

Tous les jours le midi et soir

Menu A



Bò bún Nem
Bò bún Spring Roll

Litchi
Litchi

14.90€

Menu B



Nems poulet (3 pcs)
chicken spring roll
Pad Thai poulet
Chicken Pad Thai

14.90€

Menu C



Salade de poulet
Chicken Salad
Porc aigre douce
Pork with bitter-sweet sauce
Riz nature
Rice

15.90€

Menu D



Soupe de poulet à la citronnelle
Lemongrass Chicken Soup
Porc épicé au lait de coco
Spicy Pork with coconut milk
Riz nature
Rice

14.90€

Menu E



Raviolis de crevettes (3pcs)
Shrimp ravioli (3pcs)
Poulet sauté basilic
Spicy stir-fried chicken with basilic
Riz nature
Rice

14.90€

Menu F



Nems aux poulet
Chicken Spring Roll
Riz sauté aux poulets
Stir-fried chicken rice
Litchi
Litchi

15.90€

Menu Végétarien



Nems légumes (3pcs)
Vegetable Spring rolls (3pcs)
Tofu sauté épicé au lait de coco
Spicy stir-fried Tofu with coconut milk
Riz nature
Rice
Litchi
Lychee

14.90€

Merci de noter qu'aucune modification ne peut être apportée aux menus

Please note that no modifications can be made to the menu.

Menu Vapeur



Nems poulet (3pcs) *Chicken Spring Roll*
Raviolis crevette (2pcs) *Shrimps Dumpling*
Bouchées de porc (2pcs) *Siu mai*
Riz nature *Rice*
Thé Jasmin *Jasmine Tea*

13.90€

Menu Thai

26.90€

ENTRÉE AU CHOIX

Nems au poulet (4pcs) *Chicken Spring Roll*

Salade de crabe *Crab Salad*

Salade de crevettes à la citronnelle *Shrimp Salad with lemongrass*

Raviolis de crevettes à la vapeur *Steamed shrimp ravioli*

PLAT AU CHOIX

Poulet sauté aux champignons noirs
Stir-fried chicken with black mushrooms

Boeuf sauté aux oignons
Stir fried beef with onions

Poulet sauté épicé au lait de coco
Spicy stir-fried chicken with coconut milk

Porc sauté au basilic
Stir fried pork with basil

Accompagné de riz cantonnais, riz gluant ou nature
Served with cantonese rice, sticky rice or rice

DESSERT AU CHOIX

Beignet d'ananas, banane ou pomme
Pineapple, banana or apple donuts

Litchi, longan ou ramboutan fourré à l'ananas au sirop
Lychee, longan or rambutan stuffed with pineapple with syrup

Nougat mou *Soft nougat*

Gingembre confit *Candied ginger*

Glace 2 boules *2 scoop Ice cream*

voir à la carte dessert (check on the dessert)

Menu Sukhothai

29.80€

ENTRÉE AU CHOIX

Nems au poulet (4pcs) *Chicken Spring roll*

Salade de boeuf à la citronnelle *Beef salad with lemongrass*

Salade de crevettes à la citronnelle *Shrimp Salad with lemongrass*

Soupe de crevettes à la citronnelle *Shrimp Soup with lemongrass*

Raviolis de crevettes à la vapeur *Shrimp Steam dumplings*

PLAT AU CHOIX

Crevettes sautées épicées au lait de coco spicy
stir fried shrimp with coconut milk

Crevettes sautées aux noix de cajou
Stir fried shrimp with cashew nuts

Boeuf ou Poulet sauté au basilic
Stir fried beef or Chicken with basil

Soupe Poulet aux pousses de bambou et lait de coco
Chicken soupe with bamboo shoots and coconut milk

Accompagné de riz cantonnais, riz gluant ou nature
Served with cantonese rice, sticky rice or rice

DESSERT AU CHOIX

Beignet d'ananas, banane ou pomme
Pineapple, banana or apple donuts

Litchi, longan ou ramboutan fourré à l'ananas au sirop
Lychee, longan or rambutan stuffed with pineapple with syrup

Litchi au sirop *Lychee syrup*

Nougat mou *Soft nougat*

Gingembre confit *Candied ginger*

Flan thaïlandais au lait de coco *Thai Flan with coconut milk*

Glace 2 boules *2 scoop Ice cream*

voir à la carte dessert (check on the dessert)

