



ENTREES - STARTERS

1. Poh Pia Kaï 7,50
Rouleaux thaï frits au poulet, champignons et vermicelles
Thai Chicken spring rolls with mushrooms and vermicellis
2. Poh Pia Mou 7,50
Rouleaux thaï frits au porc, champignons et vermicelles
Thai Pork spring rolls with mushrooms and vermicellis
3. Kaï Satay 7,50
Brochette de poulet marinée sauce cacahuète
Marinated Chicken skewers with peanut sauce
4. Kong hop sabaï 8,50
Rouleaux de crevette entière frits
Fried shrimp rolls

SOUPES - SOUPS

5. Tom Yam Kong ** 12,50
Soupe de gambas, galanga, citronnelle, assaisonnée au citron vert
Spicy prawns soup with galangal, lemongrass,
6. Tom Kah Kaï * 11,50
Potage de poulet au lait de coco, galanga, citronnelle
Chicken coconut milk soup, galangal, lemongrass
7. Tom Kah Kong * 12,50
Potage de crevettes au lait de coco, galanga, citronnelle
Shrimps coconut milk soup, galangal, lemongrass

* peu pimenté ** moyennement pimenté *** très pimenté



SALADES - SALADS

8. Som Tam * 10,50
Salade de papaye verte, tomate et cacahuète, assaisonnée
au citron vert

Green papaya salad, tomato and peanuts, seasoned with lime

9. Lab Kai ** 11,00
Poulet haché, menthe, coriandre, citronnelle, assaisonné
au citron vert

Minced chicken, mint, coriander, lemongrass, seasoned with lime

10. Lab Nueux *** 12,50
Boeuf haché (cuit ou cru), menthe, coriandre, citronnelle
assaisonnée au citron vert

Minced beef (cooked or raw), mint, coriander, lemongrass,
seasoned with lime

11. Yam Mamuang * 10,50
Salade de mangue avec crevettes, menthe, noix de coco râpée et
cacahuète, assaisonnée à la sauce tamarin

Mango salad with shrimps, mint, coconut and peanut, seasoned
with tamarind sauce

* peu pimenté ** moyennement pimenté *** très pimenté

PLATS CHAUDS - MAIN COURSES

12. Paneng Kai * 15,00
 Emincé de poulet au lait de coco, curry rouge, parfumé à la feuille de gambava
 Chicken red curry
13. Chu Chi Koug ** 18,50
 Gambas au lait de coco, curry rouge et parfumé de feuilles de gambava
 Prawns red curry
14. Keng Pete Ped Yang * 18,50
 Tranches de magret de canard grillées au lait de coco, curry rouge, ananas, tomate, feuille de basilic
 Roasted duck red curry with pineapple, tomato and basil leaves
15. Keng Ka li Koug * 17,00
 Crevettes au lait de coco, curry jaune, oignons et poivrons
 Shrimps yellow curry
16. Keng Krew Wan Kai *** 15,00
 Emincé de poulet au lait de coco, curry vert, aubergine et basilic
 Chicken green curry
17. Keng Krew Wan Koug *** 17,00
 Crevettes au lait de coco, curry vert, aubergine et basilic
 Shrimps green curry

* peu pimenté ** moyennement *** très pimenté



PLATS SAUTES AU WOK - WOK MAIN COURSES

18. Pad Kaprao au choix **

Poulet	14,50
Boeuf	15,50
Crevette	16,50

Viande sautée au basilic, ail, piment
Stir - fried meat, garlic and basil leaves

19. Kai Prad Med Mamuang *15,50

Emincé de poulet sauté avec légumes et noix de cajou
Stir - Fried chicken with vegetables and cashew nuts

20. Kong Prad Pik thaï dum 17,00

Crevettes sautées au poivre noir et citronnelle
Stir - fried prawns with black pepper and lemongrass

PÂTES - NOODLES

Phad Thaï au choix

Poulet	11,50
Boeuf	12,50
Crevette	13,50

Nouilles de riz sautées à la sauce tamarin, oeuf, cacahuète, échalote
Stir - fried rice noodles with tamarind sauce, egg, peanuts, shallot





ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

22. Krao Suay 2,50
Riz thaï parfumé au jasmin
Jimin rice
23. Krao Nyo 3,50
Riz gluant (variété de riz consistant)
Sticky rice
24. Krao Prad 5,00
Riz sauté aux oeuf
Egg fried rice
25. Krao Prad Kaï 10,50
Riz sauté au poulet et oeuf
Egg fried rice with chicken
26. Krao Prad Koung 12,00
Riz sauté aux crevettes et oeuf
Egg fried rice with shrimps

DESSERTS - DESSERTS

- Krao Nyo Mamoung 7,50
Riz gluant parfumé et tranches de mangue
Mango with sticky rice
- Koay Bouate Shy 5,00
Banane cuite au lait de coco et graine de sésames
Banana cooked with coconut milk and sesame seeds
- Nem au chocolat 5,00
Rouleaux frit au chocolat, amandes et banane
Fried rolls of chocolat, almonds and banana

Glace - Ice creams

- 2 boules de glace / 2 scoops of ice cream 4,00
- 