

Les Entrées 8.90

Popieh Thod Nems frits au poulet

Popieh Thod Végé Nems frits aux légumes

Khung Hom Sabai Nems frits aux crevettes

Kai Saté Brochettes de poulet sauce saté

Thairancini Boulettes de riz frit au curry et herbes fraîches

Tom Yam Khung Soupe de crevettes épicée

Salade de crevettes : mangues, noix de cajoux, huile de sésame

Assortiment d'Entrées: nems poulet, végété et crevette, brochette

Pour 1 personne (4 pièces): 11,00

Pour 2 personnes (8 pièces): 19,50

Pour 3 personnes (12 pièces) : 27,00

Pour 4 personnes (16 pièces) : 38,00

Nos Plats Signature et fusion

Curry signature du siam : pilon de poulet mariné 72h, pomme de terre
grenailles et cacahuètes **19,50**

Le BSB (Bangkok street Burger) : Steak de poulet à la Thaï maison,
Bun Bao, sauce sriracha et mayonnaise, salade, carottes façon Banh mi et frites
au curry jaune. **17,50**

Nos Thaïshimi : filet de saumon au zeste de citron vert, cumbava, menthe et
basilic thaï **11,50**

Le Tigre japan style : Tigre qui pleure cuit avec une sauce au mirin, shiso et
poivre sencho, accompagné d'un jaune d'oeuf. **27,00**

Notre Poke Thaï : saumon citron vert et cumbava **17,50**

Nos Currys

Poulet ou Végé 16,90 / Boeuf 18,50 / Crevettes 19,00 / Canard 21,00

Phanaeng : Curry rouge mijoté au lait de coco +

Kiowan : Curry vert mijoté au lait de coco ++

Les incontournables

Pad Med Mamouang : Poulet sauté aux noix de cajou 16,90

Pad Kaprao : Poulet ou bœuf sauté au basilic thaï et piment ++ 18,50

Salade de crevettes: au crevettes, mangue fraîche, herbes thaï et noix de cajoux 17,50

Tigre qui Pleure : Pavé de charolaise émincé et mariné 25,00

Bo Bun : Vermicelle, soja, bœuf mariné au curry jaune, menthe 18,00

Tom Yam Khung Soupe de crevettes épicée 18,00

Mie Pad : Nouilles de blé sautées au poulet (17,00) ou crevettes menthe, citron vert et noix de cajoux (18,50)

Kao Pad : Riz sauté au poulet (17,00) ou crevettes (18,50)

Pad Thaï : Nouilles de riz sautées aux cacahuètes et tamarin

Poulet ou Végé 17,00, Boeuf 18,00, Crevettes 19,00, Canard 21,00

Pad Kfi Mao : Nouilles de riz sautées au basilic thaï et piment ++

Poulet ou Végé 17,00, Boeuf 18,00, Crevettes 19,00, Canard 21,00

Les Suppléments

Nouilles, riz, riz gluant 3,50

Nouilles sautées nature/ sésame/ légumes 4,50

Légumes sautés 4,50

Desserts

Mango sticky rice : riz gluant coco, mangue fraîche et sauce coco 11,00

La Fraise : fraises marinées passion-basilic thaï, crème anglaise coco-sésame, sorbet maison fraise des bois-jasmin 10,00

Nems chocolat-banane : servi avec une glace coco maison 8,00

La verrine du Siam : curd mangue-yuzu, chantilly coco, zeste de combava 9,00

Fondant chocolat piment: crème anglaise coco sésame, zeste de combava, glace vanille 9,00

Tartelette Citron vert. ; Crème citron vert-basilic thaï, chantilly coco 7,50

Glace coco maison : servi avec un caramel de tamarin et sel pimenté 7,50

Café ou thé (+1€) gourmand 9,00

Nos Cocktails

11,00

Les Mojitos

Classique, Basilic Thaï, Mangue, Spicy ou Passion

Mai Tai

Rhum, triple sec, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, citron vert

Le Siam

Rhum, jus de mangue, yuzu, chantilly coco maison

Siam Spritz au Champagne

Vodka arrangée maison, St Germain, champagne

Spritz St-Germain

St Germain, perrier, champagne

Granité coco

Eau de coco givré, liqueur de framboise Chambord, champagne

Thaï Cooler

Vodka, crème de pêche, orgeat, purée de passion, jus de pomme, citron vert

Thaï Mango Gin Fizz

Gin, citron vert, jus de mangue, sirop d'agave, perrier, menthe

Nos boissons

Sodas & jus

<i>Cola et Cola zéro</i>	4,00
<i>Ice Tea</i>	4,00
<i>Jus de fruit</i>	4,00

Eaux

<i>Evian 50cl</i>	4,00
<i>Evian 1l</i>	6,00
<i>San Pellegrino 50cl</i>	4,00
<i>San Pellegrino 1l</i>	6,00

Boissons chaudes

<i>Café</i>	2,90
<i>5,50</i>	
<i>Thé</i>	4,50
<i>33cl</i>	5,50
<i>33cl</i>	7,50

Bières

<i>Singha 33cl</i>
<i>Goudale</i>
<i>Anosteké</i>

Apéritifs

<i>Kir 10cl : Mangue, cassis, mûre, pêche</i>	
<i>4,00</i>	
<i>Kir royal 10cl Mangue, cassis, mûre, pêche</i>	
<i>10,00</i>	
<i>Martini blanc ou rouge 5cl</i>	
<i>5,00</i>	
<i>Coupe de champagne 12cl</i>	
<i>10,00</i>	
<i>Get 27 7cl</i>	7,00
<i>Whisky Wambrechies 4cl</i>	6,00
<i>Whisky Nikka (Japon) 4cl</i>	10,00
<i>Whisky Nikka Coffee 4cl</i>	10,00
<i>Whisky Lagavulin 16ans 4cl</i>	12,00

<i>Les vins Rouges</i>	<i>12cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Saint-nicolas de Bourgueil</i>	6,50	24,00	36,00
<i>Coussan Syrah-grenache</i>	6,00	22,00	32,50
<i>Malbec Argentine</i>	6,50	24,00	36,00
<i>Carmenere Chilie</i>	6,50	24,00	36,00

<i>Les vins Blancs</i>	<i>12cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Chablis</i>	8,00	31,00	42,00
<i>Chardonnay</i>	6,50	24,00	36,00
<i>Uby</i>	6,00	22,00	32,50
<i>Gewurtz</i>	7,00	26,00	56,00

<i>Les vins Rosé</i>	<i>12cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Lubéron</i>	6,50	24,00	36,00
<i>Minuty</i>	8,00	31,00	42,00

Champagne

<i>Gremillet blanc de noir</i>	49,00
<i>Ruinart brut</i>	89,00