

มะละกอ P A P A Y E V E R T E เขียว

ENTRÉES Les portions d'entrées sont par 4 !

ASSORTIMENT DE LA PAPAYE VERTE POUR 2 OU 3 PERSONNES 🍴	27/	39
Une entrée à grignoter pour l'apéritif, idéale à partager!		
NEMS KAI/ MUU Nems au poulet ou porc		8
NEMS AUX LÉGUMES 🍴		8
PHO PIA KAI Rouleaux frits de poulet et taro		9
KAI PING 🍴 Brochettes de poulet, sauce satay		10
PHO PIA KUNG Rouleaux frits de crevettes		10

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 bœuf 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 !

PLAT DU MOIS : KAI TAKHAÏ Cuisse de poulet marinée à la citronnelle, riz nature et sauce nems			17
PAD THAÏ 🍴 🍴 🍴 Pâtes de riz sautées au wok, cacahuètes, poulet et crevettes			15
LARMES DU TIGRE Entrecôte de boeuf marinée et herbes thaïes servie sur une plaque chauffante "tellement bon que le tigre pleure pour en ravoir"			24
KAI PAD SIUU 🍴 Pâtes de riz sautées au wok, légumes croquants et poulet			15
PED MAKHAM Canard frit à la sauce tamarin, légumes croquants et basilic frit			17
PORC SAUTÉ À L'AIL Accompagné de sa sauce tamarin, poivrons et ail frit			16
PAD PIOWANN 🍴 Émincé de poulet sauté à l'ananas, noix de cajou et sauce aigre douce			17
KHAO PAD SAPPAROD 🍴 Riz sauté au poulet, crevettes et ananas, servi dans un ananas			17
MASSAMAN BŒUF/AGNEAU 🍴 Paleron de boeuf ou gigot d'agneau mijoté au curry rouge			18
CHOO CHI PLA Pavé de saumon frit au curry rouge et lait de coco			18
CHOO CHI KUNG 🍴 Gambas frites au curry rouge et lait de coco			22
SAUTÉ AU BASILIC THAÏ 🍴 Selon vos goûts : poulet/ boeuf/ crevettes	/15	/16	/17
CURRY VERT 🍴 Lait de coco, selon vos goûts : poulet/ boeuf/ crevettes	/15	/16	/17
CURRY ROUGE 🍴 Lait de coco, selon vos goûts : poulet/ boeuf/canard /crevettes	/15	16/16	/17

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

RIZ NATURE. 3 RIZ GLUANT 3 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

BOBUN   (*servi tous les midis*)

Nems au poulet

Salade de crudités et vermicelles

Bœuf sauté au curry et oignons

Cacahuètes

13

PATTAYA

Nems au poulet

Salade de vermicelles

Poulet au curry vert

Riz nature

16

PAPAYE VERTE

Rouleaux frits de poulet

Soupe de poulet à la citronnelle

Salade de mangue verte

Riz nature

16

TRIANGLE D'OR

Rouleaux frits de crevette

Salade de chou rouge

Poulet au curry rouge

Riz nature

16

VEGETARIEN

Nems aux légumes

Salade de vermicelles

Légumes sautés au wok

Riz gluant

16

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

BOISSONS

FROIDES		APÉRITIFS/DIGESTIFS	
EVIAN 0,5/L	4/ 6	SINGHA Bière thaïlandaise - 33cL	6
BADOIT 0,5/L	4/ 6	LEFFE Bière pression - 25/33cL	5 6
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		
JUS DE LITCHI / COCO / MANGUE 33cl	5		
SCHWEPPES TONIC 33 cl	4		
		CHAUDES	
		ESPRESSO	3
		DOUBLE ESPRESSO	5
		THÉ (JASMIN, MENTHE)	4

COCKTAILS

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

MOCKTAILS

KOH LIPÉ 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 - Chardo, Sieur d'Arques	6		
Rosé - La Guerre des Bouchons, Pays d'Oc	6		
Champagne - Deutz Brut	(11 cl)	11	
EN PICHET		25cl	50cl
Rouge - Cabernet Sauvignon, Eclats d'arômes IGP Pays d'Oc	5	7	12
Blanc - Chardonnay, Eclats d'arômes IGP Pays d'Oc	5	7	12
Rosé du Var - Eclats d'arômes IGP Var	5	7	12
ROUGES		37,5cl	75cl
Bordeaux - Château Victoria AOC Haut-Médoc			30
Vallée du Rhône - Belleruche, M. Chapoutier AOC Vallée du Rhône		19	29
Vallée du Rhône - Saint-Joseph Domaine J-C Marsanne ♥ AOC Saint-Joseph		25	47
Beaujolais - Juliéna, Domaine Perrachon et Fils AOC Beaujolais			28
Côtes de Provence - Rimauresq Cru Classé AOC Côtes de Provence		26(50cl)	35
Côtes de Provence - Bandol, Domaine Tempier ♥ AOC Bandol		26	50
BLANCS			
Languedoc Roussillon - Chardo, Sieur d'Arques (sans sulfites ajoutés) IGP Pays d'Oc			22
Bourgogne - Mâcon-Igé Clos Saint-Germain Domaine Marillier ♥ AOC Macon-Igé			24
Vallée du Rhône - Belleruche, M. Chapoutier AOC Vallée du Rhône		19	29
Bourgogne - Chablis Bonaugure, L&C Poitout ♥ AOC Chablis			35
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 - Château d'Astros Augustine 🍷 IGP Var			26
Côtes de Provence - Rimauresq Cru Classé ♥ AOC Côtes de Provence		26(50cl)	34
Côtes de Provence - Bandol, Domaine Tempier AOC Bandol			43
Côtes de Provence - Minuty Cuvée Rosé et Or ♥ AOC Minuty			49