

ENTRÉES

TOUK THAI

- *Salade de papaye (SOM TAM)* 9,5
- *Crevettes frits* 8,5
- *Nems légumes (x3)* 7
- *Nems poulet (x3)* 7,5
- *Nems crevettes (x3)* 8,5
- *Rouleau de printemps aux crevettes ou poulet* 4
- *Samoussas poulet (x3)* 7
- *Samoussas boeuf (x3)* 8
- *Soupe TOM KHA TOFU (citronnelle, lait de coco, tofu + légumes)* 8
- *Soupe TOM KHA KAI (citronnelle, lait de coco et poulet)* 8
- *Soupe TOM KHA KUNG (citronnelle, lait de coco et crevettes)* 9
- *YAM WOON SEN (vermicelles de riz calamar crevettes, céleris et cacahuètes)* 13,9
- *Planche à partager (2 nems poulet, 2 samoussas poulet, 2 gyozas légumes)* 13,5
- *MAXI Planche à partager (3 nems poulet, 3 samoussas poulet, 3 gyozas légumes)* 19,5



som tam



Tom kha



Yam woon sen

Planche



Samoussas



Crevettes frits



PLATS

CURRY ROUGE LAIT DE COCO + RIZ

- *LEGUMES* 14,5
- *POULET* 14,5
- *CREVETTES* 16,9
- *CALAMAR* 16,9



CURRY VERT LAIT DE COCO + RIZ

- *LEGUMES* 14,5
- *POULET* 14,5
- *CREVETTES* 16,9
- *CALAMAR* 16,9



PAD THAI (nouilles de riz sautées)

- *LEGUMES* 14,5
- *POULET* 14,5
- *BOEUF* 15,9
- *CREVETTES* 16,9



NOUILLES JAUNES SAUTÉES

- *LEGUMES* 14,5
- *POULET* 14,5
- *CREVETTES* 16,9
- *CALAMAR* 16,9



SAUTÉ AU BASILIC THAI + RIZ

- *LEGUMES* 14,5
- *POULET* 14,5
- *PORC* 14,5
- *BOEUF* 15,9
- *CREVETTES* 16,9
- *CALAMAR* 16,9



SAUTÉ A L'AIL + RIZ

- *LEGUMES* 14,5
- *POULET* 15,9
- *PORC* 15,9
- *CREVETTES* 16,9
- *CALAMAR* 16,9



PLATS

RIZ SAUTÉ THAI

- **LEGUMES** 14,5
- **POULET** 14,5
- **BOEUF** 15,9
- **CREVETTES** 16,9
- **CALAMAR** 16,9



BO BUN FAÇON THAI

- **LEGUMES** 14,5
- **POULET** 15,9
- **BOEUF** 15,9
- **CREVETTES** 16,9



TOM YUM :

Soupe citronnelle + pâte de riz

- **LEGUMES** 15,5
- **POULET** 15,5
- **CREVETTES** 17,5
- **CALAMAR** 17,5



Bouillon avec raviolis poulet crevette 15,5



TOM YUM :

Soupe citronnelle + Riz

- **LEGUMES** 14,5
- **POULET** 14,5
- **CREVETTES** 16,9
- **CALAMAR** 16,9



PLATS

TIGRE QUI PLEURE :

Pièce de boeuf 180g sauce maison 20,50



KEEMAO : nouilles de riz sautées au basilic thaï

- LEGUMES 14,5
- POULET 14,5
- BOEUF 15,9
- CREVETTES 16,9



LAAB THAI :

salade thaï aux fines herbes et sauce citron

- POULET 15,9
- BOEUF 17,5



Précisez votre tolérance au piment nous nous adaptons
au palais de chacun 

ACCOMPAGNEMENTS

- | | |
|------------------------------------|------|
| • RIZ BLANC | 3,2 |
| • RIZ GLUANT | 3,5 |
| • CHANGEMENT RIZ CONTRE RIZ GLUANT | +1,5 |

