

# *Les Entrées* 8.90

- Tom Kha** *Soupe de poulet au galanga et lait de coco*  
**Tom Yum Khung** *Soupe épicée aux crevettes*  
**Kiow Thod** *Raviolis frits au bœuf et curry*  
**Popieh Thod** *Nems frits au poulet*  
**Popieh Thod Végé** *Nems frits aux légumes*  
**Yam Saumon** : *Tartare de saumon à la Thaï (+4€) +*  
**Kaï Saté** *Brochette de poulet sauce saté*  
**Khung Hom Sabai** *Rouleaux frits aux crevettes*  
**Yam Lab** (+3€) *Salade de bœuf cru aux herbes fraîches +*

**Assortiment d'Entrées:** *nems, samoussas, brochettes, rouleaux*

<i>Pour 1 personne (4 pièces):</i>	<i>11,00</i>
<i>Pour 2 personnes (8 pièces):</i>	<i>19,50</i>
<i>Pour 3 personnes (12 pièces):</i>	<i>27,00</i>
<i>Pour 4 personnes (16 pièces):</i>	<i>38,00</i>

# *Nos Soupes et Bouillons* 18,00

- Phô** : *Bouillon de bœuf, bœuf et nouilles de riz*  
**Tom Yum Khung** : *Soupe épicée aux crevettes*  
**Tom Kha** : *Soupe de poulet au galanga et lait de coco*  
**Tom Kiow** : *Soupe de raviolis*

# *Nos Currys*

*Poulet ou Végé 16,90 / Boeuf 18,50 / Crevettes 19,00 / Canard 21,00*  
*Saumon 24,00*

**Phanaeng** : Curry rouge mijoté au lait de coco +

**Kiowan** : Curry vert mijoté au lait de coco ++

**Kao Soy** : Curry jaune au poulet et nouilles de blé

## *Nos Plats*

<b>Pad Med Mamouang</b> : Poulet sauté aux noix de cajou	<i>16,90</i>
<b>Pad Kaprao</b> : Poulet ou boeuf sauté au basilic thaï et piment ++	<i>18,50</i>
<b>Pad Pleow Wan</b> : Filet de canard sauté aigre-douce	<i>21,00</i>
<b>Tigre qui Pleure</b> : Pavé de charolaise émincé et mariné	<i>23,00</i>
<b>Yam Lab</b> : Salade de bœuf cru aux herbes fraîches +	<i>19,00</i>
<b>Yam Saumon</b> : Tartare de saumon à la Thaï +	<i>25,00</i>

## *Nos Nouilles et riz sautés*

<b>Kao Pad</b> : Riz sauté au poulet (17,00) ou crevettes (18,50)
<b>Pad Thaï</b> : Nouilles de riz sautées aux cacahuètes, tamarin et tomates <i>Poulet ou Végé 17,00, Boeuf 18,00, Crevettes 19,00, Canard 21,00</i>
<b>Pad Khi Mao</b> : Nouilles de riz sautées au basilic thaï et piment ++ <i>Poulet ou Végé 17,00, Boeuf 18,00, Crevettes 19,00, Canard 21,00</i>

## *Les Suppléments*

<i>Nouilles, riz, riz gluant 3,50</i>
<i>Nouilles sautées nature/ sésame/ légumes 5,00</i>
<i>Légumes sautés 5,00</i>

## *Nos Desserts*

**Mango sticky rice : 11,00**

*Riz gluant au lait de coco et mangue fraîche*

**Nems chocolat-banane 8,00**

*Servis avec une boule de glace vanille*

**Coupe de glace Coco Maison 7,50**

*(+ Amaretto et spéculos 10,00)*

**Thaï Sunday 7,50**

*Glace cacahuètes satay maison, caramel beurre salé maison et chantilly*

**Verrine du Siam 9,00**

*Crème mangue-yuzu, chantilly coco et zeste de combava*

**Le Thaïramisu\* 8,00**

*Selon les envies du chef*

**Crème brûlée 7,50**

*Vanille, citronnelle et gingembre confit*

**Coupe de glace artisanale 6,50**

*2 boules au choix : vanille, mangue, café, chocolat, citron*

**Café gourmand (thé+1€) 9,00**

**Irish Cofee : café, whisky, chantilly**

*11,00*

**Thaïrish Cofee\* : café, rhum bacardi 4 ans, chantilly coco**

*11,00*

*\*La direction n'engage pas sa responsabilité sur la qualité des jeux de mots*

***Nos Cocktails***

*11,00*

**Les Mojitos**

*Classique, Basilic Thaï, Mangue, Spicy ou Passion*

**Mai Tai**

*Rhum, triple sec, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, citron vert*