Menu Végétarien

26.90€

ENTRÉE AU CHOIX

Nems au légumes *Vegetarian Spring roll*

Salade de Tofu *Tofu salad*

Soupe de Tofu au lait de coco et citron *Tofu soup with coconut milk*

PLAT AU CHOIX

Tofu sauté à la sauce aigre douce
Stir fried Tofu with bitter-sweet sauce

Tofu sauté aux haricots vert pimentés
Spicy stir fried Tofu with green bean

Tofu sauté aux noix de cajou
Stir fried Tofu with cashew nuts

Accompagné de riz cantonnais, riz gluant ou nature
Served with cantonese rice, sticky rice or rice

DESSERT AU CHOIX

Beignet d'ananas, banane ou pomme
Pineapple, banana or apple donuts

Litchi, longan ou ramboutan fourré à l'ananas au sirop
Lychee, longan or rambutan stuffed with pineapple with syrup

Nougat mou *Soft nougat*

Gingembre confit *Candied ginger*

Glace 2 boules *2 scoop Ice cream*

voir à la carte dessert (check on the dessert)

Menu Découverte

19.90€

ENTRÉE AU CHOIX

Nem au poulet *Chicken Spring Roll*

Salade de Poulet *Chicken Salad*

Salade de crevettes ou crabe *Shrimps salad or crab*

Soupe de poulet à la citronnelle *chicken soup with lemongrass*

PLAT AU CHOIX

Boeuf sauté au saté
Stir-fried beef sate

Poulet sauté aux haricots vert pimentés
Stir fried chicken with spicy green beans

Porc aigre douce ou aux gingembre
Pork Sweet sauce or with ginger

Riz Sauté aux crevettes
Shrimps Fried Rice

Accompagné de riz nature
served with white rice

BOISSON AU CHOIX

Verre de Vin Rouge ou Rosé ou blanc 15cl
White Wine or Rose or Red wine 15cl

Vittel ou Badoit 50cl

Jus d'orange ou Ananas 25cl

Coca Cola 33cl

Thé ou Café Tea or Coffee

Merci de noter qu'aucune modification ne peut être apportée
aux menus

Please note that no modifications can be made to the menu.

Tous les jours midi et soir



108B. Galette de poisson frit avec riz

Fish galette

ทอดมันปลาทราย

16.50€



227B. Soupe de poulet aux pousses de bambou et lait de coco

Soja

Soup of Chicken with bamboo roots and coconut milk

ต้มข่าไก่ใส่หน่อไม้

16.90€



228B. Soupe de Poulet au lait de coco et citron

Soja

Soup of chicken with coconut milk and lemon

ต้มข่าไก่ใส่มะนาว

15.90€



208B. Riz sauté fruit de mer

Soja Oeuf

Stir-fried rice with seafood

ข้าวผัดทะเล

15.00€



106B. Sausisse Laotienne avec riz

Laotian Sausages with rice

ไส้กรอกลาว

13.50€



211B. Nouilles sautées au poulet

Chicken fried noodles

ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่

13.50€



71V. Tofu sauté à la sauce aigre douce

Stir-fried Tofu with sweet and sour sauce

ถั่วเหลืองผัดในซอสเปรี้ยวหวาน

15.50€



225V. Tofu sauté aux noix de cajoux

arachides

Stir-fried Tofu with cashews

ผัดถั่วเหลืองกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์

15.90€



209b. Riz sauté aux fruits de mer et à l'ananas

Soja Oeuf

Stir-fried rice with seafood and pineapple

ข้าวผัดทะเล

15.00€

Supplément 1€ Oeuf - 1€ to add One Egg

Tous les jours midi et soir



71B. Poulet ou Porc sautées à la sauce aigre douce avec riz

Soja

Chicken or Pork Stir-fried in Sweet and Sour Sauce

ไก่หรือหมูผัดเปรี้ยวหวาน

16.00€



235B. Porc sautées au basilic avec riz

Soja

Stir-fried pork with basil with rice

ผัดกะเพรา

16.50€



237B. Canard sautées au basilic avec riz

Soja

Stir-fried duck with basil with rice

เป็ดย่างผัดกะทิ

17.50€



69B. Boeuf sauté aux oignons avec riz

Soja

Stir fried beef with oignons with rice

เนื้อผัดหัวหอม

16.50€



224B. Crevettes sautées à la sauce pimentée avec riz

Soja

Stir-fried shrimps with spicy sauce with rice

กุ้งผัดซอสเผ็ด

18.50€



Loc Lac Bœuf avec riz sauté à la sauce tomate

Loc Lac Beef with fried rice in tomato sauce

16.50€



212B. Bobun Nem (Boeuf ou Poulet)

cacahuète

Bo Bun Spring Rolls (Beef or Chicken)

