

Les Entrées



Nems au porc 9,90€
(4 pièces avec salade)

-Pork eggrolls
(4pcs with a salad)



Tempuras de crevettes 11,90€
(5 pièces avec salade composés)

-Shrimp tempura 5pcs




Rouleaux de printemps 5,90€

crevette, pâté de porc, soja
carotte, coriandre, menthe,
vermicelle de riz
(sur demande rouleaux sans viande !)

Spring rolls salad with Shrimp and pork)



Salade thaï au bœuf épicée 12,90€

(soja, cacahuète, coriandre, menthe,
jus citron vert, tomate, piment frais) 

-Beef thai salad seasoned fresh herbs
(bean sprouts, mint, peanuts)



A se partager !

le duo d'entrée 16,90€

3 nems, 3 tempuras crevettes,
salade composée

Nos Grandes Soupes

Soupe Phô au bœuf

18,90€

Pate de riz, viande bœuf, soja, ciboulette, oignon et coriandre

*Pho Soup beef
rice pasta, soy, chives
onion and coriander*



Soupe Phô Bœuf

Soupe au Porc Laqué

18,90€

Pate de riz, poitrine de porc laqué, soja, ciboulette, oignon et coriandre

*Pho Soup lacquered pork
rice pasta, soy, chives
onion and coriander*



Soupe de Porc Laqué

Soupe Khao Poun

19,90€

Pate de riz, poulet, salade composée
Soja, ciboulette, oignon rouge
coriandre, lait de coco, léger épicé

*Pho Soup chicken
rice pasta, soy, chives
onion and coriander, light spicy*



Soupe Khao Poun

Supplément possible pour tous vos plats : 2,95€
bœuf, porc laqué, poulet panko ou crevette panko

Disponible certains jours
de la semaine :

*La Soupe Ramen au porc rôti
ou au porc laqué, œuf,
légumes, champignons 19,90€*



Soupe Ramen au porc

Origine de notre viande: porc, bœuf, poulet /Française
(pork, beef and chicken of French origin)

Les Spécialités

Salade thaïe au bœuf parfumée aux herbes fraîches 16,90€
 Soja, cacahuète, coriandre, menthe, oignon, jus citron vert, tomate, piment frais
-Beef Thai salad seasoned with fresh herbs (lettuce, bean, sprouts, mint, peanuts)



Salade Bo Bun, choisissez votre viande :

au porc croustillant, porc laqué rouge, bœuf, poulet croustillant 17,90€

ou crevette croustillante, tofu (sans nem) 18,90€

ou juste avec des nems de porc 16,90€

Dans chaque Bo Bun : vermicelle de riz, nems au porc, carottes, soja, menthe, coriandre, cacahuètes, oignon frit

-Choose between beef, panko chicken, crispy or glazed pork, panko shrimp

-Bo Bun (cold rice noodle , pork eggrolls, carrots, bean sprouts, mint, peanuts, fried onions)



Bo bun porc laqué



Bo bun bœuf



Bo bun poulet



Bo bun crevette



Salade thaï boeuf

Plats disponible sur le tableau ardoise



Gambas grillée



Travers de porc



Lap kai

Pour les gourmands, rajouter votre supplément pour tous vos plats :
 nem, bœuf, porc laqué, poulet panko ou crevette panko 2,95€

Menu enfant

12,90€

Uniquement
sur place

Plat au choix :

Poulet panko et riz nature

Nem au porc et riz nature

Boisson au choix :

Sirop: grenadine, menthe, pêche

Jus de fruit: lychée, mangue

orange ou citron

Dessert au choix :

2 x mochis glacé

2 x boules de glace

Glace Smarties

Bounty glacé

Salade de fruit frais

Les Spécialités



Pad thaï au choix: bœuf ou crevette 18,90€
porc laqué, ou poulet panko* ou tofu (+1,00€)

Pâte de riz sautées, œuf, ciboulette, soja, cacahuète et viande au choix
-Pad Thai (fresh rice noodles stir fried with shrimp or chicken, bean sprouts, green onions and peanuts)

