

**E N T R É E S** Les portions d'entrées sont par 4 !

<b>ASSORTIMENT DE LA PAPAYE VERTE POUR 2 OU 3 PERSONNES</b> 🥄	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 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 !

<b>PLAT DU MOIS : KUNG MAKHAM</b> Crevettes frites à la sauce tamarin, d'un riz nature		19	
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 "tellement bon que le tigre pleure pour en ravoir"		25	
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 au poulet  
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  
Bœuf 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

## BOISSONS

FROIDES		APÉRITIFS/DIGESTIFS	
EVIAN 0,5/L	4/ 6	SINGHA Bière thaïlandaise - 33cL	7
SAN PELLEGRINO 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		
		<b>CHAUDES</b>	
		ESPRESSO	3
		DOUBLE ESPRESSO	5
		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 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 - 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	15
Blanc - Eclats d'arômes Chardonnay IGP Pays d'Oc	5	8	15
Rosé - Eclats d'arômes Rosé du Var IGP Var	5	8	15
ROUGES		37,5cl	75cl
Bordeaux - Château Victoria AOC Haut-Médoc			36
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 ef 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