

BÚN IS BEAUTIFUL

PRÉSENTATION DU CONCEPT BEAU & BUN
& TRANSFORMATION DE WOKO RÉPUBLIQUE





BISTROT VIÊT

Beau & Bûn réinvente le restaurant vietnamien avec une approche moderne qui mélange les genres :

- **D'abord dans les assiettes** où les recettes authentiques s'entremêlent avec des saveurs atypiques, pour le plus grand plaisir des papilles.
- **Puis sur les murs**, où dans un patchwork de couleurs, les œuvres artistiques contemporaines côtoient celles d'un autre temps.
- **Enfin dans le service**, où la rigueur et le savoir-faire cotoient la convivialité et l'ambiance décomplexée.



SOMMAIRE

1. LES PRODUITS	2
2. L'AMBIANCE	9
3. L'ÉQUIPE	15
4. BEAU & BUN RÉPUBLIQUE	19

1.

NOS PRODUITS

Nos deux spécialités,
Bùn & Rolls



LA SALADE BÙN, EMBLÉMATIQUE

Le Bún est une **salade gourmande typique du Vietnam** et reconnue pour son équilibre des saveurs tout. Elle est composée de vermicelles de riz tièdes, de salade fraîche et de légumes croquants, parsemés d'épices, de feuilles de menthe et d'éclats de cacahuètes grillées. Savoureux et généreux, il est garni d'une grillade de viande ou de poisson mariné dans nos sauces uniques **faites maison**.

Notre chef s'est inspiré des meilleures recettes de l'Orient pour **créer et revisiter** le Bún. C'est un voyage inoubliable aux saveurs marquées par la **richesse de la culture culinaire asiatique** !





FRESH ROLLS À CROQUER

Comme une salade Bún roulée et prête à emporter, nos **Fresh Rolls** sont préparés avec des vermicelles de riz, des crudités croquantes, une protéine marinée, le tout enveloppé délicatement dans une feuille de riz.

Nos fresh rolls sont **préparés avec minutie et à la minute** ! Leur préparation demande un **savoir-faire unique** que l'on retrouve uniquement chez nos cuisiniers asiatiques.. C'est un véritable plaisir de les tremper dans leur **sauce maison** pour les savourer à pleines dents !

Les Freshs Rolls offrent également une **alternative originale et économique** pour la consommation à emporter.







VARIER LES PLAISIRS

Le **Côm** est une alternative au Bùn. Avec sa base de riz, il est très apprécié pour sa **consistance et l'équilibre** qu'il apporte. Comme le Bùn, le Côm est garni d'une grillade maison.

À **partager** (ou pas), nos **nems** sont préparés selon la recette secrète transmise à travers les générations de la famille Truong, fondateur de Beau & Bun.

Finir en douceur : Nos **desserts maison** sont élaborés à partir de saveurs typiquement asiatiques pour prolonger le voyage gustatif...



Bistrot Việt

Beau & Bûn mélange les genres, que se soit dans nos assiettes où les plats authentiques s’entremèlent avec des saveurs atypiques pour le plus grand plaisir des papilles, ou bien sur nos murs dans un patchworks de couleurs où les oeuvres artistiques contemporaines côtoient celles d’un autre temps, le tout dans un lieu qui ressemble à une petite brasserie Lyonnaise tout en assumant ses origines vietnamiennes. Un lieu dédié aux plaisirs des sens avec pour règle principale de servir du bon dans un endroit beau et agréable...

SPÉCIALITÉS 15,90€

DU VIETNAM

Gà Sà

Poulet à la citronnelle

Emincés de poulet (haut de cuisse) mariné dans une sauce à base de citronnelle, de sauce nuoc-mâm et d’épices asiatiques, cuit au four puis grillé à la plancha.

Heo Char Siu

Porc laqué

Emincés de porc (échine) mariné dans une sauce à base d’épices 5 parfums, de sauce soja et de vin de cuisine chinois, longuement rôti au four et grillé à la plancha.

Bò Xao

Boeuf aux oignons

Emincés de bœuf (tendre) sautés au wok dans une sauce à base de sauce nuoc-mâm et soja, de galanga et de citronnelle, avec de petits oignons légèrement caramélisés.

Tôm Rim

Crevettes au caramel

Crevettes marinées dans une sauce nuoc-mâm, au gingembre et à l'échalotte fraîche, avec quelques piments “doux”, revenues au wok avec du sucre caramélisé.

