

ACCOMPAGNEMENTS

00. **Chop Suey** 6.50
Mélange de légumes sautés.

81. **Riz nature** 2.50

82. **Riz gluant** 3.00

83. **Riz gluant sauté** 6.50
Riz gluant, « jambon », tofu, carottes, shiitakes, petits pois.

50. **Nouilles sautées** 6.50
Nouilles de blé, « jambon », tofu, carottes, bambous, germes de soja, batavia.

97. **Nouilles thaïlandaises** 7.50
Nouilles de riz, « jambon », tofu, germes de soja, poivrons, champignons de Paris, sauce thaï.



85. **Riz cantonnais** 6.00
Riz, « jambon », carottes, petits pois.

89. **Riz thaïlandais** 6.50
Riz, « poulet », carottes, tofu, basilic, sauce thaï.

86. **Riz singapourien** 6.50 **NOUVEAU**
Riz, « poulet », tomates, carottes, petits pois, curry.



MENU MIDI

12.00

Hors week-ends et jours fériés. Uniquement sur place.

1 Entrée	+	1 Plat	+	1 Accompagnement	+	1 Dessert
26. Rouleaux thaï		70. « Bœuf » sauce saté		81. Riz nature		Litchis au sirop.
01. Potage pékinois		74. « Poulet » noix de cajou		85. Riz cantonnais		Nougats chinois.
04. Potage japonais		64. « Porc » au curry		50. Nouilles sautées		

BOISSONS

Citronnade maison 4.00

Jus de coco 4.00

Lait de soja 2.50

Bionade : limonade Bio (Au choix : litchi, sureau, plantes, orange - gingembre) 4.00

Sodas : coca (classic ou zéro), fanta 2.50

Spelty : bière sans alcool Bio 4.00

Tsingtao : bière chinoise 5.00

Singha : bière thaïlandaise 5.00

Eau : Evian ou Badoit (50cl/1L) 2.50 / 4.00

Tasse de thé vert (chaud) 2.50

Café 2.00

Tous nos plats sont vegan à l'exception de la « marmite Tien Hiang » (car elle contient du fromage).

En cas d'allergie ou d'intolérance, n'hésitez pas à nous en faire part lors de votre commande.

TIEN HIANG Végétarien

14, rue Bichat 75010 PARIS

Métro : Goncourt (M. 11) ou République (M. 3, 5, 8, 9, 11)

T : 01 42 00 08 23

Ouverture de 12h00 à 14h30 puis de 18h30 à 22h30. Fermé le mardi.

TIEN HIANG

Végétarien

ENTREES

18. **Salade de papaye (épicée)** 6.50
Papayes vertes, carottes, tomates, citron vert, cacahuètes, menthe, ail.

16. **Salade vietnamienne** 6.50
Batavia, « jambon », chou blanc, poivrons, germes de soja, carottes, tomates, cacahuètes, menthe.



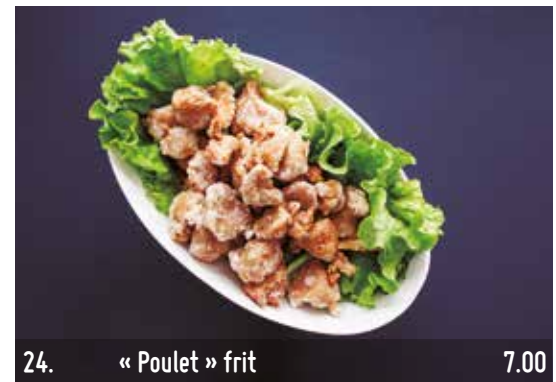
21. **Assortiment chaud** 7.50
2 Nems, 2 rouleaux thaï, 2 fun ko, «steak».

25. **Nems (4 pièces)** 5.00
« Poulet », taro, vermicelles de soja.

26. **Rouleaux thaï (4 pièces)** 5.00
Taro, pommes de terre, haricots thaïlandais, curry.

22. **Galettes de légumes (4 pièces)** 6.50
Pommes de terre, céleris, poivrons, carottes, oignons.

19. **Tofu frit** 6.00



24. **« Poulet » frit** 7.00

20. **Beignets de shiitakes** 6.00



06. **Potage au lait de coco** 5.00
«Crevettes», «poulet», champignons de paille, jeunes épis de maïs, tomates.

01. **Potage pékinois** 5.00
Vermicelles de soja, «jambon», tofu, bambous, champignons noirs.

04. **Potage japonais** 4.50
Tofu, chou chinois, champignons de Paris, algues.



30. **Raviolis grillés (4 pièces)** 5.00
« Viande hachée », chou chinois, shiitakes.

31. **Fun ko (4 pièces)** 5.00
Raviolis frits : «viande hachée», carottes, shiitakes.

29. **Ha kao (4 pièces)** 5.00
Raviolis vapeur aux « crevettes », carottes, champignons d'or.

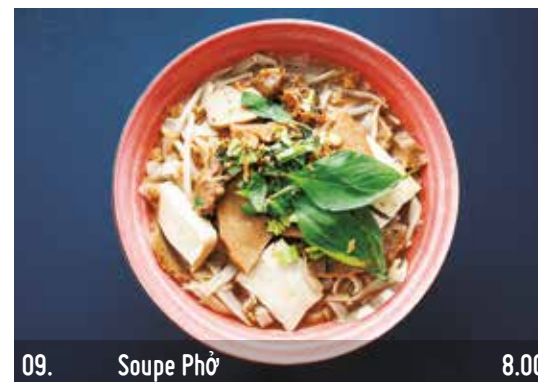
32. **Bánh cuốn** 5.00
Raviolis vietnamiens : «viande hachée», champignons noirs, germes de soja.

