

ENTREES/STARTERS

1. เลอเจ้าพระยาสตีก

LE CHAOPHRAY 9.50€

🇫🇷 Sticks de crevettes hachées, ail et coriandre.

🇬🇧 Spring roll pastry, chopped shrimp meal, garlic and coriander.



2. เลอเจ้าพระยาถุงทอง

LE CHAOPHRAYA THU 9.50€

🇫🇷 Pochons frits aux crevettes hachées, ail et coriandre.

🇬🇧 Spring roll pastry, chopped shrimp meal, garlic and coriander.



3. ปอเปี๊ยะทอด POHPIA THOD

Légume 7.50€, Pork 8.50€, Poulet 8.50€

🇫🇷 Choux, champignons, carottes et vermicelles.

🇬🇧 Onion, cabbage, mushroom, carrot and vermicelli.



4. ปีกไก่ทอด

KAI THOD 8.50€

🇫🇷 Aile de poulet, Pâte frite croustillante et poivre noir.

🇬🇧 Chicken middle wing, crispy fried dough and black pepper.



5. กุ้งชุบแป้งทอด

KUNG CHUP PAENG THOD 10.50€

🇫🇷 Gambas, pâte frite croustillante, œuf, sel et chapelure.

🇬🇧 Prawns, crispy fried dough, egg, salt and breadcrumbs.



6. หมึกชุบแป้งทอด

MUEK CHUP PAENG THOD 10.50€

🇫🇷 Calamars, pâte frite croustillante, œuf, ail et poivre noir.

🇬🇧 Squid, crispy fried dough, egg, garlic and black pepper.



"La liste des allergènes contenues dans nos plats est disponible sur demande"

"The list of allergens contained in our dishes is available on request"

ENTREES/STARTERS

7.ทอดมันกุ้ง

THOD MAN KUNG 11.50€

🇫🇷 Crevettes , ail, coriandre ,poivre noir,
pâte frite croustillante et chapelure.

🇬🇧 Shrimp, Garlic and coriander, black pepper ,
crispy fried dough and bread crumbs.



8.หมูสามชั้นทอดกรอบน้ำจิ้มแจ่ว

MU KROP THOD 9.50€

🇫🇷 Poitrine de porc, pâte frite croustillante,
œuf et poivre noir.

🇬🇧 Streaky pork, crispy fried dough,
egg and black pepper.



9.ไก่สะเต๊ะ

KAI SATAY 9.50€

🇫🇷 Filet poulet, cumin, coriandre, galanga, citronnelle,
lait de coco, poudre de curry et cacahuètes.

🇬🇧 Chicken meat, cumin, coriander, galangal,
lemongrass, coconut milk, curry powder
and peanuts.



10.หมูแดดเดียว

MU DAET DIAO 9.50€

🇫🇷 Porc séché frit, ail, coriandre et poivre.

🇬🇧 Dried pork fried, garlic, coriander and pepper.



11.คอหมูย่าง

KHO MU YANG 9.50€

🇫🇷 Porc grillé.

Porc, miel, lait, coriandre, ail et poivre.

🇬🇧 Grilled pork

Pork, honey, milk, coriander, garlic and pepper.



SALADE THAÏ/THAI SALAD

12.ยำวุ้นเส้นโบราณ 🌶️

YUM WOON SEN BORAN 10.50€

Salade de vermicelles au poulet haché
Vermicelle haricot mungo, poulet haché,
crevettes séchées, cacahuètes, ail, piment, échalotes,
tomates et coriandre.

🇬🇧 Vermicelli salad with minced chicken
Glass noodle , minced chicken, dried shrimp, peanuts, garlic, chili,
shallots, tomatoes and coriander.



13.ยำคอหมูย่าง 🌶️

YUM KHO MU YANG 11.50€

Salade au porc grillé.
Porc, échalotes, oignons nouveaux, coriandre,
feuilles de menthe et jus de citron vert.

🇬🇧 Grilled pork salad.
Pork, sliced shallots, sliced spring onions,
coriander, mint leaves and lime juice.



