

FORMULE DÉJEUNER PRÉSENTÉE EN INTÉRIEUR

SOUPES CLASSIQUES & INCONTOURNABLES

| | |
|--|-----|
| 1 • TOM YAM KHUNG | 8€ |
| Soupe de crevettes à la citronnelle, galanga & bergamote | |
| 2 • TOM YAM KAI | 7€ |
| Soupe de poulet à la citronnelle, galanga & bergamote | |
| 3 • TOM KHUA KHUNG | 9€ |
| Soupe de crevettes au lait de coco & galanga | |
| 4 • TOM KHA KAI | 8€ |
| Soupe de poulet au lait de coco & galanga | |
| 5 • TOM YAM PO TEK | 13€ |
| Soupe de fruits de mer à la citronnelle, galanga & bergamote | |

ENTRÉES ESTHÉTISME & SAVEURS

| | |
|---|-----|
| 6 • BOUQUET MAISON SAMJIA | 13€ |
| Assortiment de quatre entrées composées par le Chef | |
| 7 • SOM TAM | 13€ |
| Salade de papaye verte au citron, tomates, haricots verts & piments | |
| 8 • LAPNUA | 13€ |
| Tartare de bœuf assaisonné d'herbes thaï, citron & piments | |
| 9 • YAM PLA | 14€ |
| Tartare de saumon aux épices & herbes thaï | |
| 10 • KAI SATAY | 9€ |
| Fines brochettes de poulet grillé accompagnées de sauce cacahuète | |
| 11 • PATHAT LOM | 9€ |
| Rouleaux de crevettes croustillants | |
| 12 • NEUNG SONG SAM | 9€ |
| Trio de nems saveur poulet, légumes & crabe | |
| 13 • TOD MAN | 9€ |
| Beignets de poisson à la citronnelle | |
| 14 • THOUNG THONG | 9€ |
| Aumônières croustillantes garnies de crabe, crevettes & porc | |
| 15 • NAM TOK | 14€ |
| Scampis juste pochés ou crus, sauce citron vert, ail & piments | |
| 16 • YAM VOUNE SEN | 13€ |
| Salade de vermicelles aux scampis escortée de poulet émincé | |
| 17 • YAM THALAY | 18€ |
| Salade de fruits de mer composée de St-Jacques, calamars & scampis | |

NOTRE CARTE

Magie des épices et des herbes thaï

C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS VOUS ACCUEILLONS DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT.

CÔTÉ CUISINE, SAVOUREZ DES PLATS DE TRADITION THAÏLANDAISE ET LAISSEZ-VOUS ENIVRER PAR LA MAGIE DES ÉPICES ET DES AROMATES ACIDULÉS AVEC LESQUELS LE CHEF RELÈVE SES PRÉPARATIONS...

 MODÉRÉ /  FORT

CES PICTOGRAMMES VOUS INDIQUENT L'INTENSITÉ DES ÉPICES CONSEILLÉE PAR LE CHEF POUR UNE DÉGUSTATION TRADITIONNELLE, MAIS NOUS POUVONS LA MODIFIER À VOTRE CONVENANCE, À L'EXCEPTION TOUTEFOIS DES « CURRY LAIT DE COCO ». LES « CURRY JAUNES » SONT NEUTRES, LES « CURRY ROUGES ET VERTS » SONT MODÉRÉS.

PLATS TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ PARFUMÉ OU DES NOUILLES SAUTÉES

CANARD / PED

| | |
|--|-----|
| 18 • KIAWAN PED | 20€ |
| Canard au lait de coco, curry vert & aubergines thaï | |
| 19 • PAD PLIOW WAN PED | 19€ |
| Canard sauté à l'ananas frais, sauce aigre-douce | |
| 20 • PAD KAPAO PED | 20€ |
| Canard sauté au basilic thaï & piments | |



BŒUF / NUA & AGNEAU / BÈ

| | |
|--|-----|
| 21 • PANAENG NUA | 19€ |
| Bœuf mijoté au lait de coco & curry rouge | |
| 22 • SEUAH RONG HAI | 23€ |
| Rumsteak pimenté juste poêlé au poivre | |
| 23 • KAPAO NUA | 20€ |
| Bœuf sauté au basilic thaï & piments frais | |
| 24 • NUA PHAT KING | 20€ |
| Bœuf sauté aux deux gingembres | |
| 25 • MASSAMAN BÈ | 24€ |
| Agneau aux trois curry & sa patate douce | |

PORC / MOU

| | |
|---|-----|
| 26 • KENG PET MOU | 19€ |
| Filet mignon sauté au lait de coco, curry rouge & touche de basilic | |
| 27 • MOU PHAT KING | 18€ |
| Filet mignon sauté au gingembre | |
| 28 • MOU TOD KRATIEM | 23€ |
| Savoureux travers de porc à l'ail, épices & herbes thaï | |

VOLAILLES / KAI

| | |
|--|-----|
| 29 • KAI KRATIEM | 19€ |
| Poulet sauté à l'ail et poivre frais, parfumé à la coriandre | |
| 30 • KAI HIMAPAN | 19€ |
| Poulet sauté aux noix de cajou & champignons | |
| 31 • KAPAO KAI | 19€ |
| Poulet sauté au basilic thaï, piments & poivre frais | |
| 32 • KARRY KAI | 19€ |
| Poulet au lait de coco, curry jaune, (ou rouge  ou vert ) | |
| 33 • KAI PHAT TAKRAI | 19€ |
| Poulet sauté, mariné à la citronnelle | |

POISSON / PLA

| | |
|---|-----|
| 34 • CHUCHI KUNG | 20€ |
| Scampis (crevettes) au lait de coco & curry rouge | |
| 35 • KUNG BEI KAPAO | 20€ |
| Scampis (crevettes) sautés au basilic thaï | |
| 36 • KUNG KRATIEM | 20€ |
| Scampis (crevettes) sautés à l'ail & au poivre frais | |
| 37 • MASSAMAN PLA | 23€ |
| Pavé de saumon aux trois curry | |
| 38 • PLA NEUNG MANAO | 39€ |
| Dorade Royale cuite à la vapeur & sa sauce citron | |
| 39 • PLA TORT LATTE PIG | 36€ |
| Dorade thaï frite, arrosée de sauce pimentée à l'ail | |
| 40 • PAT PO TEK | 25€ |
| Sauté de poisson & de fruits de mer aux herbes & basilic thaï | |
| 41 • HO MOG PLA | 20€ |
| Cabillaud cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier | |
| 42 • HOY SHELL | 25€ |
| Saint-Jacques sautées aux herbes thaï | |
| 43 • PAD KOP | 23€ |
| Cuisses de grenouilles préparées par le Chef | |

NOUILLES ET RIZ SAUTÉS

| | |
|---|-----|
| 44 • MIE KAI | 16€ |
| Nouilles sautées au poulet | |
| 45 • KHAO PRAT SAPAROOD | 18€ |
| Riz sauté aux crevettes et ananas frais | |
| 46 • PAD THAI | 18€ |
| Pâtes de riz sautées au scampis (crevettes) et poulet | |

GARNITURES TENDRES & CROQUANTES

EN SUPPLÉMENT DES GARNITURES DÉJÀ PROPOSÉES

| | |
|---|-----|
| 47 • KHAO PRAT | 9€ |
| Riz sauté aux petits légumes & œufs | |
| 48 • PAD PAK RUAMIT | 10€ |
| Mariage de légumes sautés, servis croquants | |
| 49 • KHAO NIAO | 5€ |
| Riz gluant | |