Vịt Quay

Canard aux 5 parfums

Emincés de canard (filet) mariné au miel et aux épices 5 parfums, puis longuement rôti au four et grillé à la plancha.

Accompagnement *au choix* :

Bún

Salade vietnamienne

-Fraîche et légère-

Mélange de crudités, salade verte et vermicelles de riz tièdes.

ET D’AILLEURS ...

Torikatsu

Poulet pané et frit (Japon)

Fines tranches de poulet (haut de cuisse) mariné au gingembre, sauce soja et piment “doux”, puis frit avec une panure “Panko”, légère et croustillante.

Général Tao [VG]

Tofu sauce aigre douce (Chine)

Tofu frit cuisiné dans une délicieuse sauce aigredouce, agrémentée de petits dés de poivron et d'oignons. Avis aux amateurs de plat sucré-salé.

Att ! Non disponible en version Bao

Tataki Saumon

Saumon au sésame (Japon)

Toute la simplicité et la saveur “brute” d’un saumon généreux et fondant, juste saisi à la plancha avec des graines de sésame.

Khao Poun

Poisson au lait de coco (Laos)

Bouillon à base de thon revenu dans une sauce au lait de coco, citronnelle, feuilles de combava et piments doux, servi avec de fines tranches de saumon.

Le plat signature du chef !

Att ! Non disponible en version Bao

Shiitaké [VG]

Tofu aux champignons (Japon)

Mélange de tofu frit et de champignons parfumés “shiitaké” subtilement marinés, assaisonné avec une sauce “teriyaki”. Délicieusement frais et parfumé !

Bap

Riz coréen

-consistant et équilibré-

Une portion de riz “rond” cuit à la vapeur et de pickles frais subtilement vinaigrés.

Suppl. : Pâte de piment coréen +0.5€

[VG] Vegan

ENTRÉES 5€

Rouleaux de printemps

Frais et croquant

Mélange de vermicelles de riz, salade fraîche, concombre, pickles japonais, feuilles de menthe, ciboulette... enroulé dans une fine galette de riz.

Au choix :

Gà Sà (Poulet citronnelle)

Heo Char Siu (Porc laqué)

Tataki saumon (Japon) +0,5€

Tofu Shiitaké [VG] +0,5€

Nems frits (x2)

Recettes familiales

Dorés et croustillants, nos nems sont farcis avec des vermicelles de riz, des champignons noirs parfumés et d’un mélange d’herbes aromatiques.

Au choix :

Gà (Poulet)

Heo (Porc)

Veggie [VG] (légumes)

DESSERTS 5€

Tiramisu Matcha

Un tiramisu léger et gourmand au parfum subtil et typiquement asiatique du thé vert matcha.

Beau Panacotta

Une panacotta gourmande au chocolat blanc et thé vert, avec un coulis de fruits de la passion et quelques dés de mangues.

Chè du moment

Suivant ses envies, le Chef vous propose des desserts éphémères.

Mochi glacé “Mochiri” (x2)

Dessert japonais composé d’une pâte de riz gluant recouvrant un cœur de crème glacée ou de sorbet. Nos mochis sont artisanaux.

Au choix : Litchi | Chocolat Coco | Mangue Passion | Matcha

FORMULES MIDI

Uniquement en semaine

1 plat unique 13,90 €*

1 entrée + 1 plat 17,90 €*

1 entrée + 1 plat + 1 dessert 21,90 €*

* Prix hors suppléments

[VG] Vegan

BOISSONS FRAÎCHES

Eaux 2.5€

- Volvic 50cl
- Badoit 33cl

Sodas 33cl 2.5€

- Coca
- Coca Zéro
- Orangina
- Sprite

Jus de fruit Pago 20cl 3.5€

Thés glacés Bio Charitea 33cl 3.8€

- Thé vert au gingembre
- Thé "rooibos" aux fruits de la passion
- Infusion "pétillante" à l'orange & citron

Bières asiatiques 33cl 4.2€

- Saïgon (Vietnam)
- Tsingtao (Chine)
- Singha (Thaïlande)
- Asahi (Japon)

Vins Bio au verre 4.2€

(sur place uniquement)

- Rouge (Côte du Rhône)
- Rosé (Côte de Provence)
- Blanc (Chardonnay)

BOISSONS CHAUDES

Thés Bio 2.8€

- Thé vert Sencha
- Thé noir Keemum (faible en théine)
- Thé blanc du Vietnam (thé rare) +0.5€
- « Thé du moment »

Infusions Bio 2.8€

- Citron Basilic *(aide à digestion)
- « Infusion du moment »

Cafés expresso 2.0€



Guide Allergènes

Sur place
À emporter
Click & Collect
Livraison



beau-bun.fr

2.