14.ยำทะเล 🌶️

YUM THALAY 12.50€

Salade aux fruit de mer.
Crevettes, calamars, moules, piment, tomate,
jus de citron vert, céleri et échalotes.

🇬🇧 Seafood salad.
Shrimp, squid, mussels, chili, tomato, lime juice,
celery and shallots.



15.กุ้งแช่น้ำปลา 🌶️

KUNG CHAE NAMPLA 12.50€

Crevettes crues trempées dans une sauce chili-lime.
Crevettes crues, jus de citron vert, ail,
piment, coriandre, chou, concombre et feuilles de menthe.

🇬🇧 Raw shrimp dipped in chili-lime sauce.
Raw shrimp, lime juice, garlic, chili, coriander,
cabbage, cucumber and mint leaves.



SALADE THAÏ/THAI SALAD

16.ตำถาดเลอเจ้าพระยา 🌶️

Tam Thaad LE CHAOPHRAYA (Salad in Tray) 25€

🇫🇷 Papaye vert, haricots, tomates, ail, piment, sucre de palme, sauce de poisson and jus de citron vert.

Accompagnements :: Vermicelles de riz, couennes de porc, poisson croustillant, œufs durs, porc séché, saucisse de porc et légumes.

🇬🇧 Green papaya, beans, tomatoes, garlic, chili, palm sugar, fish sauce, lime juice and fish sauce.

Side dishes :: rice vermicelli, pork rinds, crispy fish, boiled eggs, sun-dried pork, pork sausage and vegetables.



17.ส้มตำไทย 🌶️

SOM TAM THAI 16€

🇫🇷 Papaye vert, piment, ail, tomates cerises, haricots, sucre de palme, jus de citron vert, crevettes séchées et cacahuètes grillées.

🇬🇧 Green papaya, chili, garlic, tomatoes, beans, palm sugar, lime juice, dried shrimp and peanuts.



18.ส้มตำปลาร้า 🌶️

SOM TAM PLA LA 16€

🇫🇷 Papaye vert, haricots, tomates, ail, piment, sucre de palme, sauce de poisson fermentée, jus de citron vert.

🇬🇧 Green papaya, beans, tomatoes, garlic, chili, palm sugar, fermented fish sauce and lime juice.



PLAT/MAIN COURSE

19. ผัดผงกระหึหะเล 🌶️

PHAD PHONG KARI THALAY 22.50€

🇫🇷 Fruits de mer sautés au curry jaune. Crevettes, calmars, Noix Saint-Jacques, oignon, céleri, piment rouge, ail, œuf, poudre de curry jaune, lait et pâte de piment thaï.

🇬🇧 Stir Fried Seafood Yellow Curry. shrimp, squid, scallops, crab meat, onion, celery, red chili pepper, garlic, egg, yellow curry powder, milk and thai chili paste.



20. ปลานึ่งมะนาว 🌶️🌶️

PLA NUENG MANAO 23.50€

🇫🇷 Bar à la vapeur avec citron vert et piments.

Sauce de poisson, piment oiseau, sucre de palme, jus de citron, coriandre et ail.

🇬🇧 Steamed Seabass with Lime and Chillies.

Fish sauce ,chilli , palm sugar , lemon juice, coriander and garlic.



21. ปลาทอดน้ำปลา เสิร์ฟคู่กับน้ำยำมะม่วง 🌶️

PLA THOD NAMPLA 23.50€

🇫🇷 Bar mariné frit avec sauce de poisson.

Sauce de poisson, fécule de maïs, mangue, échalotes, crevettes séchées, coriandre, céleri, cacahuètes, jus de citron, piment oiseau.

🇬🇧 Deep-Fried marinated Seabass with fish sauce.

Fish sauce , corn starch, mango, shallots, dried shrimp, coriander, celery, peanuts, lemon juice and chilli.



22. ปลาทอดกรอบสามรส

PLA THOD KROP SAM ROT 23.50€

🇫🇷 Bar frit aux trois saveurs.

Ail, piment rouge, coriandre, piment oiseau, sucre de palme, sauce de poisson et sauce de tamarin.

🇬🇧 Three Flavoured Deep-fried Sea bass.

