

Pho Bom



Informations de Contact

Adresse: 71 Av. de Choisy, 75013 Paris, France
Téléphone: +33 1 58 89 28 88

À Propos

Soupes Pho, ainsi que plats de riz et de nouilles vietnamiens dans un lieu simple avec terrasse sur le trottoir.

Horaires d'Ouverture

Lundi	11:00–23:00
Mardi	11:00–23:00
Mercredi	11:00–23:00
Jeudi	11:00–23:00
Vendredi	11:00–23:00
Samedi	11:00–23:00
Dimanche	11:00–23:00

Notre Menu

SPÉCIALITÉS PHO BOM

Bún mām

Bún mām

Bò bún mām biēt ch giò

Bún mām vāt

Bún mām mām tôm

Gāi cuām chay

Bánh xèo

Tôm gà ch giò

Ch cá lă vām

Mì quām thām cām

Bún riêu

Bún bò Huām

Cháo lòng



Mì xào chay

Bún thām nām ch giò

Ph Bò mām biēt

Bún chām Hà Nām

Tôm càng bún ch giò

Canh chua tôm càng

Tôm càng kho tām

ENTRÉES

Bánh cuām tôm

Bánh cuốn thịt chả lụa

Bánh bèo tôm

Bánh bèo bì

Bánh cuốn chay

Bánh cuốn thịt nướng

Bánh bột lọc

Chả giò

Tôm chiên

Hoành thánh chiên

Gỏi cuốn chay

SALADES

Gỏi ngó sen tôm thịt

Gỏi củ nộm tôm thịt

Gỏi củ nộm khô bò

Gỏi gà bắp chuối

Gỏi chân gà

Gỏi bò tái chanh

Gỏi rau muống bò

Gỏi cuốn

Gỏi bì cuốn

Gỏi bò cuốn

Bò bía

Bánh tôm hàu tây

PHO, SOUPE

Bún Bò Huế

Phở Gà củ cải biếu

Phở Bò củ cải biếu

Phở tái chín bò viên

Phở tái chín

Phở tái

Phở tái chín gà

Hủ tiếu hột vịt

Hủ tiếu khô hột vịt

Mì hột vịt

Mì khô hột vịt

Phở sốt

Phở sốt tôm

Phở bò entrecôte

Mì heo quay

Mì heo quay khô

Mì vịt quay

Mì vịt quay khô

Mì hoành thánh

Mì quăng thập cẩm

Bún mắm

Bún mắm

Phở chay tàu hũ

PLATS VERMICELLES

Bò bún chảo giò

Bún thịt nướng chảo giò

Gà bún chảo giò

Tôm càng bún chảo giò

Bún chảo Hà Nội

Nem nướng

Bò bún hột vịt chảo tôm càng

Chả tôm

Tôm lụi bánh hụi

Bò lụi bánh hụi

Bò lá lứt

Bò bún chay

PLATS SAUTÉS

Mì xào tôm thịt

Hủ tiếu xào tôm thịt

Tôm xào chua ngọt

Tôm xào cùi

Bò xào hành

Bò xào gừng

Bò xào cùi

Bò xào saté

Phở áp chảo

Vịt xào lá quế

Vịt xào chua ngọt

Vịt xào thơm

Gà xào lá quế

Gà xào chua ngọt

Gà xào cà ri

Gà xào saté

Gà xào sả ớt

Cùi xào thập cẩm

Hủ tiếu xào chay

Tôm xào sả ớt

Tôm xào vùi húng quế

Tôm xào curry

Tôm xào saté

Phở áp chảo chay

PLATS COMPLETS

Cơm tấm sườn bì

Cơm tấm sườn nướng

Cơm tấm sườn bì chả

Cơm gà bì

Cơm gà nướng

Cơm bò lúc lác

Cơm bò lúi

Cơm heo quay

Cơm vịt quay

Cua lột rang muối tiêu

Chả chiên muối tiêu

SPÉCIALITÉS VIETNAMIENNES

Tôm kho tộ

Bún măng vịt

Cơm bò lúc lác

Tôm gà chả giò

Tôm càng kho tộ

Tôm thịt ram mặn

Bánh xèo

Cá chiên nước mắm gừng

Cơm chiên

Cơm trứng

Mì xào chay

Canh chua cá bông lau

Cá kho t■

Canh chua tôm càng

Tôm rang muối tiêu

Cá s■t cà chua

Ch■ cá l■ v■ng

Th■t s■■n muối tiêu

Cánh gà chiên n■■c m■m g■ng

Philê gà muối tiêu

Cánh gà muối tiêu

Bún ■■u m■m tôm

DESSERTS

Chè ■■u tr■ng

Chè ■■u ■■ bánh l■t

Chè khoai môn

Chè b■p

Chè chu■i

Chè sâm b■ l■■ng

Chè s■■ng sa h■t l■u

Perles de coco

Nougats

Tofu avec son sucre caramélisé et gingembre

Demi-mangue fraîche

Beignets flambés au rhum

Chè xôi xoài

Chè xôi s■u riêng

Chè Thái

DESSERTS - Glaces au choix :

Vanille

chocolat

fraise

mangue

litchi

durian

Nos Spécialités

Soupe Pho 2 Viandes



Riz Au Bœuf Lûc L■c



Dessert Au 3 Couleurs



Crêpe Vietnamienne



Bun Bo Hue



Pousse de Haricots Mungo Et Herbes Aromatiques



Rouleaux de Printemps



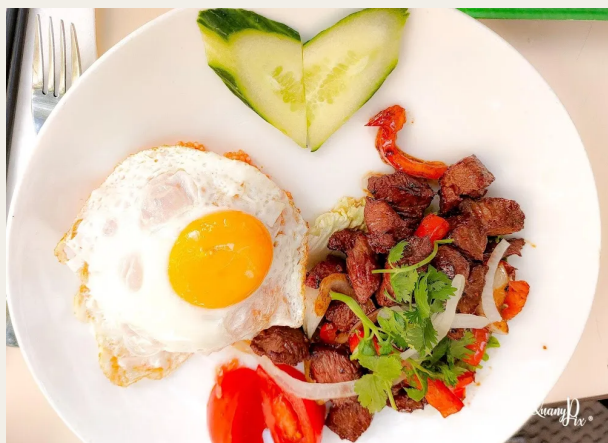
Soupe Canard Laqué



Mi Quang Soupe



Boeuf Loc Lac



Papaya Salad



Bun Mam



Bun Dau Mam Tom



Salade de Papaye Aux Crevettes



Bière de Hanoï



Bo Bun Spécial



Salade de Bœuf Cru À la Citronnelle

