 **SOUPES**

T1 Soupe de poulet à la citronnelle (tômyam kày) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T2 Soupe de poisson à la citronnelle (tômyam pla) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T3 Soupe de crevettes à la citronnelle (tômyam kùng) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T6 Soupe de poulet au curry rouge (kèng phèt kày) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T8 Soupe de canard au curry rouge (kèng phèt pèt yàng) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

S1 Soupe de crevettes au curry rouge (kèng phèt kùng) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T10 Soupe de poulet au lait de coco (tôm khà kày) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

S2 Soupe de crevettes au lait de coco (tôm khà kùng) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

S3 Soupe de poisson au lait de coco (tôm khà pla) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

S5 Soupe de poulet au curry vert (kèng khièwane kày ) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

S6 Soupe de crevettes au curry vert (kèng khièwane kùng) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T11 Soupe pékinoise piquante . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

7,00 €

7,50 €

8.00 €

7,50 €

9,00 €

8,50 €

7,50 €

8,50 €

8,00 €

7,50 €

8,50 €

7,00 €

****

**SALADES ET HORS D’ŒUVRE**

10,00 €

8,50 €

9,00 €

9,00 €

14,00 €

8,50 €

8,50 €

12,00 €

10,00 €

7,00 €

7,00 €

7,00 €

9,00 €

8,50 €

7,00 €

7,00 €

7,50 €

14,00 €

Salade de mangue verte assaisonnée et des crevettes . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. ..

Salade de bœuf grillé à la citronnelle (yàm nuai) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade de seiche à la citronnelle (yàm plamuak) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade de crevettes à la citronnelle (yàm kùng) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade d’ananas fraîchement coupé accompagnée de fruits de mer (yàm saparot)

Salade de poulet haché aux herbes (lab kày) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade de bœuf haché aux herbes (lab nuai) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade de canard haché aux herbes (lab pèt) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade de papaye verte pimentée (somtàm) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Rouleaux de printemps . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Pâtés impériaux au porc ou aux poulet (Nêm) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Pâtés impériaux thaï . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Beignets aux crevettes . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Raviolis frits aux crevettes . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Raviolis de crevette cuit à la vapeur (Hà Kao) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Bouchées au porc cuit à la vapeur (Siumai) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ..

Samoussas fourrés au bœuf . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Minis crabes frits à l’ail et au poivre (sans leur carapace) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

N0

T14

T15

T16

T18

T19

T20

B13

T21

T22

T23

T24

T25

T26

T27

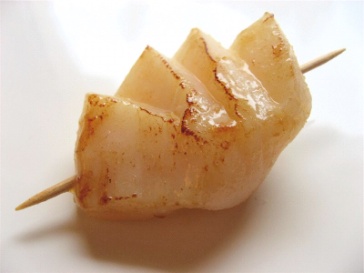
T28

S14

S15



Les plats peuvent être pimentés à votre goût, demandez le lors de la commande !

****

**POISSONS ET CRUSTACES**

16,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

18,00 €

18,00 €

12,50 €

12,50 €

12,50 €

12,50 €

19,00 €

13,50 €

13,50 €

13,50 €

13,50 €

13,50 €

13,50 €

13,50 €

13,50 €

13,50 €

14,50 €

14,50 €

14,50 €

14,50 €

T54 Gambas sautées au wok, servies sur une plaque chauffante . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T55 Gambas cuites au pot de terre, accompagnés de « cheveux d’ange ». . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

G1 Gambas frites sautées au wok à l’ail et au poivre (4 pièces) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T39 Gambas épicées grillées (4 pièces) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T40 Noix de St-Jacques épicées grillées à la « plancha » . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T47 Noix de St-Jacques sautées au basilic . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T42 Poisson au basilic sauté au wok . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T52 Poisson cuit à la vapeur enveloppé d’une feuille de banane . . . . . . . . . . . . . . . . .

D2 Poisson à la sauce aigre-douce thaïe . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

D3 Poisson sauté au wok, servi d’une sauce au curry (Jaune ou Vert) . . . . . . . . . . . . . . . . .

