

MENU

เพชรบูรณ์

PHETCHHABUN

Cuisine Thai



Du nom de la ville d'origine de la cheffe Malinee
en plein cœur de la Thaïlande.

Celle-ci vous invite à (re) découvrir une cuisine Thai
authentique pleine de saveurs.

Evadez-vous, le temps d'un repas, pour un
véritable voyage gustatif.

Nos plats sont fait maison.

PHETCHABUN

Cuisine Thaï

Entrées 8€

Servies en plats uniques, nos entrées sont doublées et facturées 17€

- **Nems** : poulet 3 pièces
- **Khung hom sabaï** : rouleaux de crevettes, frits 3 pièces
- **Kaï satay** : brochettes de poulet sauce cacahuètes 3 pièces
- **Mix** : nem, Khung hom sabaï, kaï satay
- **Yam nua/talay** : salade thaï, menthe, coriandre, bœuf/calamars, crevettes 
- **Som tam** : salade de papaye verte 
- **Tom yam khung** : soupe citronnelle et crevettes 
- **Tom ka kaï** : soupe lait de coco galanga poulet

Plats 16€

- **Pad thaï** : nouilles sautées sauce tamarin crevettes/poulet/ végé
- **Khao pad** : riz sauté, légumes, poulet
- **Pad plak** : légumes sautés sauce soja 14€

PHETCHABUN

Cuisine Thai

Plats 17€

- **Phanaeng** : curry rouge, bœuf/porc/poulet/végé 
- **Kaeng kiao wan** : curry vert, bœuf/poulet/végé 
- **Massaman** : curry, pomme de terre, poulet
- **Kaï pad med mamouang** : poulet sauté aux noix de cajoux
- **Nua pad king** : bœuf sauté au gingembre
- **Pad krapao** : bœuf/porc/poulet sauté au basilic thai 
- **Nua tod kratiem** : bœuf sauté à l'ail et au poivre

Tous nos plats sont accompagnés de riz blanc,
riz collant, nouilles sautées

Accompagnement supplémentaire 3€

PHETCHABUN

Cuisine Thaï

Desserts 8€

- **Khao niao mamouang** : riz collant, lait de coco, mangue fraiche
- **Khao niao saparot** : riz collant, lait de coco, ananas, glace vanille
- **Nem** : banane, chocolat, glace coco
- **Glace** : chocolat, vanille, coco, passion

Formules midi (mardi au vendredi)

- **Plat, boisson café 20€**
- **Entrée plat ou plat dessert, café 25€**