

Entrées

Salades

S1	Salade de bœuf grillé à la citronnelle 	9,50
S2	Salade de seiches émincées 	9,50
S3	Salade de papaye verte marinée 	9,50
S4	Salade d'ananas frais aux crevettes	12,90
S5	Bulots marinés à la sauce Tom Yum 	9,50

Soupes

T1	Soupe de crevettes à la citronnelle fraîche 	8,50
T2	Soupe aux fruits de mer et lait de coco	8,50
T3	Soupe au poulet et lait de coco	8,50
T4	Soupe aux légumes à la citronnelle	8,00

Vapeurs

V1	Assortiment à la vapeur 4 pièces	5,90
V2	Raviolis aux crevettes 4 pièces	5,90
V3	Bouchée aux crevettes 4 pièces	5,90
V4	Bouchée de porc 4 pièces	5,90
V5	Raviolis aux légumes 4 pièces	5,90

Nems et saucisses

N1	Nems aux crevettes 4 pièces	7,50
N2	Nems au poulet 4 pièces	6,90
N3	Nems au porc 4 pièces	6,90
N4	Nems aux légumes 4 pièces	6,90
N5	Roll aux crevettes et poulet	6,00
N6	Saucisses Thaï émincées	7,90

Cuisine végétarienne

S3	Salade de papaye verte marinée	9,50
T4	Soupe aux légumes et à la citronnelle	8,00
V5	Raviolis aux légumes 4 pièces	5,90
N4	Nems aux légumes 4 pièces	6,90
P19A	Bun Thaï aux légumes	12,90
P30A	Spaghettis sautés aux légumes	12,90
P32A	Pâtes Thaï au tofu et aux légumes	12,90
P4A	Tofu au curry vert (ou rouge P10A) et lait de coco	11,90
P7A	Tofu sauté aux épices et aux feuilles de basilic	11,90
P36A	Tofu sel et poivre	11,90

Accompagnement

R1	Riz nature	2,90
R2	Riz gluant à la vapeur	3,90
R6	Légumes sautées	4,90
R7	Riz sauté nature	4,50
R8	Riz sauté à la sauce Tomate	4,50
P32N	Pâtes Thaï nature	4,90

Formule Pâtes Thaï 15,90

Nems poulet / Nems au porc 3 pièces
Pâtes Thaï (crevettes, bœuf ou poulet)

Plats

P1	« Larme du Tigre »  <i>Entrecôte grillée dans une marinade d'herbe pimentée</i>	18,00
P2	Bœuf sauté aux épices et feuilles de basilic 	11,90
P3	Bœuf sauté à la citronnelle fraîche 	11,90
P4	Bœuf mijoté au curry vert et lait de coco	11,90
P5	Bœuf au curry rouge et lait de coco	11,90
P6	Bœuf sauté au gingembre	11,90
P7	Poulet sauté aux épices et feuilles de basilic 	11,90
P8	Poulet sauté à la citronnelle fraîche 	11,90
P9	Poulet mijoté au curry vert et lait de coco	11,90
P10	Poulet au curry rouge et lait de coco	11,90
P11	Poulet sauté au gingembre	11,90
P12	Magret de canard sauté aux épices et feuilles de basilic 	14,90
P13	Magret de canard grillé à la sauce Tamarin	14,90
P14	Magret de canard grillé à la sauce ChooChee	14,90
P15	Magret de canard sauté à l'ananas frais	14,90
P16	Magret de canard sauté au gingembre	14,90
P17	Fruits de mer sautés épices aux feuilles de basilic 	16,90
P18	Coco Océan <i>Fruits de mer au curry vert cuits dans noix de coco fraîche</i>	17,90
P19	Bun Thai <i>Salade de vermicelle de riz, crudités avec bœuf sauté et nems</i>	12,90
P20	Grosses crevettes au curry vert et lait de coco	16,90
P21	Grosses crevettes au curry rouge et lait de coco	16,90
P22	Grosses crevettes à la sauce Choo Chee	16,90
P23	Grosses crevettes à la sauce tamarin	16,90
P24	Grosses crevettes à l'ail et poivre vert frais	16,90
P25	Grosses crevettes sautées aux épices et feuilles de basilic 	16,90
P26	Saumon grillé à la sauce tamarin	14,90
P27	Saumon grillé à la sauce thaï du Chef	14,90
P28	Dos de cabillaud à la vapeur sauce curry rouge et champignon	13,90
P29	Seiches sautées aux épices 	13,90
P30	Spaghetti aux fruits de mer ou bœuf	13,90
P31	Bœuf loc lac accompagné riz sauté sauce tomate concentré	13,90
P32	Pâtes Thaï (crevettes, bœuf ou poulet)	12,90
P33	Marmite de porc au caramel	12,90
P34	Travers de porc sel et poivre 	13,90
P35	Travers de porc à la sauce Tamarin	13,90
P36	Seiches sautées sel et poivre 	12,90
P37	Bœuf sautées aux oignons	11,90
P38	Poulet sautées aux oignons	11,90
P39	Travers de porc sauté aux feuilles de basilic 	13,90