DESSERTS

• PERLES DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO 6.5

Au choix avec mangue +1



• SALADE DE FRUITS FRAIS 6.5



• RIZ GLUANT À LA MANGUE 8.5



• DEMI MANGUE 8.5



• FLAN THAÏ AU POTIMARRON 6.5



• BOULES DE GLACE AUX CHOIX : Chocolat / Café / Noix de coco / Vanille / Postache

- 2 boules 5.5
- 3 boules 7.5



• NEMS CHOCOLAT BANANE 8.5



• CAFÉ GOURMAND 9.5

Café + nem chocolat banane + verrine de tapioca + salade de fruits frais



BOISSONS

• APPÉRITIFS

<i>KIR VIN BLANC (cassis, mûre, pêche)</i>	4.8
<i>MARTINI</i>	5.5
<i>PORTO 6 cl</i>	5.5
<i>SUEZ 6cl</i>	5.5

• EAU PLATÉ OU GAZEUSE

<i>EVIAN 50cl</i>	3.9
<i>EVIAN 1L</i>	6.9
<i>BADOIT 50cl</i>	3.9
<i>BADOIT 1L</i>	6.9

• SODAS / Jus de fruit

<i>COCA COLA 33 cl</i>	4.9
<i>COCA ZÉRO 33cl</i>	4.9

• CANNETIÈS 33cl

<i>ORANGINA</i>	3.9
<i>LIPTON ICE TEA</i>	3.9
<i>SCHWEPPES AGRUMES</i>	3.9
<i>JUS DE LYCHEE</i>	3.9
<i>JUS DE MANGUE</i>	3.9

• BIÈRES 33cl

<i>SINGHA</i>	5.5
---------------	-----

• BOISSONS CHAUDES

<i>CAFÉ</i>	2.5
<i>DOUBLE EXPRESSO</i>	4
<i>CAFÉ ALLONGÉ</i>	3
<i>CAF NOISETTE</i>	3
<i>THÉ CHAUD</i>	4

(menthe, jasmin, verveine)

• BOISSONS THAÏ

<i>THÉ THAÏ GLACÉ AU CITRON</i>	5
<i>THÉ THAÏ GLACÉ AU LAIT</i>	5
<i>THÉ THAÏ GLACÉ NOIR NATURE</i>	5
<i>JUS DE COCO</i>	5



VINS

• VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE, Tour Malière

Rond et puissant

15cl

50cl

75cl

5,3

15,5

26

IGP PINOT NOIR, Le Versant

Fruité aux notes de fruits rouges

5,5

16,5

27

CÔTE DU ROUSSILLON Village Contrôlée

rouge vif, nez de petits fruits rouges, bouche soyeuse toute en rondeur

29

BROUILLY AOC, Chateau de Corcelles

Souple, gourmand, au nez de baies rouges

31

• VINS BLANCS

DOMAINE DE PETIT ROUBIÉ, Sauvignon

Vin blanc clair, avec un nez puissant d'abricot



15cl

50cl

75cl

4,7

15

22

IGP PAYS D'OC, Chardonnay Ecoterra

Bien sec, vif et droit



4,9

15,5

24

CHABLIS AOP, Chateauu de Fleys

Souple et frais, une finale minérale

33

• VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE, Domaine Attilon

Pale et sec



15cl

50cl

75cl

5,2

16,5

24

CORSE, Domaine Vetriccie

Très pâle, friand, élégant

4,8

15,5

23

• CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATÉ, BRUT

15cl 50cl

75cl

69



Vin biologique

FORMULE MIDI

- *Entrée + Plat*

17€90



+



- *Plat + Dessert*

17€90



+



- *Entrée + Plat + Dessert*

20€90



+



+



• Entrée au choix :

- 2 *Nems légumes*
- 2 *Samoussas poulet*

• Plat au choix :

- *PAD THAI POULET OU LÉGUMES*
- *CURRY ROUGE POULET OU LÉGUMES*
- *SAUTÉ BASILIC POULET OU LÉGUMES*

Supplément bœuf ou crevettes +2,5€

• Dessert au choix :

- *SALADE DE FRUITS FRAIS*
- *PERLE DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO*

Du lundi au vendredi midi