Nouilles sautée au choix: bœuf ou crevette 18,90€
porc laqué, ou poulet panko* ou tofu (+1,00€)
nouille aux légumes 16,90€

Nouille au blé sautées avec des légumes frais et viande au choix
 poivron, carotte, oignon, choux, champignon noir
-stir fried wheat noodles with meat of your choice * (poulet croustillant farine et chapelure au blé)



Pad thaï crevette



Nouille au porc laqué



Porc laqué



Porc au caramel



Poulet curry



Tigre qui pleure



Porc croustillant



Poulet croustillant

Porc au caramel (c'est bon le gras !) 16,90€

Poitrine de porc mijotée au caramel avec riz nature
-simmered caramelized pork belly white rice (it's good the fat !)

Poulet croustillant avec riz nature 17,90€

-chicken crispy with plain rice

Porc laque avec riz nature 18,90€

-lacquered pork with plain rice



18mn

Porc croustillant et riz nature 18,90€

-glazed pork mixed salad, with white rice

Poulet au curry lait de coco avec riz nature 18,90€

-chicken curry with coconut milk and plain rice

Tigre qui pleure avec riz nature (faux filet race Charolaise) 23,90€

-sirloin steak with rice and salad

Les Desserts Maison

Banane tapioca au lait de coco

(dessert tiède à la banane, graine de tapioca
lait de coco et sésame blanc)



8,90€

Banane tapioca



8,90€

Taro tapioca



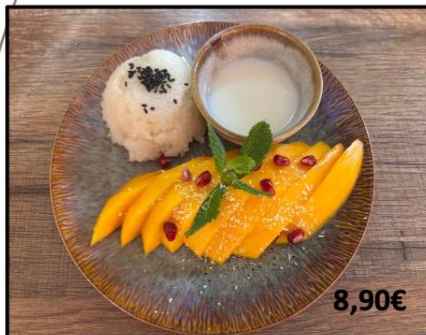
8,90€

Coupe de fruit frais

- chantilly
- coco rapé
- spéculoos
- éclat m&m's

Riz gluant à la mangue

(mango sticky rice coconut milk)



8,90€

Riz gluant à la mangue



6,90€

Salade de fruits frais de saison



Nam Van

(vermicelles de riz au pandan
graines de basilic, billes tapioca
fruit de jacquier, lait de coco,
châtaigne d'eau ...)



Nam Van

8,90€

Les Desserts



2 Mochis Glacés
choisissez
votre parfum*
6,80€



3,00€
39gr



**Cornet de glace
Smarties vanille**
3,00€ 39gr



Magnum vanille
Chocolat au lait
3,00€ 75gr



Glace Mystère
Vanille au cœur
de meringue
6,50€ 75gr



Coupe
de
glace

Coupe de glace
2 boules de glace
avec des fruits frais
10,50€

2 boules de glace
chantilly, coco râpé
spéculoos, éclat m&m's
5,90€

Nos parfums de glace :

Vanille, mangue, citron vert, fraise, chocolat
pistache, rhum raisin, fruit de la passion
café, tiramisu, caramel beurre salé, nougat
menthe-choco, ananas, stacciatella, coco

La pause café . . .

Café + Mochi glacé	4,80€
Grand Café + Mochi glacé	4,95€
Déca + Mochi glacé	4,80€
Grand déca + Mochi glacé	4,95€
Thé + Mochi glacé	4,95€
Grand café glacé	6,95€
Lait, coco râpé, chantilly	
Affogato café	4,90€
Café ou déca Gourmand	8,90€
Thé Gourmand	8,90€

Le Duo Café 10,90 €

2 mochis glacé
2 salade de fruits frais
2 cafés

♥ **Café
ou
déca
viennois**

(chantilly, m&m's
coco râpée
Spéculoos,)



5,90€

SUGGESTION DU MOMENT

(disponible sur réservation 24h avant)

PLATEAU DECOUVERTE LAO

27,90€



- Tartare de bœuf aux herbes aromatiques
- Bœuf séché grillé
- Poulet grillé à la citronnelle
- Salade de papaye verte épicée
- Bouillon clair aux pousses de soja
- Sauce tomate, ail, piquante

Accompagné de riz gluant