L'AMBIANCE

Un nouveau regard
sur la culture vietnamienne



STREET FOOD & BISTROT

L'idée est de transmettre les codes de la **street food** vietnamienne tout en conservant le **confort** et la **modernité** d'un **bistrot**. L'utilisation de matériaux bruts tels que le béton ciré, la tôle et le bois crée un arrière-plan sobre et moderne, où la végétation, les œuvres d'art et l'éclairage envahissent l'espace pour créer une atmosphère unique...





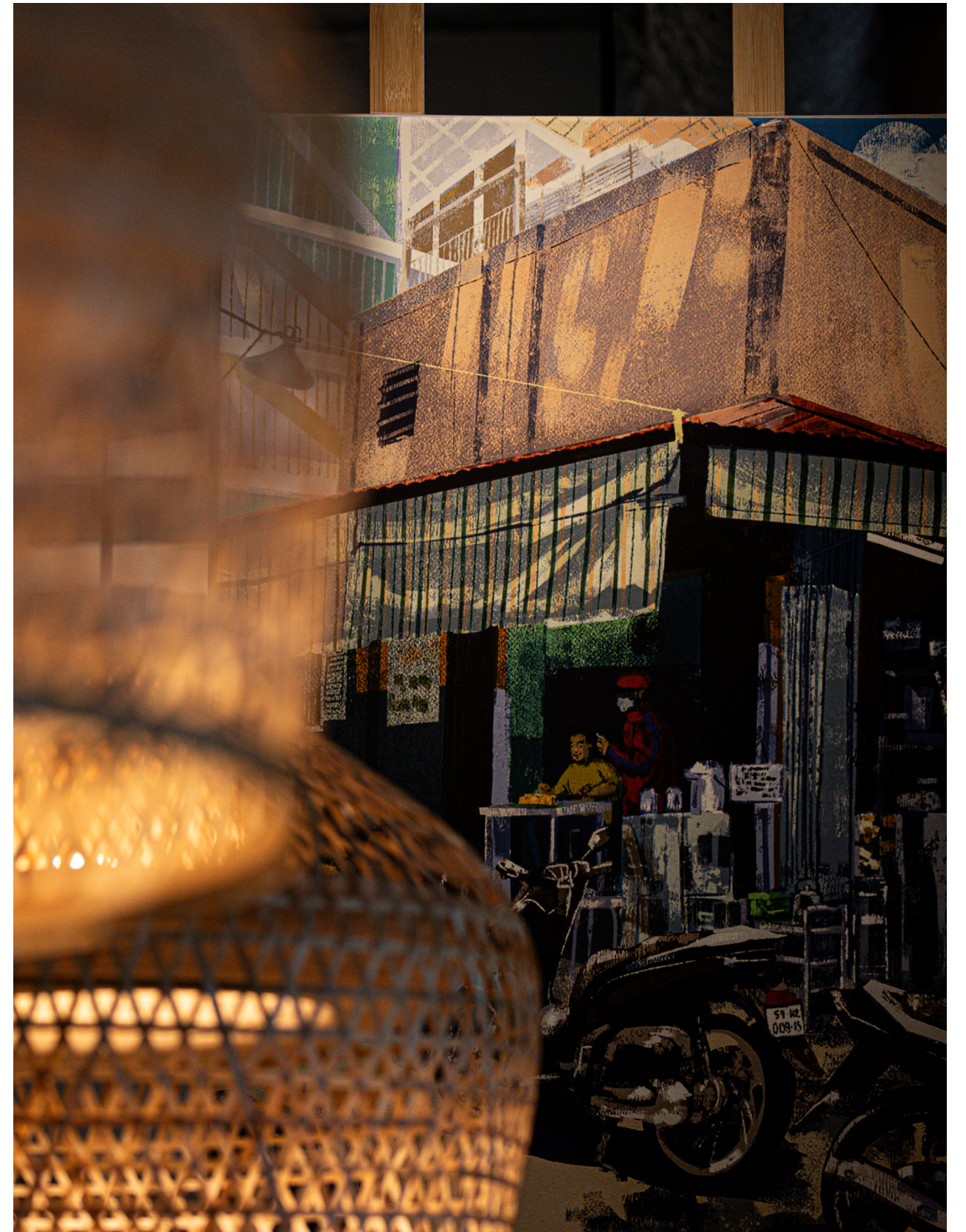


LIVE WITH ART

Chez Beau & Bún, ce n'est pas seulement la beauté dans l'assiette. **L'art est un aspect important** de la culture vietnamienne, et cela nous tient particulièrement à cœur de vous faire **voyager au-delà du sens du goût !**

Les murs sont recouverts d'oeuvres d'art sélectionnées pour offrir une interprétation poétique du Vietnam qui exalte l'imagination. Inspiré par l'image de la femme vietnamienne, sa force et son élégance **marque un vrai caractère** dans la décoration.





3.

L'ÉQUIPE

Des personnes animées
par la passion et leur culture





Notre Chef Cuisinier, Alexandre Long

L'ÂME DE BEAU & BUN

Chez Beau & Bún, chaque recette est le reflet de l'inspiration et de la passion d'**Alexandre Long**, notre **chef cuisinier et manager**.

Originaire du Vietnam, Alexandre incarne l'humilité et le partage, deux valeurs qui se marient naturellement avec l'esprit de Beau & Bún. Dans ses **créations culinaires**, on retrouve l'amour et la fierté qu'il porte à sa culture.

Alexandre Long n'est pas juste un chef ; **il est l'âme de Beau & Bún**, transmettant à travers sa cuisine une histoire de **goût, de qualité et d'humilité**.



UNE CUISINE, UN SAVOIR-FAIRE

A cœur de cette expérience, la cuisine ouverte se transforme en un véritable spectacle où s'illustrent le savoir-faire de nos équipes, composées de cuisiniers **fiers de leurs origines**.

