



Une évocation à la culture zen.
Un surnom affectueux que nous donnons à une
personne que l'on aime, à nos enfants...
Êm où la diversité des sens...

Êm représente ce que notre restaurant est
devenu au fil des années, une histoire d'amour
et d'amitié. Une passion épicurienne pour la
cuisine mariant les racines coloniales du
Vietnam et l'art culinaire Européen. C'est l'essence
même de la culture de nos ancêtres en pleine
harmonie avec celle de la gastronomie française...

C'est dans cet esprit que nous vous dévoilons
notre restaurant sous un nouveau jour.
C'est une façon d'affirmer notre identité et de la
partager avec vous de la manière la plus pure
et sous sa plus simple forme : le plaisir de la table.
Redécouvrez avec nous les odeurs, les saveurs
et le bonheur en toute tranquillité...

Bon appétit!

TABLE D'HÔTE

Aucunes substitutions ☐ No substitutions

A
15.25

Soupe Maison aux légumes
Rouleau Impérial
Poulet grillé avec légumes sautés sur
nouilles croustillantes

*Vegetable house soup
Imperial Roll
Grilled chicken sautéed with vegetables on
crispy noodles*

B
15.25

Soupe Maison aux légumes
Rouleau Impérial
Poulet sauté avec légumes au gingembre
Servi avec un bol de riz ou vermicelle

*Vegetable house soup
Imperial Roll
Chicken sautéed with vegetables and ginger
Served with a bowl of white rice or vermicelli*

C
14.75

Soupe Maison aux légumes
Rouleau Impérial
Poulet et boeuf grillés
Servi sur un lit de vermicelle, ou riz,
et salade verte

*Vegetable House soup
Imperial Roll
Grilled chicken and beef
Served on a bed of vermicelli, or rice,
and green salad*

D
16.00

Soupe Maison aux légumes
Rouleau Impérial
Poulet et crevettes grillés
Servi sur un lit de vermicelle, ou riz,
et salade verte

*Vegetable House soup
Imperial Roll
Grilled chicken and shrimps
Served on a bed of vermicelli, or rice,
and green salad*

E
16.00

Soupe Maison aux légumes
Rouleau Impérial
Boeuf et crevettes grillés
Servi sur un lit de vermicelle, ou riz,
et salade verte

*Vegetable House soup
Imperial Roll
Grilled beef and shrimps
Served on a bed of vermicelli, or rice,
and green salad*

F
16.50

Soupe Maison aux légumes
Rouleau Impérial
Poulet, boeuf et crevettes grillés
Servi sur un lit de vermicelle, ou riz,
et salade verte

*Vegetable House soup
Imperial Roll
Grilled chicken, beef and shrimps
Served on a bed of vermicelli, or rice,
and green salad*

G
21.00

Soupe Maison aux légumes
Rouleau Impérial
Crevettes, pétoncles et poisson grillés
Servi sur un lit de vermicelle, ou riz,
et salade verte

*Vegetable House soup
Imperial Roll
Grilled shrimps, scallops and fish
Served on a bed of vermicelli, or rice,
and green salad*

H
16.50

Soupe Maison aux légumes
Rouleau Impérial
Porc et crevettes grillés
Servi sur un lit de vermicelle, ou riz,
et salade verte

*Vegetable House soup
Imperial Roll
Grilled pork and shrimps
Served on a bed of vermicelli, or rice,
and green salad*

MENU ENFANT

9.25

Rouleau Impérial
Plat de poulet ou boeuf
Servi sur un lit de vermicelle ou riz et
salade verte
Jus compris

*Imperial roll
Grilled beef or chicken
Served on a bed of rice or vermicelli and
green salad
Juice included*

ENTRÉES

1 LE NEM À LA « ÉM » 2.50

Un délicieux rouleau impérial frit à la perfection, roulé à la façon authentique vietnamienne avec un papier de riz. Farci de poulet et vermicelle

Our famous fried imperial rolls are hand rolled the authentic Vietnamese way using rice paper and filled with vermicelli and chicken

2 LE NEM VÉGÉ À LA « ÉM » 2.50

Notre délicieux rouleau impérial sans viande

The same delicious roll in a veggie option!

