

Plats: อาหารจานหลัก



B8. Bò Bún Coco
บ๋อบุ้น โทโก้



Vermicelles de riz servis avec des légumes frais tels que des carottes et concombre, nappés de lait de coco

Rice vermicelli noodles with fresh vegetables and herbs in a coconut milk sauce.

13 .50



B9. Bò Bún
บ๋อบุ้น



Vermicelles de riz servis avec des légumes frais tels que des carottes et concombre

Rice vermicelli served with an assortment of traditional Bò Bún vegetables, such as carrots, cucumbers, fresh herbs, and bean sprouts

13 .50



B10. Soupe Phô
เฟอ



Soupe traditionnelle vietnamienne: Vermicelles de riz dans un bouillon de légumes

Emblematic dish of Vietnamese cuisine: vermicelli rice noodle soup in a rich broth with fresh vegetables and aromatic herbs.

13 .50



B11. Khao Soi



ข้าวซอย

Soupe traditionnelle du Nord de la Thaïlande, composée de nouilles croustillantes, tofu, légumes et de citron vert, le tout dans un bouillon crémeux au curry jaune.

Immerse in the flavors of Kao Soi, a Thai soup with creamy curry broth, crispy noodles, tofu, fresh vegetables, lime, and chili.

13 .50



B12. Kang Keaw Wan

แกงเขียวหวาน

Soupe de légumes au curry vert, lait de coco et tofu

Green curry is a vibrant Thai dish with aromatic spices, coconut milk, crispy tofu, and vegetables, creating a balance of spice, sweetness, and savory flavors. It offers a culinary journey to Thailand in every bite.

14 .00



B13. Pad Thai



ผัดไทย

Pâtes de riz sautées aux oeufs, légumes et cacahuètes

Stir-fried rice noodles, a perfect marriage of sweet and salty, enhanced by fluffy eggs, crunchy vegetables, and the addictive crunch of crushed peanuts.

14 .00

Buja Végétarien

Plats: อาหารจานหลัก



B14. Lad Na



ราดหน้า

Pâtes de riz larges et légumes croquants servis dans une sauce épaisse

Large fried rice noodles topped with potas sauce, a feast of flavors and textures that will delight your taste buds and leave you wanting more

14 .00



B15. Pad See EW



ผัดซีอิ๊ว

Pâtes de riz sautées dans une sauce épaisse au soja noir accompagnées de légumes croquants

Thick, fragrant dark soy sauce coats large rice noodles stir-fried with crunchy vegetables.

14 .00



B16. Pad Mee



ผัดหมี่

Nouilles sautées aux légumes et sauce soja noir

Stir-fried rice noodles with vegetables and dark soy sauce

13 .00



B17. Tteok-Bokki



떡볶ิ

Gateaux de riz sautés avec une sauce coréenne Gochujang épicée.

Fluffy rice cakes sautéed in spicy gochujang sauce create a harmonious blend of flavors that will ignite your taste buds.

14 .50



B18. Khao Pad Pak



ข้าวผัดผัก

Riz sauté aux légumes et sauce soja

Upon taking the first bite, you will experience the tenderness of the rice stir-fried to perfection, along with the gentle taste of soy sauce and a medley of fresh vegetables.

11 .50



B19. Pad Tofu



เต้าหู้ทอดผัดพริก

Tofus frits sautés au wok dans une sauce pimentée coréenne

Tofu fried and stir-fried with Korean chili sauce in a wok.

13 .50

Plats: อาหารจานหลัก



B20. Pad Tofu au Tamarin



เต้าหู้ทอดซอสมะขาม

Tofus frits sautés au wok dans une sauce tamarin

crispy tofu cubes, golden-brown and perfectly cooked, enveloped in a tangy, sweet, and savory tamarind sauce

14 .50



B21. Pak Pad



ผักผักรวมมิตร

Légumes croquants sautés avec de la sauce soja au wok

Fresh vegetables sautéed in a wok with soy sauce.