T56 Poisson entier frit sur une plaque chauffante . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

D10 Poisson au lait de coco . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

D11 Poisson aux curry Matsman . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T43 Seiches au basilic, sautées au wok . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

D7 Seiches à l’ail et au poivre vert, sautées au wok . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

D8 Cuisses de grenouilles sautées au « piment thaï » et au tamarin . . . . . . . . . . . . . .

D9 Cuisses de grenouilles sautées à l’ail et au poivre . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T45 Crevettes sautées au basilic . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A22 Crevettes sautées au curry (jaune ou vert) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A23 Crevettes accompagnées d’une sauce aigre-douce thaï . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A24 Crevettes sautées au « piment thaï » et au tamarin . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A25 Crevettes sautées à l’ail et au poivre . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A26 Crevettes au lait coco . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A27 Crevettes au curry Matsman . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .



Les plats peuvent être pimentés à votre goût, demandez le lors de la commande !

****

**BŒUF ET VOLAILLES**

12,00 €

13,00 €

13,50 €

12,00 €

12,00 €

12,00 €

12,00 €

12,00 €

12,50 €

15,50 €

12,50 €

13,50 €

12,50 €

12,50 €

12,50 €

13,50 €

15,00 €

15,00 €

15,00 €

15,00 €

15,50 €

15,50 €

12,50 €

12,00 €

12,50 €

13,00 €

13,00 €

12,00 €

13,50 €

P1 Brochettes de porc ou poulet à la sauce « Sâté thaï » . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T33 Saucisses thaï . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T34 Travers de porc frit à l’ail et au poivre . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A2 Porc au caramel . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A4 Porc sauté à l’ail et au poivre . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A9 Porc sauté aux « piments thaï » et au tamarin . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

A10 Porc haché sauté aux Kàphao (feuilles de basilic thaïlandais) . . . . . . . . . . . . . . .

T36 Porc à la sauce aigre-douce thaï. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T35 Bœuf haché sauté aux kàphoa (feuilles de basilic thaïlandais) . . . . . . . . . . . . . . .

T38 Entrecôte grillé sur une plaque chauffante (Lame du tigre qui pleure) . . . . . . . .

B1 Bœuf sauté aux « piment thaï » . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

B2 Bœuf mijoté au lait de coco (Phanèng nuai) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

B3 Bœuf sauté à l’ail et au poivre . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

B4 Bœuf sauté servi d’une sauce au curry (Jaune ou Vert) . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

B5 Bœuf sauté aux gingembres . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

B7 Bœuf servi d’une sauce au curry Matsman . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T59 Canard sauté au basilic . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

N1 Canard sauté servi d’une sauce au curry (Jaune ou Vert) . . . . . . . . . . . . . . . . . .

N2 Canard sauté au jeune poivre vert . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

N3 Canard sauté aux « piment thaï » . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

N5 Canard mijoté au lait de coco . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

N6 Canard servi d’une sauce au curry Matsman . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

P2 Poulet sauté aux noix de cajou . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

P3 Poulet sauté aux gingembres . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T57 Cuisse de poulet grillé à la thailandaise . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

P4 Poulet mijoté au lait de coco . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

P7 Poulet servi d’une sauce au curry Matsman . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T61 Poulet sauté servi d’une sauce au curry (Jaune ou Vert) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

T62 Poulet frit enveloppé de feuilles de « panda » (Bay Toey) . . . . . . . . . . . . . . . . .



Les plats peuvent être pimentés à votre goût, demandez le lors de la commande !

****

**LEGUMES, NOUILLES ET RIZ**

T63

T65

A33

A34

T66

L3

L2

T67

T68

T69

T70

T71

6,50 €

6,50 €

6,50 €

7,50 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

8,50 €

14,00 €

6,50 €

2,40 €

3,00 €

Brocolis sautés nature . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

« Shop Sué », sauté de légumes de saison . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Nouilles sautées nature . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

To-fou frit sauté aux légumes . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Pâtes de riz sautées à la thaïlandaise (Phât Thaï) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ..

Pâtes du riz sautées au bœuf et aux légumes (Phât sa yu) . . . . . . . . . . . . . . . . .