**Le Siam**

*Rhum, jus de mangue, yuzu, chantilly coco maison*

**Siam Spritz au Champagne**

*Vodka arrangée maison, St Germain, champagne*

**Spritz St-Germain**

*St Germain, perrier, champagne*

**Granité coco**

*Eau de coco givré, liqueur de framboise Chambord, champagne*

**Thaï Cooler**

*Vodka, crème de pêche, orgeat, purée de passion, jus de pomme, citron vert*

**Basilic Lover**

*Vodka, crème de coco, jus d'ananas, basilic*

# Nos boissons

## Sodas & jus

Coca et Coca zéro	4,00
Ice Tea	4,00
Jus de fruit	4,00

## Eaux

Evian 50cl	4,00
Evian 1l	6,00
San Pellegrino 50cl	4,00
San Pellegrino 1l	6,00

## Boissons chaudes

Café	2,90
5,50	
Thé	4,50

## Bières

Singha 33cl	
Goudale 33cl	5,50
Anosteké 33cl	7,50

## Apéritifs

Kir 10cl : Mangue, cassis, mûre, pêche	4,00
Kir royal 10cl Mangue, cassis, mûre, pêche	10,00
Martini blanc ou rouge 5cl	5,00
Coupe de champagne 12cl	10,00
Get 27 7cl	7,00
Whisky Wambrechies 4cl	6,00
Whisky Nikka (Japon) 4cl	10,00
Whisky Nikka Coffee 4cl	10,00
Whisky Lagavulin 16ans 4cl	12,00

## Vins au verre

Rouges	12cl	50cl	Blancs	12cl	50cl
Saint-nicolas de Bourgueil	6,50	24,00	Chablis	8,00	31,00
Coussan Syrah-grenache	6,00	22,00	Chardonnay	6,50	24,00
Malbec Argentine Bio	6,50	24,00	Uby	6,00	22,00
Carmenere Chilie	6,50	24,00	Gewurtz	7,00	26,00
Rosé	12cl	50cl			
Lubéron	6,50	24,00			
Minuty	8,00	31,00			

## *Les Rouges*

<i>Casillero Del Diablo Carmenere 2019</i>	36,00
<i>Piedra Negra Bio, Malbec Argentine 2019</i>	36,00
<i>Domaine de Coussan, Côte de Thongues 2018</i>	32,50
<i>Les Launes, Crozes-Hermitge 2019</i>	46,00
<i>La Gardière Domaine Mabileau, Saint Nicolas de Bourgueil</i>	36,00
<i>Les Hauts de la Gaffelières, Bordeaux Supérieur Bio 2018</i>	39,50
<i>Château d'Alix, Pessac Léognan 2017</i>	49,00
<i>Pavillon du Glana, Saint-Julien 2016</i>	52,00
<i>Château Tour de Pez, Saint-Esthèphe 2016</i>	69,00
<i>Château Lacoste Borie, Pauillac 2017</i>	75,00
<i>Sirène de Giscours, Margaux 2016</i>	89,00
<i>Château Brown, Pessac-Leognan 2018</i>	95,00
<i>La Dame de Montrose, Saint-Esthèphe 2015</i>	110,00
<i>Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan 2015</i>	129,00
<i>Château Talbot, Saint-Julien 2017</i>	149,00

## *Les Blancs*

<i>Tortue by Uby, Côtes de Gascogne Colombard Sauvignon</i>	32,50
<i>Ardèche, Chardonnay</i>	36,00
<i>Emile Durand, Chablis 2020</i>	42,00
<i>Haulier Bio, Gewurtzraminer Alsace 2019</i>	56,00

## *Rosé*

<i>Elephant rose Luberon</i>	32,50
<i>Minuty Provence</i>	42,00

## *Champagne*

<i>Gremillet blanc de noir</i>	49,00
<i>Ruinart brut</i>	89,00