13 .00



B22. Yaki Soba



ยากิโซบะ

Nouilles japonaises Soba sautées avec des légumes

Soft soba is sautéed in a special, rich and creamy sauce, then tossed with a selection of fresh, crunchy and slightly sweet vegetables.

13 .00



B23. Faux Poisson Végétarien épicé au lait de coco



แพนงปลาเจ

Un curry thaïlandais épicé, crémeux et parfumé, préparé avec du lait de coco, des épices et des ingrédients frais.

A spicy, creamy and fragrant Thai curry made with coconut milk, spices and vegetarian fish ingredients

16 .00



B24. Tofu Sauté épicé au lait de coco et curry rouge



แพนงเต้าหู้

Coconut milk adds creaminess and sweetness, with Thai spices for tanginess and fragrance in stir-fried tofu with red curry.

16 .00



B25. Tom Kha

ต้มข่าเห็ด

Soupe de champignons au lait de coco et citronnelle

Mushroom soup with coconut milk and lemongrass, a smooth and fragrant soup, slowly simmered with coconut milk, lemongrass, galangal and kaffir leaves, and juicy mushrooms

EUR 15 .50

Plats: อาหารจานหลัก



B26. Tofu sauté aux noix de cajou



เต้าหู้ทอดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Fried tofu with cashew nuts is complemented by a slightly sweet and savory sauce that coats the tofu and vegetables perfectly. The toasted cashews provide a delightful crunch to the dish.

16.00



B27. Nouilles coréennes épicées végétariennes.

มาหม่ามือไฟเกาหลี



Soupe coréenne épicée aux légumes

Spicy Korean Vegetable Soup Chewy Noodles, Flavorful Broth, and a Spicy Kick

13.50



B28. Les udon



อุด้ง

Soupe de nouilles Udon

Indulge in the flavors of Udon, a Japanese noodle delicacy that will excite your taste buds. Picture thick, chewy wheat noodles immersed in a flavorful and satisfying vegetable broth.

13.50



B29. Khao Pad Sapparot

ข้าวผัดสับปะรด



Riz sauté à l'ananas

Delightful pineapple fried rice made by stir-frying fluffy and fragrant rice with a perfect blend of seasonings, resulting in a delicious dish.

13.50

Accompagnement



201 Riz Nature / White rice 3.00



202 Riz Cantonais / Stir-fried rice 6.50



203 Riz Gluant / Sticky rice 3.50

Entrées: อาหารเรียกน้ำย่อย



A1. Som Tam



ส้มตำ

Salade de papaye verte

Papaya Salad

11.50



A2. Larb Head



ลาบเห็ด

Salade de champignons à la citronnelle, citron vert et aux herbes Thai.

Lemongrass, lime, and Thai herb-infused mushroom salad.

11.50



A3. Larb Tofu



ลาบเต้าหู้

Salade de Tofu à la citronnelle, au citron vert et aux herbes Thai.

Lemongrass, lime, and Thai herbs infused in a refreshing tofu salad.

11.50



A4. Nem



ปอเปี๊ยะผัก

Rouleaux de feuille de riz frits farcis de vermicelles et légumes

Fried spring rolls filled with vermicelli and vegetables.

9.50



A5. Rouleau de printemps



ปอเปี๊ยะสด

Crêpe de riz garnie de vermicelles, légumes et œuf

Rice pancake with vermicelli, vegetables and egg

7.50



A6. Crêpe aux champignons à la vapeur



เครปเห็ด

Crêpe de riz vietnamienne fourrée aux champignons à la vapeur

Vietnamese rice pancake filled with steamed mushrooms.