Garlic, red chili, coriander, chilli , palm sugar, fish sauce and tamarind sauce.



RIZ JASMIN

2.50€/RIZ GLUANT

3.50€

"La liste des allergènes contenues dans nos plats est disponible sur demande"

"The list of allergens contained in our dishes is available on request"

PLAT/MAIN COURSE

23.แกงเผ็ดเปิดอย่าง 🌶️

KAENG PHET PED YANG 19.50€

🇫🇷 Magret de canard au curry rouge.

Pâte de curry, chili, aubergine de pois, ananas et basilic.

🇬🇧 Duck breast Red Curry.

Curry paste , pea eggplant, chili, tomato, pineapple and basil.



24.แกงมัสมั่นเนื้อลูกวัว เสริฟคู่กับแป้งโรตีสี่ 🌶️

KAENG MATSAMAN NUEA KAE 22.50€

🇫🇷 Curry Carre veau Massaman avec Crêpe Roti paratha

Pâte de curry massaman, cardamome, pomme de terre, oignon, cacahuètes et lait de coco.

🇬🇧 Massaman Beef Curry with Roti pancake

Massaman curry paste, cardamom , potato, onion, peanuts and coconut milk.



25.แกงเขียวหวานไก่ เสริฟคู่กับขนมจีน 🌶️

KAENG KHIAOWAN KAI Poulet 18.50€ / Bœuf 19.50€

🇫🇷 Poulet ou boeuf au curry vert.

Pâte de curry vert thaï, lait de coco, petite aubergine, basilic thaï et feuille de combava.

🇬🇧 Chicken or Beef Green Curry.

Thai green curry paste, small egg plant, thai basil and kaffir lime leaf.



26.พะเนียงเนื้อ 🌶️

PANANG NUEA 19.50€

🇫🇷 Entrecôte Panang.

Pâte de curry Panang, lait de coco, feuilles de combava, piment rouge et feuilles de basilic.

🇬🇧 Panang Beef Steak.

Panang curry paste, coconut milk, lime leaves, red chili and basil leaves.



RIZ JASMIN

2.50€/RIZ GLUANT

3.50€

"La liste des allergènes contenues dans nos plats est disponible sur demande"

"The list of allergens contained in our dishes is available on request"

PLAT/MAIN COURSE

27.ไก่กรอบผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 🌶️

KAI KROP PHAD MET MAMUANG 18.50€

🇫🇷 Poulet sauté aux noix de cajou.

Noix de cajou, pâte frite croustillante, piments séchés frits, poivron tricolore, oignon, jujube séché et liqueur chinoise.

🇬🇧 Stir Fried Chicken With Cashew Nuts.

Cashew nuts, crispy fried dough, fried dried chilies, tri-colour sweet Pepper, onion, dried jujube and chinese liquor.



28.ทะเลผัดฉ่า 🌶️

THALAY PHAD CHA 20.50€

🇫🇷 Fruits de mer sautés épicés.

Noix Saint-Jacques, crevettes, calmars, moules, piment rouge thaï, ail, gingembre, grains de poivre vert, feuilles de combava et basilic.

🇬🇧 Spicy Stir fries seafoods.

Scallops, shrimp, squid, mussels, thai red Chilli, garlic, ginger, green pepper, kaffir lime leaves and basil.



29.ต้มข่าไก่

TOMKHA KAI 16.50€

🇫🇷 Soup poulet au lait de coco.

Galanga, citronnelle, feuilles de combava, lait de coco, champignons, jus de citron et coriandre.

🇬🇧 Soup chicken curry in coconut milk.

Galangal, lemongrass, kaffir lime leaves, coconut milk, mushroom, lemon juice and coriander.



30.ต้มยำกุ้งน้ำข้น 🌶️

TOMYAM KUNG 20.50€

🇫🇷 Soupe crémeuse épicée aux gambas.

Champignons, galanga, citronnelle, échalotes, coriandre, pâte de piment thaï, piment séché, feuilles de combava, lait, citron vert et coriandre long.

🇬🇧 Creamy prawn spicy soup.

