

ENTRÉES Les portions d'entrées sont par 4 !

ASSORTIMENT DE LA PAPAYE VERTE POUR 2 OU 3 PERSONNES	🥄	28/	40
Une entrée à grignoter pour l'apéritif, idéale à partager !			
NEMS KAI/ MUU	Nems au poulet ou porc		10
NEMS AUX LÉGUMES	🍃		9
PHO PIA KAI	Rouleaux frits de poulet et taro		10
KAI PING	🥄 Brochettes de poulet, sauce satay		12
PHO PIA KUNG	Rouleaux frits de crevettes		12

S O U P E S

TOM KHA KAI	Soupe de poulet à la crème de coco, citronnelle, galanga et champignons		11
TOM YUM KUNG	🍷 Soupe de crevettes à la citronnelle et champignons		12

S A L A D E S

SOM TAM	🍃 Salade de papaye verte (nous la conseillons piquante !)		11
YAM MAMUANG	🍷 Salade de mangue verte, herbes thaï et crevettes		11
YAM NEUA	Salade de boeuf grillé puis émincé avec herbes thaï		12
YAM PLA	Tartare de saumon, jus de citron et herbes thaï		12

P L A T S

Les plats sont piquants uniquement à la demande !

PAD THAÏ	🍷 🍃 🥄 Pâtes de riz sautées au wok, cacahuètes, poulet et crevettes		16
LARMES DU TIGRE	Entrecôte de boeuf marinée et herbes thaïes servie sur une plaque chauffante		26
"tellement bon que le tigre pleure pour en ravoir"			
KAI PAD SIUU	🍃 Pâtes de riz sautées au wok, légumes croquants et poulet		16
PED MAKHAM	Canard frit à la sauce tamarin, poivrons et basilic frit		19
PORC SAUTÉ À L'AIL	Accompagné de sa sauce tamarin, poivrons et ail frit		17
PAD PIOWANN	🥄 Émincé de poulet sauté à l'ananas, noix de cajou et sauce aigre douce		18
KHAO PAD SAPPAROD	🍷 Riz sauté au poulet, crevettes et ananas, servi dans un ananas		18
MASSAMAN AGNEAU	🥄 Gigot d'agneau mijoté au curry rouge		19
CHOO CHI PLA	Pavé de saumon frit au curry rouge et lait de coco		19
CHOO CHI KUNG	🍷 Gambas frites au curry rouge et lait de coco		22
SAUTÉ AU BASILIC THAÏ	🍃 Selon vos goûts : poulet/ boeuf/ crevettes	/16	/17 /18
CURRY VERT	🍃 Lait de coco, selon vos goûts : poulet/ boeuf/ crevettes	/16	/17 /18
CURRY ROUGE	🍃 Lait de coco, selon vos goûts : poulet/ boeuf/canard /crevettes	/16	17/17 /18

A C C O M P A G N E M E N T S

RIZ NATURE. 4 RIZ GLUANT 4 LÉGUMES SAUTÉS 4 NOUILLES SAUTÉES 4

Option végétarienne 🍃 Contient du sésame 🌱 Contient des crustacés 🍷 Contient des fruits à coque 🥥

MENUS DU MIDI

Servis uniquement le midi, du mardi au vendredi et hors jours fériés

PATTAYA

*Nems aupoulet
Salade de vermicelles
Poulet au curry vert
Riz nature*

17

PAPAYE VERTE

*Rouleaux frits de poulet
Soupe de poulet à la citronnelle
Salade de mangue verte
Riz nature*

17

TRIANGLE D'OR

*Rouleaux frits de crevette
Salade de chou rouge
Poulet au curry rouge
Riz nature*

17

VEGETARIEN

*Nems aux légumes
Salade de vermicelles
Légumes sautés au wok
Riz gluant*

17

BOBUN (servi tous les midis)

*Nems au poulet
Salade de crudités et vermicelles
Boeuf sauté au curry et oignons
Cacahuètes*

14

DESSERTS *Toutes nos préparations sont faites maison !*

COCO THAI 🍌 🍫	Glace coco 2 boules, riz gluant au papillon bleu, cacahuètes, sésame	8
KHAO NIAO MAMUANG 🍫	Mangue fraîche et riz gluant, nappés de lait de coco	9
SANGKAYA	Flan thaïlandais, échalotes frites, lait de coco et glace noix de coco	8
NEMS AU CHOCOLAT 🍌	Noisettes et zestes d'orange	7
MANGUE TAPIOCA 🍫	Mangue fraîche, perles de tapioca et lait de coco	8
PANNACOTTA COCO MANGUE		8
MANGUE FRAICHE		9
PERLES DE COCO 🍌 🍫	Aux cacahuètes et noix de coco	7
CAFÉ GOURMAND 🍌		9

