

SAWASDEE KRUB (les femmes prononcent - Sawatdi kha; les hommes - Sawatdi krab)

Culture générale : nous n'utilisons pas de baguette dans la cuisine thaïe (ça nous irrite ^^). Il n'y a pas non plus de Pho, Bo Bün, riz cantonnais ici (vraiment beaucoup ^^)

NOS TATAS RELEVERONT VOS PLATS EN FONCTION DE VOS ENVIES
Elles prendront soin de préparer vos mets à la demande. Nous vous demanderons d'être indulgent sur le temps d'attente.

Faites nous savoir si vous avez des intolérances alimentaires, (coriandre, ail, gluten, cacahuètes, oeufs...)

SI TOUTEFOIS VOUS AVEZ UN SPECTACLE, MERCI DE NOUS EN INFORMER EN DEBUT DE REPAS

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

A PARTAGER (conseillé pour 4)

Tom kha gai	Bouillon au lait de coco, poulet, épices thaïes et citron vert ..22
Larp nuea sot	« Tartare Thaï », bœuf haché cru, citronnelle/coriandre20
Tapas thaï	Finger food croustillants, un peu de tout.....20

CROUSTILLANTS

Por pia moo	Rouleaux de porc haché et herbes fraîches7
Thoung trong	Aumônières craquantes à la crevette8
Trot man	Galettes de dorade à la bergamote et curry rouge.....7,5

SOUPES

Tom yum goong	A la citronnelle, épices thaïes et aux crevettes8
Tom yum nuea	A la citronnelle, épices thaïes au bœuf7
Tom kha gai	Au lait de coco, épices thaïes au poulet7
Tom kha goong	Au lait de coco, épices thaïes avec crevettes8
Kung jiid wonsen	Bouillon clair au poulet, feuille de chou, tofu et vermicelles ..7

SALADES

Som tam thai	Papaye verte et carotte, crevettes séchées, cacahuètes8
Yum nuea	Lamelles de bœuf grillées, citronnelle, herbes fraîches9
Larp nuea sot	« Tartare Thaï », version bœuf haché cru9,5
Yum sapa lot	Ananas acidulé, vinaigrette aigre douce, poulet haché, légumes8
Larp gai	Blanc de poulet haché, citronnelle, oignon, menthe, noix de cajou .9
Yum goong	Crevettes pochées, copeaux de légumes crus, citron vert/piment .9,5
Yum pla muek	La même, avec des calamars bien tendres9,5
Yum mamuang	Croquante de mangue verte, crevettes, basilic thaï et cacahuètes 9,5
Goongtché	« Cévice » de crevettes (crues donc!!), vinaigrette d'herbes et piments frais, citron vert..... 10

FRUITS DE MER (d'élevage Bio)

On a aussi des calamars au frais, bien tendres :)

Goong phat katiem prikthai	Crevettes croustillantes sautées à l'ail et poivre12
Pranang goong	Crevettes sautées au curry rouge et cacahuètes, lait de coco, parfumé à la bergamote 12
Goong phat bai hoarapha	Crevettes sautées au basilic thaï, tranches de bambou et piments doux 12
Gaeng kiew wan goong	Curry vert de crevettes au lait de coco, pousses de bambou, légèrement pimenté..... 12

SELON LA PÊCHE

Hor mok	Filet de dorade royale à la vapeur, en feuille de bananier12
Pla sam rot	Dorade (entière), croustillante, marmelade de piment aigredouce18
Pla chu chee	Dorade (entière) nappée d'un curry rouge au lait de coco, basilic thaï..... 18
Pla Somsri	Dorade (entière), salade de mangue au basilic et cacahuètes18
Pla thod hoarapha	Tempura de dorade, condiment cuisiné oignon/basilic/piments ..12

Nos volailles et viandes bovines sont d'origine française et belge. Nous utilisons principalement de la poitrine de poulet/canard; et de l'aiguillette de bœuf.

VIANDES ET VOLAILLES

Gai phat bai hoarapha	Poulet sauté au basilic, bambou et piments doux10
Gai phat med mamouang	Poulet sauté aux noix de cajou, oignons et piments fumés/séchés..... 11
Pranang gai	Poulet sauté au curry rouge et cacahuète, lait de coco, parfumé à la bergamote 10
Gai thod kratiem prikthai	Emincé de poulet croustillant, cuisiné à l'ail/poivre, oignon confit et coriandre fraîche 11
Gaeng kiew wan gai	Traditionnel poulet mijoté au curry vert et lait de coco .10
Massaman gai	Mijoté de poulet « massaman », patate douce, carottes fondantes et cacahuètes..... 10
Gaeng phet nuea	Mijoté de bœuf au curry rouge et lait de coco10
Nuea phat bai hoarapha	Bœuf sauté au basilic, bambou et piments doux10
Pranang nuea	Bœuf sauté au curry rouge et lait de coco, bébé maïs et cacahuètes pilées 10
Siua laüghn-hai	Entrecôte marinée minute, juste snackée, vinaigrette au basilic/tamarin, légumes crus « tigre qui pleure »14
Ped phat bai hoarapha	Poitrine de canard laqué, sauté au basilic thaï, bambou et piments doux 12
Gaeng phet ped	Poitrine de canard laqué, mijoté au curry rouge et lait de coco, ananas frais et basilic 12

