anh

Kitchen & Bar

Anh Kitchen & Bar
2 rue du Théâtre
73000 Chambéry

anhcoffeebistro.fr
instagram @anhcoffeeandbistro
réservations au 04 79 62 61 44
ou 06 68 74 99 99

Vapeur

Signatures à la vapeur 4 pièces — 6,90€

- Gyoza au poulet ou aux crevettes ou aux légumes
- Ravioli aux crevettes
- Bouchés aux crevettes
- Dumplings au porc et ciboule
- Dumplings au poulet et champignon
- Dumplings aux bœufs et oignons soja

Roulades à la vapeur x 3 pièces — 7,90€

- Champignons Enoki & bœuf (disponible en version végé)
- Roulade de chou farcie, poulet français haché, gingembre, poivre, ciboule
- Asperges vertes & bœuf (disponible en version végé)
- Tofu Inari farci, poulet français haché, gingembre, poivre, ciboule
- Courgette farcie, poulet français haché, gingembre, poivre, ciboule & crevettes

Bun Bao — 7,60€

Brioche moelleuse cuite à la vapeur

- Champignon Tériyaki
- Edamamé
- Légumes, gingembre
- Porc et champignon shitaké
- Porc laqué
- Poulet émincé, champignon
- Crevette, ciboule

Gua Bao + frites de patate douce — 15,90€

Pain de Bao cuite à la vapeur, pickles, concombre, sauce Anh maison, coriandre

- Beef Bao Bœuf émincé, mariné
- Karaagé Bao Poulet français mariné croustillant
- Tempura Bao Crevette tempura
- Téri Bao Cuisse de poulet francais désossé
- GREEN Bao Steak végan

Apéritifs

Edamamé	5
Soupe Miso, saumon, wakamé, tofu, ciboules	5
Frites de patate douce	5
Nem au poulet	6,90
Poulet Karaagé maison	6,90
Aiguillettes de poulet panées « sweet + chili »	6,90
Poulet Tonkatsu, sauce umami	7
Nem au crevettes	7,40
Crevette tempura au Côm* x2	8,50

*(Le cốm consiste en des grains de riz gluant jeune pilés, grillés et débarrassés de leurs balles)

Fraîcheur

ROLL de printemps — 6,50€

Met vietnamien frais et léger, combinant vermicelles de riz, légumes croquants, herbes et protéines, le tout enveloppé dans une feuille de riz et servi avec une sauce savoureuse

- **Le Parfum de Saïgon**
  Émincé de bœuf sauté à la citronnelle et crevette rose. Une touche citronnée et parfumée qui évoque la cuisine authentique du Vietnam.
- **Saté Royal**
  Cuisse de poulet désossé mariné, cuisson lente, poêlé et les crevette rose. Un rouleau généreux et épicé, parfait pour les amateurs de saveurs audacieuses.
- **Green Harmony**
  Steak vegan vapeur mariné au soja, poêlé. Une explosion de fraîcheur et de légèreté pour les végétariens et curieux.

ANH SALAD — 12€

Jeunes pousses, tomate cerise, fruits de saison, sauce vinaigrette fruit de passion, crevette tempura maison

CEVICHÉ — 9,50€

Saumon, thon, tomate, oignon, ceviche sauce

SALMON Non-Tataki — 10,50€

Tranches de saumon, sésame, passion fruit & yuzu

TARTARE DE BŒUF — 12,50€

Bavette coupé à la main, Creme de truffe, sauce tartare Anh

Plats

Plat signature — 15,90€

ANH KITCHEN & BAR propose une expérience culinaire ludique et revisitée, mêlant fraîcheur, saveurs exotiques et personnalisation. Découvrez nos trois plats signatures modulables selon vos envies: Ô'BO BUN, BOLKIRI, et NOUMI.

Composez Votre Plat en 3 Étapes !

Étape 1 : La base

Ô'BO BUN
Le Classique Vietnamien Réinventé

Un plat frais et savoureux associant vermicelles de riz artisanaux, viande ou protéine au choix, légumes croquants, herbes parfumées, et une sauce nuoc-mam réduite à l'ananas maison.

BOLKIRI
Le Bol de Riz Gourmand

Un plat réconfortant et coloré avec riz blanc parfumé chaud, légumes sautés, viande marinée, œuf, et une sauce épicée, offrant un parfait mélange de textures et de saveurs.

NOUMI
Voyage Culinaire Personnalisé

Composez votre propre expérience en choisissant votre type de nouilles accompagnant votre garniture préférée:

- Soba – Nouilles de sarrasin
- Udon – Nouilles de blé
- Nouilles de patate douce

Étape 2 : La protéine

- Émincé de bœuf sauté à la citronnelle
- Cuisse de poulet désossée marinée au saté
- Steak vegan mariné au soja
- Magret de canard mariné au poivre Sichuan
- Crevette tempura maison au Cốm (riz concassé)

Étape 3 : Garnitures et Extras

Votre plat sera accompagné de ces garnitures. Veuillez nous signaler celles que vous ne souhaitez pas:
Épinards au tahiné, Carottes râpées picklées, Concombres marinés, Maïs croquant, Champignons shiitake, Algues Hijiki et edamame, Kimchi maison (piquant), Oignons frits, Cacahuètes

Extras:

- Œuf plat ou œuf parfait 65° . . . . +1,5€
- Bouillon de volaille maison . . . . . +2€
- Garniture supplément . . . . . +1€

Desserts

Dessert — 5,90€

- Che Chuoi Sai Gon
- Pudding Mango Coco
- Bao Choco
- Boule de coco crème Pâtissière
- Gâteau matcha aux amandes