 : plats pimentés

Riz

R3	Riz sauté à la Thaïlandaise	11,90
R4	Riz sauté à l'ananas frais et aux crevettes	14,90
R5	Riz sauté aux crevettes et crabe	12,90

Menu Dégustation 23,90

Voir la carte
ENTRÉE + PLAT* OU PLAT* + DESSERT

Menu Découverte 19,90

Entrées au choix

V1 Assortiment à la vapeur 4 pièces
T1 Soupe de crevettes à la citronnelle fraîche
N7 Assortiment de Nems 4 pièces
S2 Salade de seiches

Plats au choix *

P3 Bœuf sauté à la citronnelle fraîche 
P7 Poulet sauté aux feuilles de basilic épicé 
P29 Seiches sautées aux épices 
P9 Poulet mijoté au curry vert et lait de coco

Desserts au choix

Flan Thaï grillé
Rolls Banane sauce chocolat 3 pièces
Lychee au sirop
Ananas frais

*Le plat est servi avec riz nature ou riz gluant

Menu Déjeuner 15,90

Uniquement le midi du lundi au vendredi. Sauf jours fériés
ENTRÉE + PLAT* AU CHOIX OU PLAT* + DESSERT

Entrées

T3 Soupe au poulet et lait de coco
S1 Salade de bœuf grillé à la citronnelle 
N2-N3 Nems au poulet ou Nems au porc 3 pièces
LES VAPEURS AU CHOIX
V2 Raviolis aux crevettes 4 pièces
V3 Bouchée aux crevettes 4 pièces
V4 Bouchée de porc 4 pièces

Plats

P2 Bœuf sauté épicé aux feuilles de basilic 
P8 Poulet sauté à la citronnelle fraîche 
P9 Poulet mijoté au curry vert et lait de coco
P29 Seiches sautées aux épices 
P37-P38 Bœuf ou Poulet sautées aux oignons

Desserts

Flan Thaï grillé au coco
Ananas frais
Lychee au sirop
Glace ou sorbet (2 boules)

*Le plat est servi avec riz nature ou riz gluant

Liste des allergènes est disponible sur demande

Desserts

Flan thai grille au lait de coco	5,50	Mangue fraiche	8,90
Riz gluant a la mangue	8,90	Coupe colonel	7,00
Jaquier fruit au riz gluant gratiné	6,00	Lychees au sirop	4,50
Rolls banane sauce chocolat	5,50	Ananas Frais	5,50
Perle Coco	5,50		

Glaces & Sorbets

vanille, noix de coco, citron vert, mangue 1 boule 2,50 / 2 boules 4,50

Café & Thé

Expresso / Décaféine / Noisette	2,50	Thé vert	3,00
Infusion	3,50	Thé jasmin	3,00
<i>Citronnelle, gingembre ou menthe</i>		Thé lotus	3,00

Vins rouges

	37,5cl	75cl
Bordeaux supérieur aoc Château Guillot	14,90	21,90
<i>Bien structuré, aux tannins soyeux, aux notes boisées délicatement cèdrées.</i>		
Saint-Emilion Grand Cru aoc Château du Barry		38,90
<i>Ample et plein, au nez intense et boisé, de fruits noirs et de café grillé.</i>		
Haut-Médoc aoc Victoria II second vin Château Victoria		25,90
<i>Des tannins charnus, arrondis par les notes épicées du bois.</i>		
VALLÉE DE LA LOIRE		
Saumur Champigny aoc Les Chanteraines	13,90	19,90
<i>Souple et frais, au nez de bois de ronce et de fruits rouges.</i>		
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône-villages aoc Coste Clavelle	15,90	22,90
<i>Un nez de café grillé avec des notes fruitées de confiture de fraise.</i>		
BEAUJOLAIS		
Brouilly aoc Château des Tours	15,90	24,90
<i>Frais et charnu, soutenu par des tannins d'une grande finesse et un nez charmeur de cassis et myrtille.</i>		
LANGUEDOC		
Languedoc Pic Saint-Loup aoc Mas de L'Oncle		24,90
<i>Plein, riche et velouté, nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction.</i>		