VEGANS & FRIENDS

Tom yum tché	Bouillon aux épices thaïes, citron vert, coriandre et tofu 7
Yum mamuang	Fraîcheur de mangue, cacahuètes, légumes et basilic8
Som tam	Légère salade de papaye verte, carotte, tomate, citron ..8
Porpia prak	Rouleaux croustillants aux légumes et taro6
Phad thai	Pâtes de riz cuisinées, tofu, brouillade d'oeufs (ou non) et cacahuètes, plein de légumes.....10
Gaeng kiew wan tohu	Mijoté au curry vert et lait de coco, bambou et basilic ...10
Tohu phad bai hoarapha	Wok minute de légumes, piments, basilic thaï et tofu10

L'ASSIETTE DES TATAS

Phad kapao	Wok au basilic thaï, piment frais, riz jasmin, œuf frit, poulet ou bœuf..... 14
« LocLac » Thaï	Wok d'aiguillette de bœuf aux oignons doux, riz jasmin et œuf frit..... 14
Kraopad Thai	Traditionnel riz sauté à la Thaï, poulet /crevettes/mix9
Phad thai	Pâtes de riz sautées aux légumes, sauce tomate/tamarin, poulet /crevettes/mix 10
Phad Kimao	Pâtes de riz, basilic thaï, beaucoup de piment, canard laqué^^ 11

GARNITURES

Phat pak	Sauté de légumes variés (courgettes, choux chinois, soja, etc..)7
Phat pak boong	Légumes verts: liserons d'eau Kailan, au wok, avec un peu d'ail . 7
Krao niew	Riz gluant 3
Krao kao	Riz jasmin..... 2

MENU DE JEUNER 16€ (uniquement le midi)

Une entrée, un plat et un dessert parmi les choix suivants :

Croquant de mangue/basilic thaï/cacahuètes/vinaigre, aigre, Nem thaï, porc haché et taro
Tom yum de bœuf, bouillon clair, citronnelle, épices thaïes

Wok de poulet au basilic, oignons et piments doux *
Curry rouge de bœuf, lait de coco, bambou/bergamote *
Pad thaï, poulet crevette

*SERVI AVEC UN RIZ LONG A LA VAPEUR

Flan au lait de coco et taro

Lychee au sirop
café/thé au jasmin

MENU BIEN BIEN 25€

Une entrée, un plat et un dessert parmi les choix suivants :

Soupe au lait de coco et crevettes, épices thaïes
« Tartare de bœuf thaï », citronnelle et herbes fraîches
aumônières craquantes à la crevette et citron vert
Salade de calamars, copeaux de légumes crus, vinaigrette pimentée

Filet de dorade royale vapeur, dans une feuille de bananier
Crevettes croustillantes sautées à l'ail et poivre, oignons confits
Curry rouge de canard au lait de coco, ananas et basilic
Moelleux de poulet cuit façon « massaman », cacahuètes et légumes fondants
PLAT SERVI AVEC UN RIZ LONG AU JASMIN

Flan au lait de coco et taro

Salade de fruits frais
Riz tiède au lait de coco et sésame grillé




MENU DECOUVERTE 39€ (HORS BOISSONS) par personne

Proposition unique pour l'ensemble de la table, à partir de 3 personnes.

Comme dans la tradition thaïlandaise et asiatique, l'ensemble des mets sera servi au centre de la table, en quantité suffisante. Nous vous servirons pour commencer une boisson fruitée pour vous rafraîchir. Ensuite, faites-nous confiance :)

Volailles, fruits de mer, viande rouge,
Épices, herbes fraîches, piments,
Pâtes, légumes, riz,
Lait de coco, fruits
Sous différentes textures, assaisonnements et cuissons.

PRIX TTC €, SERVICE COMPRIS.CB à partir de 12€ - Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant acceptés à hauteur de 2 par personne

LOCALISEZ VOUS CHEZ  : BIEN BIEN PARTAGEZ VOS PHOTOS SUR  : BIENBIENFAMILY RESERVEZ SUR  : bienbienfamily@gmail.com