LA TABLE DU SIAM

CUISINE THAÏ & FUSION

CARTE TRADITION

LES ENTRÉES

- **Popieh Thod** — 8,90
  Nems frits au poulet
- **Popieh Thod Végé** — 8,90
  Nems frits aux légumes
- **Khung Hom Sabai** — 9,90
  Nems frits aux crevettes
- **Kai Saté** — 8,90
  Brochettes de poulet sauce saté
- **Tom Yam Khung** — 9,90
  Soupe de crevettes épicée
- **Salade de crevettes** — 11,90
  Mangues, noix de cajou, huile de sésame

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Nems poulet, végé et crevette, brochette

- Pour 1 personne (4 pièces) — 11,50
- Pour 2 personnes (8 pièces) — 20,00
- Pour 3 personnes (12 pièces) — 29,00
- Pour 4 personnes (16 pièces) — 39,00

NOS CURRYS

Poulet ou Végé 17,50 € / Bœuf, crevettes 19,00 € / Canard 21,00 €

- Kari : curry jaune mijoté au lait de coco
- 🌶 Phanaeng : curry rouge mijoté au lait de coco
- 🌶🌶 Kiowan : curry vert mijoté au lait de coco

NOS PLATS

- Pad Med Mamouang : Poulet sauté aux noix de cajou — 17,50
- Pad Kaprao : Poulet ou bœuf sauté au basilic thaï et piment 🌶🌶🌶 — 19,00
- Salade de crevettes : au crevettes, mangue fraiche, herbes thaï et noix de cajou — 17,50
- Tigre qui Pleure : Pavé de charolaise émincé et mariné — 25,00
- Pla Manao : Filet de bar cuit vapeur en feuille de bananier, citronnelle et citron vert — 25,00
- Bo Bun : Vermicelle, soja, bœuf mariné au curry jaune, menthe — 18,00
- Phó au bœuf — 18,00
- Tom Yam Khung : Soupe de crevettes épicée — 18,00
- Miè Pad : Nouilles de blé sautées au poulet (17,00 €) ou crevettes (18,50 €) — 18,50
- Kao Pad : Riz sauté au poulet (17,00 €) ou crevettes (18,50 €) — 18,50
- Pad Thai : Nouilles de riz sautées aux cacahuètes et tamarin — 17,50
  Poulet ou Végé 17,50 € / Bœuf ou Crevettes 19,00 € / Canard 21,00 €
- Pad Khi Mao : Nouilles de riz sautées au basilic thaï et piment 🌶🌶🌶 — 18,50
  Poulet ou Végé 17,50 € / Bœuf ou 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

Végétarien
🌶 Épicé
🌶🌶🌶 Très épicé

NOS CRÉATIONS FUSION

NOS ENTRÉES

- **Nos Thaïshimi** : filet de saumon au zeste de citron vert, combava, menthe et basilic thaï — 12,90
- **Les Chnems** : Nos nems revisités au gré des inspirations du moment — 8,90
- **Les Thairancini** : boulettes de riz au curry et herbes Thaï — 8,50
- **La Burrathaï** : burrata au pesto de basilic thaï maison, vinaigrette aux agrumes, carottes façon banh mi — 14,50

LES PLATS

- **Curry signature du siam** : pilon de poulet mariné 72h, pommes de terre grenailles et cacahuètes — 19,50
- **Mango Kari** : Curry jaune au poulet accompagné de mangue fraiche et cacahuètes grillées — 20,50
- **Duck Passion** : Filet de canard au caramel de tamarin, fruits de la passion et purée de patate douce aux agrumes — 27,00
- **Risothaï** : risotto façon tom yum, gambas au wok sauce soja, gingembre citron vert — 27,00
- **Bangkok street Burger** : Steak de poulet maison à la Thaï, Bun Bao, sauce sriracha et mayonnaise, salade, carottes façon Banh mi et frites au curry jaune. (supplément sauce saté 1,00 €) — 18,90
- **Thaitaki de bœuf** : Quand le tigre s'évade au pays du soleil levant, sauce soja au mirin, shiso haché et poivre sencho servi avec un jaune d'œuf bien gourmand ! — 27,00
- **Poke Thaïm** : Poke bowl à notre façon au saumon — 18,90
- **Isan Twist** : saucisse Isan traditionnelle à la citronnelle accompagnée d'une purée de patate douce aux agrumes — 18,50

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE VOYAGE