3 LE « GÔÏ » 3.95

Un rafraîchissant rouleau printanier garni de poulet et crevettes grillés préparé à la minute avec papier de riz, servi avec sa sauce aux arachides

Our fresh rice paper spring rolls are always made to order. Each bite is filled with succulent grilled meats and accompanied by a peanut sauce

4 LE « GÔÏ » VÉGÉ 2.95

Notre rouleau printanier garni de légumes saisonniers

Try the vegetarian option of our delicious spring roll

5 BOULETTES DE CREVETTES AUX RIZ 6.95

CRISPY SHRIMP RICE BALLS

Boulettes croquantes de crevettes frites à la chapelure de riz et servi avec notre sauce Hoisin fait maison

Shrimp balls fried in a crispy rice batter and served with a sweet homemade Hoisin

6 WONTONS FRITS 5.50

FRIED WONTONS

Sept wontons dodus farcis de poulet préparés à la vietnamienne et accompagné de sa sauce fait maison aux prunes

Our deep fried wontons are filled with chicken and served with a homemade plum sauce

7 DUMPLINGS AUX ARACHIDES 6.00

PEANUT BUTTER DUMPLINGS

Sept délicieux dumplings cuit à la vapeur accompagnés d'une onctueuse sauce aux arachides et épinard frit

These decadent dumplings are covered in a creamy peanut sauce and fried spinach

SOUPES

8 «PHỞ BO»

Une soupe contenant l'essence même de la culture vietnamienne. Un délicieux bouillon de bœuf fait maison, chaud et réconfortant, permettant de cuire de tendres morceaux de bœuf, nouilles de riz et fèves germées

Our pho is made and served in the traditional Vietnamese way. Enjoy a deep and hearty beef broth that will perfectly accent our rice noodles and tender slices of beef

P 4.95 **G** 9.95

9 LES SOUPES « ÊM »

THE HOUSE SOUPS

Toutes nos soupes sont faites à la base de notre fameux bouillon de poulet et accompagnées de légumes de saison ainsi que de nos traditionnelles nouilles de riz

This is our famous house chicken broth, light and fragrant. Served with rice noodles and a mountain of seasonal vegetables

Légumes Vegetables

P 3.95 **G** 8.95

Poulet grillé Grilled chicken

P 4.95 **G** 9.95

10 SOUPE PIMENTÉE À LA THAÏLANDAISE

SPICY THAI SOUP

Notre délicieux bouillon maison subtilement assaisonné de lait de coco, de pousses de bambou et de citronnelle. Demandez le épicé pour un peu plus de « punch »!

Try this tangy soup flavoured with lemongrass and a hint of coconut milk. Enjoy rich bites of rice noodles, bamboo and vegetables. Ask for it spicy for an extra kick!

Légumes Vegetables

P 5.95 **G** 9.95

Fruits de mer Seafood

P 6.50 **G** 12.50

11 SOUPE WONTON

WONTON SOUP

Nos délicieux won ton fait à la main, dans notre bouillon de poulet maison

Our homemade wontons are served in the house chicken broth

P 4.95 **G** 9.95

12 SOUPE SAÏGONNAISE

SAIGONESE SOUP

Notre soupe maison aux nouilles de riz, avec poulet et crevettes grillés accompagnés d'épinards

This steaming hot soup is filled with rice noodles, grilled chicken, shrimps and our house chicken broth

P 5.95 **G** 9.95

PLATS PRINCIPAUX

13 LES GRILLADES

ON THE GRILL

Essayez nos savoureuses grillades badigeonnées de notre fameuse sauce saiké accompagnées de riz ou vermicelles servi avec salade verte

We pride ourselves on our delicious Vietnamese grills, marinated to perfection and covered in our famous saiké barbecue sauce. Served on a bed of rice, or vermicelli, and mixed green salad.

POULET GRILLÉ 13.00

GRILLED CHICKEN

Délicieuses tranches de poitrine de poulet marinés avec notre sauce maison au saiké et soya

Grilled chicken breasts marinated in our house saiké and soya sauce

BOEUF GRILLÉ 13.00

GRILLED

Minces tranches de bœuf marinées à la citronnelle

Thin slices of tender beef marinated in lemongrass

CREVETTES GRILLÉES 14.50

GRILLED SHRIMPS

Brochettes de crevettes marinées à la sauce soya et à l'ail

Black tiger shrimps marinated in a soya and garlic sauce

POISSON 16.00

GRILLED FISH

Pêche du jour légèrement enfarinée et poêlée

Market fish lightly floured and pan fried before hitting the grill

PORC GRILLÉS 13.25

GRILLED PORK CHOPS

Côtes de porc dans notre marinade typiquement vietnamienne

Succulent pork chops marinated the traditional Vietnamese way

14 LES NOUILLES CROUSTILLANTES

CRISPY NOODLES

Rien de mieux pour accompagner nos légumes saisonniers et diverses viandes que nos nouilles croustillantes. Une bonne façon d'ajouter du croquant à votre repas!

Try this incredibly popular vietnamese dish of crispy fried egg noodles covered in lots of sauce and stir fried vegetables.