Mushroom, galangal, lemon grass, shallots, coriander, thai chili paste, dried chili, kaffir lime leaves, milk, lime and parsley.



RIZ JASMIN

2.50€/RIZ GLUANT

3.50€

"La liste des allergènes contenues dans nos plats est disponible sur demande"

"The list of allergens contained in our dishes is available on request"

PLAT/MAIN COURSE

31. ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน 🌶️

HOMOK THALAY MAPHRAD 21.50€

🇫🇷 Fruits de mer au curry vapeur dans de la noix de coco. calmars, crevettes, moules, lait de coco, pâte de curry, œufs, basilic, piment rouge, noix de coco et feuilles de combava.

🇬🇧 Steamed curry seafoods in coconut. squid, shrimp, mussels, coconut milk, curry paste, eggs, basil, red chili, coconut and kaffir lime leaves.



32. กุ้งทอดซอสมะขาม

KUNG THOD SAUCE MAKHAM 20.50€

🇫🇷 Gambas croustillantes glacées au tamarin. Gambas, farine tempura, sauce de tamarin, sucre de palme et oignons frits.

🇬🇧 Crispy Prawn in Tamarind Glaze. Prawns, crispy fried dough, tamarind, palm sugar and fried onions.



33. ไข่เจียวปู

KHAICHIAO PU 15€

🇫🇷 Omelette thaï au crabe. Chair de crabe, œuf, oignon de printemps et sauce soja légère.

🇬🇧 Crab thai Omelet. Crab meat, egg, spring onion and light soy sauce.



34. เสือร้องไห้ เสริฟ์คู่กับน้ำจิ้มแจ่ว

SUEA RONGHAI 19.50€

🇫🇷 Entrecôte grillé avec sauce thaï. Sucre de palme, sauce de tamarin, jus de citron vert, poudre de chili, échalotes et coriandre long.

🇬🇧 Grilled Beef Steak with Thai Sauce. Palm sugar, tamarind sauce, lime juice, chili powder, sliced shallots and parsley.



RIZ JASMIN

2.50€/RIZ GLUANT

3.50€

"La liste des allergènes contenues dans nos plats est disponible sur demande"

"The list of allergens contained in our dishes is available on request"

PLAT UNIQUE

35.ผัดไทย

PAD THAI (Poulet 16€ / Gambas 18€)

🇫🇷 Nouilles de riz sautées.

Sauce de tamarin, nouilles pad thaï, crevettes séchées, cacahuètes, ciboulette thaï, poudre de chili, œufs, germes de soja et tofu.

🇬🇧 Fried rice noodles.

Tamarind sauce, pad thai noodles, dried shrimp, peanuts, thai chives, chili powder, eggs , bean sprouts and tofu.



36.ข้าวผัดกะเพรา

KHAOPHAD KAPRAO

🇫🇷 Basilic sauté accompagnement avec du Riz.

Basilic, piments, œuf au plat, haricot vert et ail.

🇬🇧 Stir-Fried Basil served with Rice.

Basil, chilies, fried egg, green bean and garlic.

15€ 🐔 (croustillant) 16€ 🐷 18€ 🦐



37.ข้าวผัดสับปะรด

KHAOPHAD SAPPAROT 18.50€

🇫🇷 Riz sauté à l'ananas.

Ananas, crevettes, saucisses chinoises, jambon, raisins secs, beurre non salé, poudre de curry, œufs, noix de cajou, oignons et porc séché.

🇬🇧 Pineapple Fried Rice.

Pineapple, shrimp, chinese sausage, ham, raisins, unsalted butter, curry powder, eggs, fish sauce, cashew nuts, onions and shredded pork.



"La liste des allergènes contenues dans nos plats est disponible sur demande"

"The list of allergens contained in our dishes is available on request"

VÉGÉTARIEN/VEGETARIAN

38.ยำเต้าหู้ YAM TOFU 12.50€ 🌶️

🇫🇷 Salade de tofu épicée.

Tofu, céleri, carottes, jus de citron et piment.

🇬🇧 Tofu salad spicy.

Tofu, celery, carrots, lemon juice and chili.