14.50€



207B. Pad Thai (Crevettes ou Poulet ou Tofu)

Soja arachides

Pad Thai (Shrimps or Chicken or Tofu)

14.50€



117B. Poulet sauté haricot vert avec riz

Soja

Stir fried Chicken with green beans with rice

ไก่ผัดถั้วฝักยาวกับข้าว

16.90€

Supplément 1€ Oeuf - 1€ to add One Egg

Entrées — อาหารเรียกน้ำย่อย

- 1. Salade de papaye 🌱 Soja 🥜 arachides 🍳 Signature 11.50€
Papaya Salad / ส้มตำปู หรือ ส้มตำไทย
- 2. Salade de boeuf à la citronnelle 🌶️ 🍳 Signature 11.50€
Beef and lemongrass salad / น้ำต๋น
- 5. Salade de crevettes à la citronnelle 🌱 Soja 🌶️ 12.00€
Shrimps lemongrass salad / ยำกุ้ง
- 6. Salade aux seiches à la citronnelle 🌱 Soja 🌶️ 11.50€
Cuttlefish lemongrass salad / ยำปลาหมึก
- 7. Salade aux fruits de mer (Crevettes, Seiches, Moules) 🌱 Soja 🌶️ 12.90€
Seafood salad (mussel, shrimp, cuttlefish) / ยำปลาหมึก
- 9. Soupe de crevettes à la citronnelle 🥜 arachides 🥛 lactose 🌶️ 12.00€
Shrimp soup with lemongrass / ต้มยำกุ้ง
- 10. Croustillant de liseron d'eau aux crevettes 11.90€
Fried bindweed with shrimps / ยำผักนึ่งทอดกรอบ



1.

9.



14.

- 11. Crevettes crues à la sauce pimentée 🌶️ 🌶️ 13.50€
Raw shrimps with spicy sauce / กุ้งแช่น้ำปลา
- 13. Crevettes à la citronnelle et mangue verte 11.50€
Shrimp with lemongrass and green mango / กุ้งพลาบมะม่วง
- 14. Salade de fleur de bananier aux crevettes 🍳 Signature 11.90€
Banana flower salad with shrimps / ยำหัวปลี 🌱 Soja

- 15. Croustillant de papaye verte aux crevettes 🌱 Soja 🥜 arachides 11.90€
Fried papaya salad with shrimps / ส้มตำทอดกรอบ
- 16. Chair de poisson frit à la mangue verte 🌱 Soja 🍳 Signature 22.50€
Fried fish flesh with green mango / ยำปลาอุกพว (2 pers.) 🥜 arachides
- 17. Salade maison (Haricot thaï aux crevettes) 🍳 Signature 11.50€
Thai beans salad with shrimps / ยำถั่วพว 🥜 arachides 🌱 Soja
- 18. Salade d'ananas aux crevettes 🌱 Soja 🥜 arachides 12.50€
Pineapple salad with shrimps / ยำสับปะรด
- 19. Bœuf grillé à la sauce citron piquante 🌱 Soja 🌶️ 12.50€
Grilled beef with spicy lemon sauce / เนื้อมะนาว
- 20. Salade de noix de St Jacques à la citronnelle 🌱 Soja 12.50€
Scallops lemongrass salad / ยำหอยเชิข



5.










2.



19.

Specialité Thai — อาหารไทยพิเศษ

107.

