 39

agneau char siu, œuf, sauce aux huîtres, soja sucré,  
brocolis chinois, oignon vert, menthe, ail croquant

## ACCOMPAGNEMENTS

RIZ THAÏ À LA VAPEUR | 5

LÉGUMES DE SAISON | 5

wok sauté au basilic, ail, piments et sauce de poisson

FONDUE D'AUBERGINE | 5

huile d'oignons verts, sauce soja et yuzu

ÉPINARD À L'AIL | 5

GERMES DE SOJA | 5

sautés à l'ail, à l'huile de sésame  
et servis avec des pointes de ciboulette

**V** Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire,  
merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

\* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que  
viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs,  
augmente le risque de troubles alimentaires,  
en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.



 **MSC**