Riz au porc, au bœuf ou au poulet haché couvert d’un œuf miroir (Khao phât kàphao) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Riz sauté à la thaïlandaise (Khao phât Thaï) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Riz sauté aux ananas frais . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Riz cantonnais . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Riz blanc parfumé . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Riz gluant (riz laotien) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

8,00 €

9,50 €

8,50 €

8,00 €

8,00 €

11,50 €

6,00 €

2,20 €

2,80 €

****

**SUGGESTIONS DU CHEF**

Soupe de crevettes à la citronnelle (tomyam kùng) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Soupe de poulet au lait de coco (kèng khà kày) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Soupe de crevettes au curry vert (kèng khièwane kùng ) . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade de canard haché aux herbes (lab pèt) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade d’ananas frais aux fruits de mer (yàm saparot) . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade de mangue verte assaisonnée de crevettes . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Salade de bœuf grillé à la citronnelle (yàm nuai) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Poisson entier frit sur une plaque chauffante . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Gambas aux cheveux d’ange cuites au pot de terre . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Crevettes sautées aux « piments thaï » et au tamarin . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Entrecôte grillé sur une plaque chauffante (Lame du tigre qui pleure) . . . . . . .

Poulet frit enveloppé de feuilles de « panda » (Bay Toey) . . . . . . . . . . . . . . . . .

8,00 €

7,50 €

8,50 €

12,00 €

14,00 €

10,00 €

8,50 €

19,00 €

16,00 €

14,50 €

15,50 €

13,50 €

T3

T10

S6

B13

T18

N0

T14

T56

T55

A24

T38

T62

****

Les plats peuvent être pimentés à votre goût, demandez le lors de la commande !

**MENU à 21€**

(Service du midi et du soir)

**Entrée**

Salade de poulet haché aux herbes (lab kày),

Pâtés impériaux Thaï,

Raviolis aux crevettes cuits à la vapeur (Hà Kao),

Soupe de poulet au lait de coco.



**Plat**

Porc sauté à la sauce aigre-douce,

Poulet grillé à la thailandaise,

Poisson servi d’une sauce au lait de coco,

Bœuf haché sauté aux Kàphao (feuilles de basilic thaïlandais)



**Riz**

Riz cantonnais,

Riz nature,

Riz gluant.



**Dessert**

Gingembres confits,

Perles de coco,

Lychees au sirop,

Banane au lait de coco,

2 boules de glace.

(Parfums au choix : vanille, chocolat, coco, café, pistache, mangue)

(Toutes les cartes bancaires à partir de 16€ Merci)

(Tous les chèques bancaires à partir de 10€ Merci)

**Menu à 30,00€**

(Service du midi et du soir)

**Cocktail Maison ou kir**

**Entrée**

Salade de mangue verte assaisonnée et des crevettes,

Raviolis frits aux crevettes,

Raviolis aux crevettes cuits à la vapeur (Hàkao),

Soupe de crevettes au curry rouge.



**Plat**

Poulet frit enveloppé de feuilles de panda (Bai Toey),

Gambas épicées grillées (4 pièces),

Crevettes au curry Matsman,

Canard sauté aux « piments thaï ».



**Riz**

Riz cantonnais,

Riz nature,

Riz gluant.



**Dessert**

Flan Thaï,

Banane au lait de coco,

2 boules de glace.

(Parfums au choix : vanille, chocolat, coco, café, pistache, mangue)

**Vin**

(1/4 de vin rouge ou 1/4 vin rosé)

(Toutes les cartes bancaires à partir de 16€ Merci)

(Tous les chèques bancaires à partir de 10€ Merci)

**MENU à 14,50€**

(Service du midi, du lundi au samedi)

**Entrée**

Salade de poulet à la thaïlandaise,

Soupe de poulet à la citronnelle (Tomyâm kày),

Pâtés impériaux (Nêm).



**Plat**

Bœuf sauté au basilic,

Filet de poisson cuit à la vapeur servi d’une sauce au citron,

Poulet grillé à la thaïlandaise,

Porc au caramel,

Poulet sauté servi d’une sauce au curry vert.



**Riz**

Riz cantonnais,

Riz nature,

Riz gluant.



**Dessert**

Lychees au sirop,

Gingembres confits,

Nougats,

2 boules de glace au choix :

(Vanille, chocolat, coco, café, pistache, mangue).

(Toutes les cartes bancaires à partir de 16€ Merci)

(Tous les chèques bancaires à partir de 10€ Merci)

Salle climatisée

Salle climatisée