- 101. Soupe de gambas à la citronnelle  lactose
Gambas and lemongrass soup / ต้มยำกุ้งใหญ่แบบสด (2 pers.) 22.50€
- 102. Soupe aux fruits de mer  lactose
Seafood soup / โจ๊ะแซ่ด (2 pers.) 22.50€
- 105. Fruits de mer sautés épicés au poivre frais  Soja 
Stir-fried seafood with fresh pepper / ทะเลเผาเม็ดพริกไทยอ่อน 20.50€
- 106. Sausisse Laotienne
Laotian Sausages / ไส้กรอกลาว 12.50€
- 107. Hor Mok aux fruits de mer  **Signature**  Oeuf 
Seafood Hor Mok / ห่อหมกทะเลสด 18.50€
- 108. Galette de poisson frit
Fish galette / ก๋วยเตี๋ยวปลาทอด 16.50€
- 123. Moules au lait de coco et citronnelle
Mussels with lemongrass and coconut milk / ต้มยำหอยแมลงภู่ 16.90€



106.



111.

- 111. Boeuf grillé avec sauce pimentée   **Signature**
Stir-fried beef with spicy sauce / เนื้อย่างไฟ 19.90€
- 112. Moules sautées au basilic  Soja 
Stir-fried mussels with basil / หอยแมลงภู่ผัดกะเพรา 17.00€
- 113. Poisson chat sauté épicé  Soja 
Spicy stir-fried catfish / ปลาเผาเผ็ด 21.00€
- 114. Daurade à la sauce pimentée  Soja 
Stir-fried seabream with spicy sauce / ปลาสร้อยไฟ 22.50€

- 116. Fruits de mer sautés au basilic  arachides 
Stir-fried seafood with basil / ผัดทะเลกะเพรา 21.50€
- 117. Poulet sauté aux haricots verts pimentés  Soja 
Spicy stir-fried chicken with French beans / ไก่ผัดพริกขี้หนู 16.90€
- 118. Liseron d'eau sauté  Soja
Stir-fried bindweed / ผัดผักบุ้งไฟแดง 11.50€
- 119. Daurade à la sauce aigre-douce  Soja  **Signature**
Stir-fried seabream with bitter-sweet sauce / ปลาสร้อยรส 22.50€
- 120. Fruits de mer sautés épicés au lait de coco  Soja 
Spicy stir-fried seafood with coconut milk / ทะเลเผาเต้า 21.50€
- 121. Fruits de mer sautés à la citronnelle et citron
Stir-fried seafood with lemongrass and lemon / ผัดมะนาว 21.50€
- 122. Crevettes géantes à la sauce tamarin  Soja  **Signature**
Big prawns with tamarind sauce / กุ้งมะขาม 21.50€



122.



114/119.



116.

Plat Thai – อาหารไทย

218. Soupe de fruits de mer au lait de coco et citron 🍲 Soja 20.50€
Seafood coconut and lemon soup / ต้มยำทะเลมะพร้าวอ่อน
219. Crevettes sautées aux noix de cajou (ou au basilic) 🍲 Signature 19.50€
Stir-fried shrimps with cashews (or with basil) / กุ้งผัดเม็ดมะม่วง 🍲 Soja 🍳 arachides
222. Crevettes sautées épicées au lait de coco 🍲 19.50€
Stir-fried shrimps with coconut milk / แพนงกุ้ง
223. Soupe de crevettes au lait de coco et citron 16.90€
Shrimps with coconut milk and lemon soup / ต้มยำกุ้ง
224. Crevettes sautées à la sauce pimentée 🍲 Soja 🍲 19.50€
Stir-fried shrimps with spicy sauce / กุ้งผัดน้ำพริกเผา
225. Poulet sautées aux noix de cajou 🍲 Soja 🍲 arachides 16.90€
Stir-fried chicken with cashews / ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
226. Poulet/Boeuf/Porc sautées au basilic 🍲 Soja 🍲 16.90€
Stir-fried chicken/beef/pork with basil / ไก่ผัดกะเพรา
229. Poulet/Boeuf/Porc sautées épicées au lait de coco 🍲 17.90€
Stir-fried chicken/beef/pork with coconut milk / แพนงไก่
237. Canard sautées au basilic 🍲 Soja 🍲 18.90€
Stir-fried duck with coconut milk / เป็ดผัดกะเพรา



226.

227.



228.