39.ผัดกะเพราเต้าหู้ PHADKAPHRAO TOFU 15.50€ 🌶️

🇫🇷 Tofu, Feuilles de basilic, piment, ail, sucre, haricot vert et sauce d'assaisonnement.

🇬🇧 Tofu, Basil leaves, chili, garlic, sugar, green bean and seasoning sauce.



40.แกงเขียวหวานเต้าหู้ทอดกรอบ 🌶️

KAENG KHIAOWAN TOFU THODKROP TOFU GREEN CURRY 16.50€

🇫🇷 Tofu, pâte de curry vert thaï, sauce soja, sucre de palme, lait de coco, aubergine, basilic thaï et citron.

🇬🇧 Tofu, thai green curry paste, soya sauce, palm sugar, coconut milk, egg plant, thai basil and lemon.



41.ผัดผักรวม PHATPAK RUAM 10.50€

🇫🇷 Légumes sautés.

Ail, brocoli, tomate, carotte, champignons et chou.

🇬🇧 Stir-fried vegetables.

Garlic, broccoli, tomate, carrot, mushroom and cabbage.



42. ผัดไทยเต้าหู้ PAD THAI TOFU 15€

🇫🇷 Nouilles de riz sautées.

Sauce de tamarin, nouilles pad thaï, cacahuètes, ciboulette thaï, poudre de chili, œufs, germes de soja et tofu.

🇬🇧 Fried rice noodles.

Tamarind sauce, pad thai noodles, peanuts, thai chives, chili powder, eggs, bean sprouts and tofu.



*VOICI QUELQUES PLATS VEGETARIENS, N'HESITEZ PAS A NOUS DEMANDER NOS VARIANTES POUR TOUT NOS PLATS DE LA CARTE EN VEGETARIEN OU VEGAN.

RIZ JASMIN

2.50€/RIZ GLUANT

3.50€

"La liste des allergènes contenues dans nos plats est disponible sur demande"

"The list of allergens contained in our dishes is available on request"

DESSERTS

1. เลอเจ้าพระยาข้าวเหนียวมะม่วง

LE CHAOPHRAYA MANGO STICKY RICE 8.50€

🇫🇷 Lait de coco, sel, sucre, feuilles de pandan, farine de riz et mangue.

🇬🇧 Coconut milk, salt, sugar, pandan leaves, rice flour and mango.



2. เลอเจ้าพระยากล้วยปิ้งมะพร้าวอ่อนเสิร์ฟคู่กับไอศกรีมกะทิสด

LE CHAOPHRAYA KLUAI PING 6.50€

🇫🇷 Bananes grillées, lait de coco, lait frais, sucre de palme, sel et glace au lait de coco.

🇬🇧 Bananas grillées, coconut milk, fresh milk, palm sugar, salt and coconut milk ice cream.



3. ข้าวเหนียวหน้าสังขยา

Sticky Rice with Egg Custard. 7€

🇫🇷 Lait de coco, sel, sucre, feuilles de pandan, farine de riz, œufs, noix de coco, sucre et farine de riz.

🇬🇧 Coconut milk, salt, sugar, pandan leaves, rice flour, eggs, coconut, sugar and rice flour.



4. ทับทิมกรอบ

TABTIM KROB 7€

🇫🇷 Châtaignes d'eau au lait de coco.

Farine de tapioca, sucre, lait de coco, feuilles de pandan, sel et colorant alimentaire.

🇬🇧 Water Chestnuts in Coconut Milk Water chestnuts, tapioca flour, sugar, coconut milk, pandan leaves, salt and food coloring.