FRAÎCHES	BOISSONS		APÉRITIFS/DIGESTIFS
EVIAN 0,5/L	4/	6	SINGHA Bière thaïlandaise - 33cL 7
SAN PELLEGRINO 0,5/L	4/	6	FRANZISKANER Bière pression - 33/50cL 6 8
PERRIER ET CITRON 33cl		4	KIR Mûre ou cassis - 9cL 6
COCA-COLA / ZÉRO 33cl		5	PASTIS 4cl 6
ORANGINA 33cl		4	JACK DANIEL'S 4cl 7
ICE TEA 33cl		4	WHISKY 4cl 12
SPRITE 33cl		4	CHAUDES ESPRESSO 3
JUS DE LITCHI / COCO / MANGUE 33cl		5	DOUBLE ESPRESSO 5
SCHWEPES TONIC 33 cl		4	THÉ (JASMIN, MENTHE) 4

COCKTAILS

MANGARITA Tequila, mangue épicée, ananas, citron fruité et exotique	10cl	11
MAI TAI Rhum, sirop d'orgeat, cointreau, citron vert puissant et classique	12cl	11
CHATUCHAK Bombay Sapphire, liqueur de Chambord, jus de litchi sucré et raffiné	10cl	11
GREEN BASILIC Vodka infusée au basilic thaï, sucre de canne roux, jus de citron vert, schweppes tonic	30cl	11

MOCKTAILS

KOH LIPE Fleur de papillon bleu, sirop d'ananas, eau gazeuse	22cl	8
MANGO SPICY Fleur de papillon bleu, sirop de mangue épicée, eau gazeuse		8
CHIANG MAI Fleur de papillon bleu, sirop de rose, eau gazeuse		8

origine viande : UE
 taxes et services compris
 tous nos plats et desserts sont faits maison
 la liste des allergènes est disponible auprès du personnel

V I N S

AU VERRE	12cl		
Rouge - Haut-Médoc - Château Victoria	8		
Blanc - Chardonnay, Sieur d'Arques	6		
Rosé - La Guerre des Bouchons, Pays d'Oc	6		
Champagne - Deutz Brut	(11 cl)	11	
EN PICHET		25cl	50cl
Rouge - Eclats d'arômes Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc	5	8	1
Blanc - Eclats d'arômes Chardonnay IGP Pays d'Oc	5	8	5
Rosé - Eclats d'arômes Rosé du Var IGP Var	5	8	1
ROUGES		37,5cl	75 ⁵ cl
Bordeaux - Château Victoria AOC Haut-Médoc			1 36 5
Vallée du Rhône - Belleruche, M. Chapoutier AOC Vallée du Rhône		19	32
Vallée du Rhône - Saint-Joseph Domaine J-C Marsanne ♥ AOC Saint-Joseph		25	47
Beaujolais - Juliéna, Domaine Perrachon et Fils AOC Beaujolais			32
Côtes de Provence - Rimauresq Cru Classé AOC Côtes de Provence		29 (50cl)	45
Côtes de Provence - Bandol, Domaine Tempier ♥ AOC Bandol		26	50
BLANCS			
Languedoc Roussillon - Chardonnay Sieur d'Arques (sans sulfites ajoutés) IGP Pays d'Oc			22
Bourgogne - Mâcon-Igé Clos Saint-Germain Domaine Marillier ♥ AOC Macon-Igé			25
Vallée du Rhône - Belleruche, M. Chapoutier AOC Vallée du Rhône		19	29
Bourgogne - Chablis Bonaugure, L&C Poitout ♥ AOC Chablis			37
Vallée de la Loire - Sancerre "Le Clos de Bannon" Domaine Fouassier AOC Sancerre			40
CHAMPAGNE			
Deutz Brut		35	62
ROSÉS			
Languedoc Roussillon - La Guerre des Bouchons IGP Pays d'Oc			22
Côtes de Provence - Domaine d'Aspras "à Lisa" 🍷 IGP Var			27
Côtes de Provence - Rimauresq Cru Classé ♥ AOC Côtes de Provence		28 (50cl)	36
Côtes de Provence - Bandol, Domaine Tempier AOC Bandol			43
Côtes de Provence - Minuty Cuvée Rosé et Or ♥ AOC Minuty			49