228. Soupe de Poulet au lait de coco et citron 🍲 Soja 15.90€
Chicken with coconut milk and lemon soup / ต้มยำไก่
227. Soupe de poulet/boeuf aux pousses de bambou et lait de coco 16.90€
Chicken/Beef Soup with bamboo roots and coconut milk / แงงไก่ 🍲 Soja
238. Soupe de canard aux pousses de bambou et lait de coco 17.90€
Soup of Duck with bamboo roots and coconut milk / แงงเป็ด
230. Soupe de poulet/boeuf au lait de coco 🍲 Soja 17.90€
Chicken/Beef coconut soup / แงงเขี้ยวหวานไก่
221. Soupe de crevettes aux pousses de bambou et lait de coco 16.90€
Shrimps with bamboo roots and coconut milk / แงงกุ้ง

222.

239. Canard sauté à l'ananas 17.50€
Stir-fried duck with pineapple / เป็ดผัดสับปะระ
240. Canard sauté épicé au poivre frais 🍲 18.00€
Stir-fried duck with fresh pepper / เป็ดผัดเม็ดมะม่วงพริกไทยอ่อน
242. Coquilles St Jacques sautées pimentées 🍲 Soja 🍲 21.50€
Stir-fried scallops with spicy sauce / ผัดหอยเชลล์น้ำพริกเผา
243. Coquilles St Jacques sautées épicées au lait de coco 🍲 Signature 22.50€
Stir-fried scallops with coconut milk / แพนงหอยชลล์
244. Moules sautées à la sauce pimentées 🍲 Soja 🍲 16.50€
Stir-fried mussels with spicy sauce / หอยแมลงภู่ผัดน้ำพริกเผา
245. Seiches sautées au basilic 🍲 Soja 🍲 17.00€
Stir-fried cuttlefish with basil / ปลาหมึกผัดกะเพรา




239.



245.

Entrées Chinoises – อาหารเรียกน้ำย่อยของจีน

- | | |
|---|-------|
| 51. Pâté impérial (4pcs nems)
Fried spring rolls / ปอเปี๊ยะทอด | 8.50€ |
| 52. Salade au crabe
Crab salad / ยำปู | 8.50€ |
| 53. Salade aux crevettes
Shrimp salad / ยำกุ้ง | 8.50€ |
| 54. Salade de poulet
Chicken salad / ยำไก่ | 7.50€ |
| 55. Pâté impérial au crevette (4pcs nems)  gluten
Fried crab spring rolls / ปอเปี๊ยะปูทอด | 8.50€ |
| 56. Bouchée de porc à la vapeur (4pcs)
Pork Dim Sum / ขนมนึ่งหมู | 5.50€ |
| 57. Raviolis aux crevettes à la vapeur (4pcs)
Shrimp Dim Sum / ขนมนึ่งกุ้ง | 6.00€ |
| 58. Gyoza au Poulet et légumes (4pcs) | 6.00€ |



54.



51.

Plat Chinois – อาหารจีน

- | | |
|--|--------|
| 61. Beignet de Crevettes
Shrimp fritter / กุ้งมันกุ้ง | 15.50€ |
| 63. Crevettes sautées à la sauce aigre douce  Soja
Stir-fried shrimps with sweet and sour sauce / กุ้งผัดซอสชมพูหวาน | 17.50€ |
| 66. Crevettes sautées au sel et au poivre
Stir-fried shrimps with salt and pepper / กุ้งผัดเกลือพริกไทย | 18.90€ |
| 68. Boeuf ou Poulet sauté aux champignons noirs  Soja
Stir-fried beef or Pork with black mushrooms / เนื้อหรือหมูผัดเห็ดหอม | 15.90€ |
| 69. Boeuf sauté aux oignons  Soja
Stir fried beef with oignons / เนื้อผัดหัวหอม | 15.90€ |
| 71. Poulet sauté à la sauce aigre douce  Soja
Stir-fried chicken with sweet and sour sauce / ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน | 15.50€ |
| 72. Poulet ou Porc sauté à l'ananas  Soja
Stir-fried chicken or Pork with pineapple / ไก่หรือหมูผัดสับปะระ | 15.50€ |
| 73. Poulet ou Porc sauté au curry  Soja
Stir-fried chicken or Pork with curry / ไก่หรือหมูผัดแกง | 15.50€ |
| 74. Poulet sauté à la sauce piquante  Soja 
Stir-fried spicy chicken / ไก่ผัดเผ็ด | 15.50€ |



61.