10.50



Entrées: อาหารเรียกน้ำย่อย



**A7. Chips d'algues
Nori au sésame**

สาหร่ายทอด

Fried seaweed with sesame

6.50



**A8. Pizza
vietnamienne**



พิซซ่าเวียดนาม

*Spécialité de la ville de Dalat,
galette de riz grillé, œuf,
fromage et légumes*

*Specialty from the city of Dalat,
grilled rice pancake, egg, cheese
and vegetables.*

8.50



**A9. Racine de lotus
grillée**



รากบัวย่าง

*Racine de lotus grillée avec
du fromage*

Grilled lotus root

11.50



A10. Yam Sapparot



ยำลิโป้-สด

Salade d'ananas

Pineapple Salad

13.50



**A11. Tofu des Trois
Rois**



เต้าหู้สามกษัตริย์

*Beignets de tofu, boulettes
végétariennes, gâteaux de riz
coréen frits avec une sauce
pimentée coréenne.*

*Tasty options include tofu fritters,
vegetarian dumplings, and fried
Korean rice cake served with Korean
chili sauce.*

10.00

Desserts: **ขอฟคหทว**



Trois couleurs

รวมมิตร

Dessert traditionnel de l'Asie du Sud-Est au lait de coco, fruit du jacquier et châtaigne d'eau

Classic Southeast Asian dessert featuring coconut milk, jackfruit, and water chestnut.

7.00



Khao Neaw Mamuang

ข้าวเหนียวมะม่วง

Mangue au lait de coco et riz gluant

Mango served with coconut milk and sticky rice.

8.50



Tapioca au lait de coco et mangue

สาทุมะม่วง

Pudding de tapioca avec du lait de coco et de la mangue

Tapioca served with coconut milk and mango.

7.00



Glaces (2 Boules aux choix)

Matcha, Sésame, Taro, Durian, Coco, Thé Thaï, Gingembre

Matcha, Sesame, Taro, Durian, Coconut, The Thai, Ginger

6.50

Boissons: เครื่องดื่ม



Café au lait glacé

กาแฟเย็น

Iced milk coffee 25 cl

6.50



Jus d'Hibiscus

น้ำกระเจี๊ยบ

Hibiscus juice 25 cl

5.50



Thé Thai au lait glacé

ชาไทย

Thai Iced milk tea 25 cl

6.50



Mojito sans alcool

โมจิโต้

Mojito without alcohol 25 cl

6.50



Soda au miel et citron

น้ำผึ้งมะนาวโซดา

Honey Lemon Soda 25 cl

6.50



Soda aux Prunes

บ๊วยโซดา

Plum Soda 25 cl

6.50



Thé noir Thai au citron glacé

ชามะนาว

Iced lemon Thai black tea 25 cl

6.50

Boissons: เครื่องดื่ม

Eaux minérales

Vittel, Badoit

50 CL

1 L

4.50

6.00

Boissons Fraîches

Perrier 33CL

5.00

Coca - Cola Coke 33CL

5.00

Jus D'Orange, Ananas, Litchi 33CL

7.50

Orange, Pineapple, Lychee Juice

Jus de Coco Coconut juice 28CL

5.50

Lait de soja frais Cold soy milk juice 25 CL

5.50

Bière Thai Singha Thai beer Singha 33CL

6.00

Boissons Chaudes

Lait de soja chaud Hot soy milk juice 25 CL

5.00

Café Coffee

2.50

Thé Tea

3.00

Vins Blancs

Verre 15 CL

75 CL

- **IGP Pays d'Oc Ecoterra - Chardonnay**

5.5

20.0

Un Chardonnay souple, frais, nez de chèvrefeuille

- **Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP**

Château du Cléray

-

23.0

Plein et Frais avec une légère perle et un nez subtil de tilleul, de citron et de pierre à fusil

Vins Rouges

- **Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons**

5.5

20.0

Un vrai panier de fruits rouges, souple gourmand et frais

- **Brouilly AOP Réserve de Beauvoisie**

-

25.0

Fruité léger et gouleyant au nez de petites baies rouges

Vins Rosé

- **Côtes de Provence AOP La Source Gabriel**

5.5

23.0

Plein et velouté comme une pêche