100. **Assortiment vapeur** 8.00
2 Fun ko, 2 Ha kao, 2 bánh cuốn. NOUVEAU

28. **Rouleau de printemps** 5.00
Vermicelles de riz, tofu, «bi», germes de soja, batavia, menthe.



PLATS



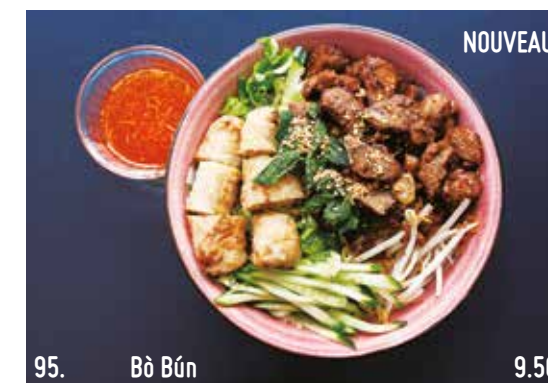
09. **Soupe Phở** 8.00
Nouilles de riz, « bœuf », « jambon », tofu, germes de soja, menthe, basilic thaï.

10. **Soupe Phnom Penh** 8.00
Nouilles de riz, « viande hachée », « porc », « jambon », « crevettes », germes de soja.

7A. **Soupe au saté** 9.00
Nouilles de riz, «bœuf», tofu, chou chinois, champignons de Paris, cacahuètes, saté.

12. **Soupe au curry thaï** 8.00
Vermicelles de riz, « poulet », tofu, tomates.

80. **Nouilles Tien Hiang** 9.00
Nouilles de riz, tofu, «jambon», courgettes, aubergines, champignons, tomates en sauce, tofu frit.



95. **Bò Bún** 9.50
Vermicelles de riz, «bœuf» à la citronnelle, nems, germes de soja, concombres, batavia, carottes, menthe, cacahuètes.

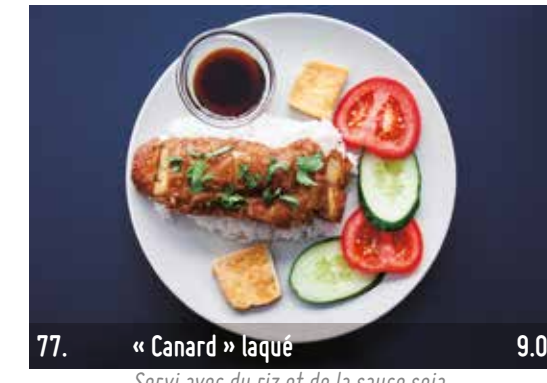
41. **Marmite végétale** 8.50
Vermicelles de soja, chou chinois, champignons, bambous, carottes, radis blanc, jeunes épis de maïs, tofu.

43. **Marmite de « poulet » caramélisé** 8.00



43b. **Marmite de « bœuf » au poivre noir** 8.00

42. **Marmite Tien Hiang (végétarien)** 8.50
Riz, fromage, « bœuf », tofu, oignons, champignons.



77. **« Canard » laqué** 9.00
Servi avec du riz et de la sauce soja.

79. **« Porc » laqué** 9.00
Servi avec du riz et de la sauce soja.

84. **Lo mai gai** 8.00
Riz gluant cuit dans une feuille de lotus : «poulet», shiitakes, marrons, haricots.



101. **Karī japonais** 9.00
Riz, curry japonais de «bœuf», carottes, pommes de terre.

45. **« Poulet » grillé sur plaque chauffante** 9.00
«Poulet», tofu, bambous, pois gourmands, champignons noirs, oignons, gingembre.

47. **Brochettes de « bœuf » à la citronnelle** 9.00 (3 pièces)
« Bœuf », tofu, poivrons, courgettes.



102. **Brochettes de « poulet » satay** 9.00
«Poulet» mariné, sauce satay thaï, servi avec du riz.



91. **Lôc Lac** 9.00
«Bœuf» mariné, riz sauté à la tomate.

72. **« Porc » sauté aux bambous** 7.50
«Porc», tofu, bambous, champignons noirs, pois gourmands.

68. **«Porc» sauce aigre douce** 8.00
«Porc», carottes, tomates, concombres, jeunes épis de maïs.



69. **« Poulet » à la citronnelle** 8.00

64. **« Poulet » au curry** 8.00
«Poulet», tofu, bambous, champignons de Paris, tomates, pommes de terre.

74. **« Poulet » aux noix de cajou** 7.50
«Poulet», poivrons, carottes, courgettes, bambous, jeunes épis de maïs, noix de cajou.

75. **« Poulet » au gingembre** 8.00



73. **« Bœuf » au poivre noir** 8.00
« Bœuf », poivrons, carottes, céleris, piments séchés.

70. **« Bœuf » sauce saté** 7.50
«Bœuf», poivrons, courgettes, bambous, champignons de Paris.

54. **Bánh xèo** 9.50
Crêpe vietnamienne : «viande hachée», tofu, champignons de Paris, «bi», germes de soja.