69.







71.



Plats Végétariens

Entrées – อาหารเรียกน้ำย่อย

- | | |
|---|--------|
| 1. Salade de papaye   
Papaya Salad / ส้มตำ หรือ ส้มตำไทย | 11.50€ |
| 9. Soupe Tom Yang 
Tom Yang soup / ต้มยำ | 11.00€ |
| 18. Salade Ananas
Pineapple salad / สลัดสับปะรด | 11.50€ |
| 51. Nems aux légumes
Vegetable spring roll / ปอเปี๊ยะผัก | 7.50€ |
| 54. Salade de soja et tofu
Soy Salad / สลัดถั่วเหลือง | 8.00€ |






9V.



210.

Plats – อาหารไทย

- | | |
|--|--------|
| 071. Tofu sauté à la sauce aigre douce
Stir-fried Tofu with sweet and sour sauce / ถั่วเหลืองผัดในซอสเปรี้ยวหวาน | 15.50€ |
| 117. Tofu sauté aux haricots verts pimentés 
Stir-fried Tofu with spicy green beans / ถั่วเหลืองผัดกับถัวยาวรสเผ็ด | 15.90€ |
| 118. Liserons d'eau sautés 
Sautéed water bindweed / ผัดขี้เฒ่า | 11.50€ |
| 225. Tofu sauté aux noix de cajou 
Stir-fried Tofu with cashews / ผัดถั่วเหลืองกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 15.90€ |
| 228. Soupe de Tofu au lait de coco
Tofu soup with coconut milk / ต้มซีอิ๊วกับกะทิ | 15.50€ |



118.



117.

Accompagnements – เครื่องเคียง

- | | |
|--|--------|
| 201. Riz nature
Rice / ข้าวเปล่า | 3.00€ |
| 202. Riz cantonnais 
Stir-fried rice / ข้าวผัดจีน | 7.90€ |
| 203. Riz gluant
Sticky rice / ข้าวเหนียว | 3.50€ |
| 206. Nouilles sautées naturelles  
Stir-fried noodles / ผัดเส้น | 8.00€ |
| 207. Pad Thai (Tofu)  
ผัดไทย | 14.50€ |
| 210. Chop-Suey (mélange de légumes)
(mixed vegetables) / สับ-ชวย | 10.90€ |



206.



202.

Accompagnement — เครื่องเคียง 206.

- | | |
|---|-------|
| 201. Riz nature
Rice / ข้าวเปล่า | 3.00€ |
| 202. Riz cantonnais 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice / ข้าวผัดจีน | 7.90€ |
| 203. Riz gluant
Sticky rice / ข้าวเหนียว | 3.50€ |
| 206. Nouilles sautées nature 🍲 Soja
Stir-fried noodles / ผัดเส้นมี | 8.00€ |

202.

212.

Riz Thai / Nouilles / Pâtes

- | | |
|---|--------|
| 204. Riz sauté au crabe 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice with crab / ข้าวผัดปู | 10.50€ |
| 205. Riz sauté aux crevettes 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice with shrimps / ข้าวผัดกุ้ง | 12.50€ |
| 207. Pad Thai (Crevette, Poulet, Tofu) 🍲 Soja 🍳 Oeuf
ผัดไทย | 14.50€ |
| 208. Riz sauté aux fruits de mer 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice with seafood / ข้าวผัดทะเล (ในลูกมะพร้าว) | 15.00€ |
| 209. Riz sauté aux fruits de mer et à l'ananas 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice with seafood and pineapple / ข้าวผัดทะเล (ในลูกสับปะรด) | 15.00€ |
| 210. Chop suey, mélange de légumes
Chop suey, mix of vegetables / สับซวย | 10.90€ |
| 211. Nouilles sautées au poulet
Chicken fried noodles / ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่ | 13.50€ |
| 212. Bo Bun au Boeuf ou Poulet avec Nems Poulet 🍲 arachides 🍳 Oeuf | 14.50€ |

207.

205.

