

APÉRITIFS

> Verre de Champagne «Collet»	9,00€
> Sam&Lie drink (malibu, vodka, jus d'orange, grenadine)	8,50€
> Maï Thaï (Rhum, curacao, sucre de canne, jus d'ananas et orange)	8,50€
> Mojito (8cl)	11,00€
> Mojito Royal (avec Champagne)	13,00€
> Martini rouge, blanc, dry (5cl)	5,00€
> Americano maison (5cl)	9,80€
> Kir framboise, mûre, cassis, violette	5,50€
> Kir royal framboise, mûre, cassis, violette	9,50€
> Ricard (3cl)	5,50€
> Gin tonic (5cl)	6,50€
> Gin tonic premium (birdie) (5cl)	11,00€
> Rhum Ti Punch (5cl)	6,50€
> Moscow Mule (vodka, ginger beer, citron vert)	9,50€
> Spritz	8,50€

BIÈRES

> Bière Thaï «Singha beer» pression 25cl/33cl/50cl	4€/5€/7€
> Bière Thaï bouteille 33cl	5,50€
> Karmeliet bouteille 33cl	6,00€
> Paix Dieu pression 25cl/33cl/50cl	5,5/6,5€/8,5€

SCOTCH (5cl)

> Clan Cambel	5,50€
> Chivas	7,00€

MALT (5cl)

>Lagavulin	12,00€
>Aberlour	7,00€

WHISKEY (5cl)

> Jack Daniel's	7,00€
-----------------	-------

SODAS, JUS DE FRUITS

> Cocktail de jus de fruits	5,50€
> Coca Cola, zéro (33cl)	3,70€
> Orangina (25cl), Limonade (25cl) Shweppes tonic, agrumes (25cl)	3,50€
> Diabolo menthe, grenadine, violette, fraise	3,60€
> Jus d'orange, ananas, tomate, mangue	3,50€
> Ice tea	3,50€
> Supplément sirop	0,50€

EAUX

> San Pellegrino, Vittel.....50cl	3,30€
.....1 L	5,20€
> Châteldon 0,75cl	5,20€
> Perrier..... 33cl	3,20€

> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

DESSERTS

> Gâteau au jasmin	9,00€
> Salade de fruits frais	7,00€
> Ananas Thaï & son sucre pimenté	8,50€
> Glaces & Sorbets (supplément chantilly : 0,50€)	
1 boule : 3,00€ 2 boules : 5,00€ 3 boules : 8,00€	
chocolat, vanille, café, coco, citron, mangue, passion, framboise,	
> Bailey's Ice Cream (1 boule café, 1 boule vanille, Bailey's)	9,00€
> Colonel (2 boules citron, vodka)	9,00€
> Irish coffee	9,00€
> Thaï coffee (à base se spiritueux Thaï)	11,00€
> Flan coco	8,00€
> Bonbons croquants au chocolat fondant	11,00€
> Riz gluant à la mangue ⌚	12,00€
> Café Gourmand (Thé Gourmand +1€)	9,00€
> Irish ou Coupe gourmande	14,80€

DIGESTIFS (5 cl)

Cognac / Armagnac	7,90€
Rhum Diplomatico	8,00€
Poire William, framboise	7,50€
Vieille prune	8,90€
Get 27	7,50€
Get 31	8,20€
Genièvre	7,50€
Bailey's	7,00€
Limoncello	7,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

CAFÉS & THÉS

Expresso, déca	2,00€
supplément crème	0,20€
Café allongé	2,50€
Cappuccino	2,95€
Café gourmand (thé gourmand +1€)	9,00€
Thé ou infusion au choix	4,00€

SAM & LIE

Restaurant

MENU

@sametlie_restaurant

www.sametlie.com

Paiements acceptés : CB, Espèces, Chèques

Paiements acceptés : CB, Espèces, Chèques

>> SOUPES

TOM YAM KHUNG ♦♦	10,50€
Soupe de crevettes pimentée à la citronnelle	
TOM YAM KAI ♦♦	9,50€
Soupe de poulet pimentée à la citronnelle	
TOM KHA KHUNG	10,50€
Soupe de crevettes au lait de coco	
TOM KHA KAI	9,50€
Soupe de poulet au lait de coco	
KAENG PAAK	8,00€
Soupe «ligne & bien-être», méli-mélo de légumes frais	

>> Pour un bon déroulement du service, aucune modification dans les plats n'est possible, hormis l'intensité piquante <<

