

# 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*

*Planhe*



*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*



## LAAB THAI :

*salade thaï aux fines herbes et sauce citron*

- POULET 15,9
- BOEUF 17,5



## KEEMAO : nouilles de riz sautées au basilic thaï

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



*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<br>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 A LA MANGUE 8.5**



- **DEMI MANGUE 8.5**



- **FLAN THAI AU POTIMARRON 6.5**



- **BOULES DE GLACE AUX CHOIX :**

*Chocolat / Café / Noix de coco / Vanille / Pistache*

- 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

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

## • EAU PLATÈ OU GAZEUSE

EVIAN 50cl	3.9
EVIAN 1L	6.9
BADOIT 50cl	3.9
BADOIT 1L	6.9

## • SODAS / Jus de fruit

COCA COLA 33 cl	4.9
COCA ZÉRO 33cl	4.9

## • CANNETTES 33cl

ORANGINA	3.9
LIPTON ICE TEA	3.9
SCHWEPES AGRUMES	3.9
JUS DE LYCHEE	3.9
JUS DE MANGUE	3.9

## • BIÈRES 33cl

SINGHA	5.5
--------	-----

## • BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2.5
DOUBLE EXPRESSO	4
CAFÉ ALLONGÉ	3
CAF NOISÈTTE	3
THÉ CHAUD	4
(menthe, jasmin, verveine)	

## • BOISSONS THAÏ

THÉ THAÏ GLACÉ AU CITRON	5
THÉ THAÏ GLACÉ AU LAIT	5
THÉ THAÏ GLACÉ NOIR NATURE	5
JUS DE COCO	5





# VINS

## • VINS ROUGES

	15cl	50cl	75cl
<b>CÔTE DU RHÔNE VILLAGE, Tour Malière</b>	5,3	15,5	26
<i>Rond et puissant</i>			

<b>IGP PINOT NOIR, Le Versant</b>	5,5	16,5	27
<i>Fruité aux notes de fruits rouges</i>			

<b>CÔTE DU ROUSSILLON Village Contrôlée</b>			29
<i>rouge vif, nez de petits fruits rouges, bouche soyeuse toute en rondeur</i>			

<b>BROUILLY AOC, Chateau de Corcelles</b>			31
<i>Souple, gourmand, au nez de baies rouges</i>			

## • VINS BLANCS

	15cl	50cl	75cl
<b>DOMAINE DE PETIT ROUBIÉ, Sauvignon</b>	4,7	15	22
<i>Vin blanc clair, avec un nez puissant d'abricot</i>			

<b>IGP PAYS D'OC, Chardonnay Ecoterra</b>	4,9	15,5	24
<i>Bien sec, vif et droit</i>			

<b>CHABLIS AOP, Chateau de Fleys</b>			33
<i>Souple et frais, une finale minérale</i>			

## • VINS ROSÉS

	15cl	50cl	75cl
<b>IGP MÉDITERRANÉE, Domaine Attilon</b>	5,2	16,5	24
<i>Pale et sec</i>			

<b>CORSE, Domaine Vetriccie</b>	4,8	15,5	23
<i>Très pâle, friand, élégant</i>			

## • CHAMPAGNE

	15cl	50cl	75cl
<b>NICOLAS FEUILLATÉ, BRUT</b>			69



Vin biologique



# FORMULE MIDI

• *Entrée + Plat*

17€90



+



• *Plat + Dessert*

17€90



+



• *Entrée + Plat + Dessert*

20€90



+



+



• *Entrée au choix :*

- *2 Nems legumes*
- *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**