Dessert — ชอตหวาน



Flan thaïlandais
avec lait de coco ❤️
6.50€



Nougat mou
5.50€
🌰 sésame



Glace 2 Boules
(voir parfum en bas du
menus)
5.50€



Mangue avec riz gluant
8.50€ ❤️ Coup de coeur

Beignet de banane ou pomme ou ananas 6.00€
Banana or Pineapple or Apple fritter

Beignet de banane ou pomme ou ananas flambé 8.00€
Banana or Pineapple or Apple fritter flambé 🍳 Oeuf

Coupe de fruits au sirop 6.50€
Salad fruits in syrup

Gingembre confit 5.00€
Crystallized ginger

Ananas frais 7.50€
Fresh pineapple

Mangue fraîche 8.50€
Fresh mango

Banane au lait de coco 6.00€
Banana in coconut milk

Glaces 2 Boules Coco Vanille Fraise Chocolat Pistache 5.50€
2 scoops of ice cream (Coco, Mango, vanilla, strawberry, Café)

Sorbet Mangue, Citron Vert, Mandarine, Cerise, Passion 5.50€
sorbet (Coco, Mango, vanilla, strawberry, Café)

Boissons Fraîches

	50cl	1L			
Vittel	4.50€	6.00€	Lait de soja 25cl	5.00€	Jus d'orange, ananas Gilver 20cl
Badoit	4.50€	6.00€	Jus de coco 28cl	5.50€	Thé Thaï au lait glacé 25cl
			Café au lait glacé 25cl	4.50€	Coca/Zero/Swchepes/IceTea 33cl
			Jus de Litchi 25cl	5.00€	Bière Thaï Singha 33cl
					4.50€
					6.00€

Boissons Chaudes

Café Richard	2.50€
Thé Jasmin	3.00€
Thé vert	3.00€
Infusion bio Comptoirs Richard	3.00€

Champagnes et Digestifs

Champagne Nicolas Feuillatte (75cl)	53.00€
Cognac V.S 4cl	6.00€
Mei Kuei Lu 4cl	3.20€

Cocktail sans alcool — ค็อกเทลไม่มีแอลกอฮอล์



VIRGIN MOJITO
6,50€



PRINTANIER
(ORANGE, ANANAS, LAIT
DE COCO)
6,50€



JUS HIBISCUS
6,50€



SODA AU MIEL
ET CITRON
6,50€



JUS DE COCO
5,50€

Coktail — ค็อกเทล

Coktail maison (Martini blanc, Gin, Wisky JB, Saké, jus de Lichi)	6.00€
Mojitos (Rhum - Schweppes)	7.50€

Apéritifs — เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย

Gin Tonic	5.50€	Porto	4.50€
Martini Gin	6.00€	Kir	4.00€
Martini	4.50€	Ricard	4.00€
Pastis	4.50€	Gin	5.50€
Whisky (JB)	6.00€		

CARTE DES VINS



VINS BLANCS - WHITE WINES 75cl

IGP Pays d'Oc *Ecoterra - Chardonnay* 19.0
Un chardonnay souple, frais, nez de chèvrefeuille

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP *Chateau du Cléray* 22.0
Plein et frais; avec une légère perle et un nez subtil de tilleul, de citron et de pierre à fusil

VINS ROUGES - RED WINES



Côtes du Rhône AOP *Les Trois Garçons* 21.5
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais

Brouilly AOP *Réserve de Beauvoise* 28.5
Fruité, léger et gouleyant, au nez de petites baies rouges

Saumur Champigny AOP *Paul Filliatreau "La Grande Vignolle"* 25.0
Un Cabernet Franc bien construit élégant et longiligne, au nez de jus de framboise

Saint-Emilion AOP *Château Robin des Moines* 29.5
Assez ferme, avec un nez balsamique

VINS ROSES - PINK WINES



Côtes de Provence AOP *La Source Gabriel* 20.5
Plein et velouté comme une pêche

Tavel AOP *Prieuré de Montézargues* 27.0
Intense, frais et plein, nez de cerise et mandarine

VINS AU VERRE ET EN PICHET



	15cl	25cl	50cl
Rouge IGP <i>Bouches du Rhône, Merlot</i>	4.5	6.0	9.0
Rosé IGP <i>Var, Saint-Barthémy</i>	4.5	6.0	9.0
Blanc IGP <i>Côtes de Gascogne, Colombar Chardonnay</i>	4.5	6.0	9.0