♦ aïe ♦♦ aïe aïe ♦♦♦ aïe aïe aïe

>> ENTRÉES

LAP NUA ♦	15,00€
Tartare de bœuf haché minute au couteau herbes thaïes & citron vert	
KHA NOM SHIP (4 pièces)	13,50€
Chaussons vapeur fourrés aux crevettes & poulet	
KHUNG MANAO ♦♦	12,00€
Scampis juste pochés, sauce citron vert & piment	
PATHAT LOM (4 pièces)	10,90€
Rouleaux de crevettes croustillants	
YAM PLA ♦♦	15,80€
Tartare de saumon aux épices & herbes thaïes	
KAI SATAY (3 pièces)	9,90€
Brochettes de poulet grillé & sa sauce cacahuète	
SOM TAM ♦♦♦	14,50€
Salade de papaye verte au citron vert, tomates & crevette	
THOUNG THONG (3 pièces)	10,90€
Aumônières croustillantes farcies au crabe, crevette & porc	
YAM VOUN SEN ♦	12,00€
Salade de vermicelles aux scampis escortés de poulet	
NEUG, SONG, SAM (3 pièces)	10,90€
Aumônière, rouleau de crevettes & nem poulet	
BOUQUET SAM&LIE	14,90€
Assortiment de quatre entrées composé par le Chef	
BOUQUET FRAÎCHEUR ♦♦ (Non réalisable en plat)	16,50€
Assortiment de quatre salades et tartares	

>> Une entrée servie en plat sera majorée de 6€ <<

Paiements acceptés : CB, Espèces, Chèques

>> BŒUF servi avec RIZ ou NOUILLES

KARRY NUA	20,50€
Bœuf émincé mijoté au lait de coco curry jaune, rouge ♦♦ ou vert ♦♦	
YAM NUA ♦	20,50€
Bœuf saignant en salade (froid) émincé aux herbes Thaïes	
KAPAO NUA ♦♦♦	20,50€
Bœuf émincé sauté saignant au basilic Thaï & piments frais	
NUA PHAT KING	20,50€
Bœuf émincé sauté saignant au gingembre frais	
SEUAH RONG HAÏ «tigre qui pleure» ♦♦	26,00€
Cœur de rumsteak mariné servi saignant sauce piquante À CÔTÉ	

>> POULET servi avec RIZ ou NOUILLES

KAÏ HIMAPAN	18,90€
Poulet sauté aux noix de cajou & champignons	
KAPAO KAÏ ♦♦♦	18,90€
Poulet sauté au basilic Thaï, piments & poivre frais	
KARRY KAÏ	18,90€
Poulet mijoté au lait de coco curry jaune, rouge ♦♦ ou vert ♦♦	
KAÏ KRATIEM	18,90€
Poulet sauté à l'ail, poivre & coriandre	

>> CANARD servi avec RIZ ou NOUILLES

KIAWAN PET	22,00€
Filet de canard mijoté au lait de coco curry jaune, rouge ♦♦ ou vert ♦♦	
PAD PLOW WAN PET	22,00€
Filet de canard sauté à l'ananas, cuisson rosée sauce aigre-douce au tamarin	
PAD KAPAO PET ♦♦♦	22,00€
Filet de canard sauté au basilic Thaï & piments, cuisson rosée	

>> GARNITURES en SUPPLÉMENT

KHAO PRAT	7€
Riz sauté petits légumes & œufs (suffisant pour 2 pers.)	
PAD PAK RUAMIT	7,50€
Légumes sautés servis croquants (suffisant pour 2 pers.)	
RIZ GLUANT	3,50€
RIZ OU NOUILLES	3,00€
SAUCE	3,00€

Si vous êtes intolérant à un ingrédient, il est important de le signaler lors de la prise de commande !

Nos produits sont fait maison et donc susceptibles de contenir l'un des 14 produits allergènes (céréales, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin, mollusques).

>> POISSONS servi avec RIZ ou NOUILLES

KARRY KUNG	22,50€
Scampis au lait de coco curry jaune, rouge ♦♦ ou vert ♦♦	
MASSAMAN PLA ♦♦	22,00€
Pavé de saumon au curry massaman et patate douce	
PAD THAÏ ⌚	18,00€
Nouilles sautées aux scampis, soja, œuf.	
PAT PO TEK ♦♦	24,50€
Sauté de poissons et fruits de mer aux herbes & basilic Thaï	
PLA NEUNG MANAO ♦♦ ⌚	25,00€
Bar cuit vapeur sauce citron vert	
PAT PHET ♦♦	23,50€
Bar frit sauté krachai (racine) au poivre frais & aubergines thaïes	
KUNG BEÏ KAPAO ♦♦♦	22,00€
Scampis sautés au basilic Thaï & piment	
KUNG PAT NOMAÏ	22,00€
Scampis sautés aux légumes frais	
TALAY ANDAMAN	25,50€
Sauté de poissons et fruits de mer au curry doux	
HOY SHELL ♦	27,50€
St. Jacques sautées aux petits légumes	

⌚ *Patience, nous ne sommes pas spécialistes de la cuisine rapide, tous nos plats sont préparés et sautés minute !*



ESCALE Thaïe

min. 2 personnes : 48€/pers

Départ de BANGKOK :
La soupe de votre choix

Pause à AYUTTHAYA :

Alliance de 4 mets proposés par le Chef

Direction SUKHOTHAI :

Mariage de 3 plats à partager selon inspiration du Chef, accompagnés de riz, nouilles et légumes sautés

Arrivée à CHIANG MAI :

Harmonie de 4 gourmandises sucrées

Paiements acceptés : CB, Espèces, Chèques