5. 2 Boules de sorbets au choix 5€

🇫🇷 (Noix de coco, Citron Jaune, Ananas, Mangue, Vanille, Fraise, Citron Vert, Chocolate)

BOISSONS CHAUDES/HOT DRINK

Espresso	2,5€
Double Espresso	4€
Cappuccino	6€
Latte	6€
Thés, Infusions	4€

THE GLACÉ/ICED TEA

Thé vert Thai	7€
Thé vert citron	6€
Thé vert citron et miel	6€
Thai Thé	7€
Thai Thé citron	6€
Thai Thé citron et miel	6€

EAUX/SODAS

Coconut Fresh	7€
Evian 100cl	6€
Badoit 100cl	6€
Evian 50cl	4€
Badoit 50cl	4€
Coca, Coca Zero 33cl	4€
Orangina, Limonade, Ice Tea Pêche	4€
Jus de Fruits 25cl GRANINI (Ananas, Fraise, Mangue, Orange, Tomate, Multifruit)	4€
Soda au Citron Rouge	5€
Diabolos Limonade (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche)	5€
Diabolos Perrier (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche)	5€
Sirops (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche)	3,5€

BIÈRES & APÉRITIFS

BOUTEILLES:

DESPERADOS, FIDELE BLANCHE, LEFFE BRUNE 33CL	5€			
PRESSION : SINGHA BEER THAI		Pichet 100cl	Verre 50cl	Verre 25cl
		15€	8€	6€
MARTINI ROSSO - BIANCO 5CL	6€			
KIR CASSIS 15CL	8€			
KIR ROYAL CASSIS 15CL	12€			
PASTIS. RICARD	5€			

COCKTAILS

LE CHAOPHRAYA (CURAÇAO,VODKA,LIMONADE ET JUS CITRON)	14€
KRUNG THEP MAHA NAKHON(GIN,JUS PAMPLEMOUSSE ET SCHWEPPES).....	14€
SPRITZ (APEROL,PROSECCO ET PERRIER)	10€
BLUE MARGARITA (CURAÇAO,VODKA ET JUS CITRON VERT)	10€
MOJITO CLASSIC (HAVANA 3, MENTHE FRAICHE, SUCRE DE CANNE)	10€
MOJITO FRAISE (CLASSIC AVEC SIROP DE FRAISE)	12€
MAI TAI (HAVANA 3 ET 7, JUS CITRON VERT ET ANANAS)	12€
GIN TONIC (GIN, TONIC)	10€
PINA COLADA (HAVANA 5 LAIT DE COCO JUS ANANAS)	10€

COCKTAILS SANS ALCOOL

SEX ON THE BEACH	6€
VIRGIN MOJITO	8€
MOCKTAIL LITCHI FRAISE	8€

DIGESTIFS

VODKA 5CL	6€
RUM PHRAYA 5CL	8€
WHISKY 5CL	8€
GET 27	6€
LIMONCELLO	6€

LA CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES

Verre 75cl

INSTINCT ROUGE 6€

PROVENCE

IRRESISTIBLE AOC CRU CLASSE..... 34€

BANDOL CHÂTEAU DE FONT VIVE 40€

LA VIOLETTE CH LA CLAPIERE..... 38€

CUVEE HENRI FABRE 29€

COTE DU RHONE

CHEVALIER ANTHELME AOP 20€

BOURGOGNE

LES PETITES PIERRES AOP 52€

LES VINS ROSÉES

Verre 75cl

INSTINCT ROSÉE 6€

PROVENCE

IRRESISTIBLE AOC CRU CLASS 34€

BANDOL CHÂTEAU DE FONT VIVE 40€

LA VIOLETTE CH LA CLAPIERE 38€

CUVEE HENRI FABRE 29€

MINUTY 42€

LES VINS BLANCS

Verre 75cl

INSTINCT BLANC 6€

PROVENCE

IRRESISTIBLE COTE PROVENCE AOC CRU CLASSE 34€

BANDOL CHÂTEAU DE FONT VIVE 40€

CUVEE HENRI FABRE 29€

BOURGOGNE

PASSY LE CLOU CHABLIS BOURGOGNE AOP 54€

LES AMANDIERS CHARDONNAY 26€

DUC DE RAYBAUD CHARDONNAY 28€

VALLÉE DE LA LOIRE

PASCAL JOLIVET SANCERRE 2023 56€

LES CHAMPAGNES

Coupe 75cl

CARTE BLANCHE BRUT 10€ 54€

MANDOIS BRUT ORIGINE AOP 80€

VEUVE CLICQUOT BRUT AOP 140€

PROSECCO EDOARDO ROTA DOC ITALIE 26€