Vins rosés

	37,5cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE		
Tavel aoc Prieuré de Montézargues 	14,90	24,90
<i>Intense, frais et plein, nez de cerise et mandarine.</i>		
ALSACE		
Alsace aoc Pinot Noir Hans Schaeffer	13,90	19,90
<i>Entre rouge et rosé, vif et désaltérant, au nez de guigne et de griotte.</i>		
PROVENCE		
Côtes de Provence aoc Côté Presqu'île, Minuty	14,90	24,90
<i>Belle fraîcheur, notes d'agrumes et de pêche, par l'équipe de Minuty.</i>		
Coteaux d'Aix en Provence aoc Domaine St Julien Les Vignes 	14,90	23,90
<i>Très pâle, frais et croquant, au nez d'aubépine.</i>		

 Vin biologique

Prix nets en euros. Taxes et service compris. 05/2020

Vins blancs

	37,5cl	75cl
Quincy aoc Domaine des Ballandors	17,90	29,90
<i>Droit comme une lame, d'une belle minéralité, plein et frais en bouche.</i>		
Pouilly Fumé aoc Les Clairières	16,90	28,90
<i>Bien sec et très frais, au nez de pamplemousse, à la bouche minérale et racée.</i>		
Alsace aoc Gewurztraminer H.Schaeffer	13,90	22,90
<i>Souple et frais, légèrement perlant, au nez intense de rose et de litchi, à la finale suave.</i>		
BOURGOGNE		
Petit Chablis aoc Olivier Savary	15,90	26,90
<i>Vif et bien sec, citronné en bouche.</i>		

Vins en carafe

	14cl	25cl	50cl
Bordeaux aoc Château La Gabarre rouge	3,50	5,50	8,50
<i>Joli fruit, trame de petits tannins frais.</i>			
Lubéron aoc La Terrasse des Oliviers rosé	3,50	5,50	8,50
<i>Soutenu, fruité et charnu, bien sec en finale.</i>			
Bordeaux aoc, Sauvignon Rochepaille blanc	3,50	5,50	8,50
<i>Aromatique et frais, élégant, fruité et nerveux.</i>			

Champagne AOC

Gremillet Brut Select 75cl 52,90

Bières

Bière Thaï Singha 33cl 4,90 Tsing Tao 33cl 4,90

Apéritifs

Kir vin blanc IGP Pays d'Oc 15cl	4,50	Ricard 2cl	4,50
Martini rosso, bianco 4cl	4,50	Vodka 2cl	4,50
J&B, Johnnie Walker 2cl	6,50	Rhum 2cl	4,50

Boissons fraîches

Coca-Cola, Zero 33cl	3,50	Jus de fruits 33cl	4,50
Noix de coco fraîche	6,50	Diabolo 33cl	4,50
Evian, San Pellegrino 50cl 4,00		1L 6,00	

Digestifs

Alcool de riz Mei Kwei Lu 2cl 5,00 Get 27 6cl 5,00

Sur place ou à emporter



Nos établissements

Pâtes Thaï - Charléty

3 Rue Boussingault – 75013 Paris

09 83 03 40 90

(Tramway T3B – Station « Stade Charléty »)

Pâtes Thaï – Place d'Italie

6 rue Primatice – 75013 Paris

01 73 71 42 80

(Métro Ligne 5,6,7 – Station « Place d'Italie »)

Vous souhaitez voyager vers d'autre destination, venez découvrir les



Saveurs du Vietnam au

Restaurant Ô'PHÔ

5 rue Abel Hovelacque – 75013 PARIS

01 71 50 31 68

(Métro Ligne 5,6,7 – Station « Place d'Italie »)

(Métro Ligne 7 – Station « Les Gobelins »)