LÉGUMES VEGETABLES	12.25
POULET GRILLÉ GRILLED CHICKEN	13.00
BOEUF BEEF	14.00
CREVETTES FRITES CRISPY SHRIMPS	16.00
CREVETTES FRITES ET POULET GRILLÉ CRISPY SHRIMPS AND GRILLED CHICKEN	16.50
POISSON FRIT CRISPY FISH	17.00
FRUITS DE MER FRIT CRISPY SEA FOOD	20.00

15 PAD THAI

Plonger dans les saveurs aigres douces typiquement thaïlandaises avec ce mélange traditionnel de nouilles de riz, œufs et légumes sautés sur le wok avec leur sauce tamarin

This typically Thai dish is made with stir fried rice noodles, vegetables, fried eggs and of course our mouth watering sweet and sour tamarind sauce

LÉGUMES VEGETABLES	13.00
POULET CHICKEN	14.00
BOEUF BEEF	14.50
CREVETTES FRITES CRISPY SHRIMPS	17.00

ON « ÈM » LE WOK

ON THE WOK

Chez « Èm », le wok est marié d'une main d'expert pour y donner ce goût typiquement vietnamien. Essayez nos mets fait avec nos ingrédients de saison les plus frais et servi au choix : riz ou vermicelles.

En bonus, la salade verte en entrée!

Our stir fried dishes are done over sizzling hot woks which give our fresh vegetables that unique flavour and crispy texture. Served with a bowl of rice, or vermicelli, and an entrée of mixed green salad.

16 SAUTÉ AU GINGEMBRE

GINGER STIR FRY

Notre gingembre frais vous activera les papilles gustatives au choix :

Our fresh ginger will make your palate tingle in this stir fry dish

Légumes Vegetables	12.25
Poulet Chicken	13.00
Boeuf Beef	14.00
Crevettes Shrimps	16.50

17 SAUTÉ AUX ANANAS

PINEAPPLE STIR FRY

Nos ananas juteux procureront le meilleur assaisonnement à votre viande préférée

Juicy morsels of pineapples add a delicately sweet flavour

Légumes Vegetables	12.25
Poulet Chicken	13.00

18 SAUTÉ AU CARI

CURRY STIR FRY

Goûtez aux saveurs de l'Inde, étroitement liées à la culture vietnamienne, ce cari relevé vous plaira à coup sûr! Demandez le épicé pour un peu plus de «punch»

This dish is homage to the Indian influences in Vietnamese cuisine. Made with a fragrant curry blend, don't forget to ask for it spicy if you want the real experience!

Légumes Vegetables	13.25
Poulet Chicken	14.00
Boeuf Beef	15.00
Crevettes Shrimps	18.00
Fruits de mer Seafood	20.50

19 SAUTÉ AUX ARACHIDES

PEANUT BUTTER STIR FRY

Amenez une saveur incontournable à votre repas, notre sauce crémeuse comblera votre palais et votre appétit! Une sauce riche avec des légumes sautés et épinard frits

This rich and creamy peanut sauce is made even more decadent by the sautéed vegetables and fried spinach

Légumes Vegetables	13.25
Poulet Chicken	14.00
Boeuf Beef	15.00
Crevettes Shrimps	18.00

20 SAUTÉ AU CARI ET ARACHIDES

CURRY AND PEANUT BUTTER STIR FRY

Vous aimez le cari mais vous voulez une touche de douceur, essayez le avec notre délicieuse sauce aux arachides!

If you want to try our curry but want a more subtle and delicate touch, this dish is for you!

Légumes Vegetables	13.25
Poulet Chicken	14.00
Boeuf Beef	15.00
Crevettes Shrimps	18.00
Fruits de mer Seafood	21.00

21 SAUTÉ À L'ORANGE

CITRUS ORANGE STIR FRY

Oubliez le Général Tao, notre sauté à l'orange vous convaincra à la première bouchée!

Le poulet est pané et servi sur un plateau grésillant, c'est un choix incontournable!

This is not your average General Tao. The chicken is battered and deep fried then smothered in a tangy citrus sauce. Served on a sizzling hot platter!

14.50

DESSERTS

Essayez nos meilleurs desserts! N'oubliez pas de demander à votre serveur la sucrerie du jour!

Always make room for dessert because we have a simply irresistible selection. Ask your waiter what the freshly made desserts of the day are!

BANANE / ANANAS / POMME FRITE 4.50
FRIED BANANA / PINEAPPLES / APPLES

Fruits frais panés et recouverts de sirop de maïs, de graines de sésame et noix de coco. Rajoutez une boule de crème glacée pour seulement 1\$

Battered and deep fried, this dessert is then smothered in syrup, sesame seeds and coconut. Add some ice cream for only 1\$

CRÈME GLACÉE 3.50
ICE CREAMS

Crème glacée à la vanille avec fruits frais
Vanilla ice cream with fresh fruits

DESSERT DU JOUR varie
DESSERT OF THE DAY

BOISSONS

CAFÉ FILTRE 1.95
COFFEE

ESPRESSO 2.50
ESPRESSO

THÉ 1.95
TEA

Vietnamien (vert + jasmin)
Noir (orange pekoe)
Herbal

BOISSONS GAZEUSES 2.50
SOFT DRINKS

PERRIER 2.95