Ces passionnés, dévoués à leurs produits, s'engagent à **relever les standards de la street food** avec un savoir-faire remarquablement authentique. Chez Beau & Bún, ce n'est pas seulement de la nourriture que l'on partage, c'est **une histoire, une culture, une passion**.

LA PASSION DU SERVICE

Déguster un repas chez Beau & Bún, c'est s'embarquer dans une aventure sensorielle, qui va bien au-delà de la simple appréciation des saveurs. C'est un périple à travers un riche paysage gastronomique, enrichi par des **liens humains profonds et sincères**.

L'esprit de **rencontre et de partage** anime nos équipes en salle, toujours **disponibles et enthousiastes**. Le service, marqué par un sourire sincère, combine **simplicité, convivialité et précision** - chaque détail est considéré avec le plus grand soin.

Chez Beau & Bún, la joie de se retrouver, l'esprit de partage et la quête de **satisfaction** sont les moteurs de notre motivation, transformant chaque repas en **une expérience mémorable, authentique et profondément humaine**.



4.

BEAU & BUN RÉPUBLIQUE

Une invitation au voyage
à travers un cadre dépayasant









Retrait des F





L'art est partout, ouv
les oreilles et les
Un art de vivre transmis da
Du beau dans les yeux, du bo
La musique des baguettes qui
Le bruit des nouilles
Une palette de couleur
Des produits locaux pour vou
Des plats d'ailleurs avec d
Des produits sains pour u
Regardez nos cuisiniers dans
Ici nous sommes be
et vous,
Are you bunit





ouvrez les yeux,
t les papilles.
nis dans une assiette.
du bon dans la bouche.
es qui s'entrechoquent.
uilles aspirées.
ouleurs dans le bol.
ur vous emmener ailleurs.
avec des produits d'ici.
pour un plat généreux.
rs danser pour vous régaler
mmes beau et bûn.
t vous,
u bintiful?







Un art
Du beau
La musique
Un
Des pro
Des pla
Des
Regardez



UN LIEU DÉPAYSANT,
UNE ÉQUIPE PASSIONNÉE,
DES RECETTES AUTHENTIQUES...

...LA NOUVELLE RÉFÉRENCE
DE LA CUISINE VIETNAMIENNE