

# Le Bangkok

*restaurant thai*

---

15 PLACE PIERRE MENDÈS FRANCE  
59800 LILLE

03.28.80.78.91

# ENTRÉES

POPIAH TOD	(Roulés dans une galette de blé, servis avec une sauce maison) Nems au poulet (3 pcs) Samossas de bœuf (4 pcs) Rouleaux de crevettes frits (4 pcs)	8 8 9
KAÏ SATAY	Brochettes de poulet au satay, sauce à la cacahuète & lait de coco (3 pcs)	9
KHANOM JIB	Chaussons vapeurs aux crevettes, poulet & châtaignes d'eau & sa vinaigrette	10
TOM YUM	Soupe de crevettes à base de citronnelle fraîche, galanga et feuilles de combava	9

# YUM THAÏ

		Entrée / Plat
LAAP KAÏ	Salade de poulet haché aux herbes, citron vert, épices et poudre de riz gluant grillé	12 / 18
LAAP NUEA	Tartare de boeuf préparé minute, aux herbes thaï, épices et poudre de riz gluant grillé	12 / 18
YUM PLAMUK	Salade de calamars riche en saveurs comptant une belle dose d'herbes et d'épices	12 / 19
YUM PLAA	Tartare de saumon préparé minute, sauce citron vert, ail & légère touche de piment	13 / 20

## À PARTAGER LA FESTIVAL

Assortiments de nems au poulet, rouleaux de crevettes, samossas au boeuf & brochettes de poulet satay - sauces maisons à base de pruneaux et d'ananas

Pour 2 pers	18
Pour 3 pers	27



# PLATS

(Tous nos plats sont servis avec du riz blanc  
ou des nouilles sautées)

KAENG KARI	Poulet mijoté au curry jaune (doux) ou rouge (épicé) & lait de coco	17,5
KAÏ MET MAMUANG	Poulet sauté aux noix de cajou et petits légumes	17,5
MASSAMAN KAÏ	Poulet mijoté au curry massaman & pomme de terre	17,5
KRAPAO KAÏ	Poulet haché sauté au basilic thaï & son oeuf au plat 🌶️	19
KAOPAD KAÏ	Riz sauté au poulet, légumes & son oeuf au plat	16,5
PAD THAÏ	Nouilles de riz sautées au poulet sauce sucrée à base de tamarin et cacahuète (boeuf +1€, crevettes +2€)	17,5
KRAPAO PED	Magret de canard sauté au basilic thaï, ail & piment 🌶️	19,5
KAENG PED	Magret de canard mijoté au curry rouge, ananas & lait de coco 🌶️	19,5
KAENG KARI NUEA	Boeuf mijoté au curry jaune (doux) ou rouge (épicé) & lait de coco	18,5
KRAPAO NUEA	Boeuf sauté au basilic thaï, ail & piment 🌶️	18,5
BOBUN	Salade tiède composée de fines vermicelles, de crudité, d'émincé de boeuf sauté au curry, lait de coco & son nems au poulet	18
TIGRE QUI PLEURE	Pièce de coeur de rumsteck marinée (ail, poivre, coriandre) grillée & sa sauce pimentée aux herbes et poudre de riz gluant grillé 🌶️	22
KRAPAO PLAMUK	Calamars sautés au basilic thaï, ail & piment 🌶️	20
KUNG PIOW WAN	Crevettes sautées à l'ananas, tomates cerises & sauce aigre douce	19
CHUCHI PLAA	Pavé de saumon grillé à la plancha sauce au curry rouge 🌶️	22

# DESSERTS

STICKY RICE	Onctueux riz gluant au lait de coco infusé de feuilles de pandan & sa mangue fraîche	10
BONBONS CHOCOLAT	Nems croustillants au coeur fondant en chocolat (ganache maison)	8,5
KHANOM DOK MALI	Gâteau au jasmin à base d'haricots jaunes, oeuf & lait de coco	8,5
SAPAROD	Ananas thaï & son sucre pimenté	8
DAME BLANCHE	Glace vanille, chocolat & chantilly	7,5

# CARTE DES BOISSONS

## Aperitifs

Martini (5cl) (bianco, rosso)	6
Campari (5cl)	6
Ricard (4cl)	6
Whisky coca (16cl)	7,5
Rhum coca (16cl)	7,5
Coupe de Champagne (12,5cl)	10
Kir (15cl)	6,5
Kir Royal (15cl)	11
(cassis, violette, framboise)	

## Spiritueux & digestifs

Aberlour - 10 ans - 40°	8
Talisker - 10 ans - 45.8°	10
Nikka - From the Barrel - 51.4°	11
Oban - 14 ans - 43°	11
Chivas - 12 ans - 40°	10
Jack Daniel's - Old n°7 - 40°	7
Diplomatico - 40°	8
Don Papa - Baroko - 40°	8
Cognac - Hennessy - 40°	10
Mei Kuei Lu - à la rose 54°	9
Get 27 (17,9°), Get 31 (24°)	7
Baileys - 17°	7
Limoncello - 30°	7
Poire William - 40°	7
Calvados - 40°	7



(4cl)

## Cocktails



### LE BANGKOK - 10

Vodka, Soho, Jus de Litchi,  
Jus de citron, Litchi

### L'ESCALE THAÏ - 10

Gin, Triple sec, Curaçao, Jus de  
citron, Jus de passion

### MY THAÏ - 10

Rhum blanc & ambré,  
Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de  
grenadine & d'orgeat

### APÉROL SPRITZ - 9

Apérol, Prosecco, Eau gazeuse,  
Rondelle d'orange

### GIN TONIC - 9

Gin Bombay, Tonic, Baies rose,  
Citron

### MOJITO - 10

Rhum Blanc, Rhum Ambré,  
Citron vert, Menthe, Sucre de  
canne, Eau gazeuse

### SUNRISE - 8

Citron vert, menthe, sirop de  
grenadine, jus d'orange & ananas  
(sans alcool)

## Bières

<b>PRESSIONS</b>	25cl   33cl
Singha - bière Thaï (5°)	4,5 - 5,5
Castelain - gd cru (8,5°)	5,5 - 6,5

### BOUTEILLES

Chang - bière thaï 32cl (5°)	6,5
Singha - bière thaï 33cl (5°)	6,5
Duvel 33cl (8,5°)	6,5
Kaastel Rouge 33cl (8°)	6,5

## Softs & Eaux

Coca, Coca Zéro, Perrier,	4
Schweppes Agrum (33cl)	
Ice Tea, Limonade (25cl)	
Diabolo (29cl)	4,5
(grenadine, fraise, menthe, violette)	
Granini boisson (25cl)	4
(ananas, litchi, orange, pomme)	

Evian, San Pellegrino (50cl)	3,5
Evian, San Pellegrino (1L)	5,5

## Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	2,2
Café allongé, café crème	2,5
Double expresso	4
Cappuccino	4,5
Thés & Infusions Richard	4,5
(vert au jasmin, vert menthe bio, earl grey, fruits rouges, blanc rose litchi, rêves enfantin tisane bio)	