

NOS FORMULES DU MIDI*

DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H45 À 14H30-HORS JOURS FERIÉS

* Retrouvez dans cette carte l'ensemble des entrées, plats, desserts et boissons inclus dans la formule midi

3. SAAM 14

Plat
+ Accompagnement
+ Boisson

4. SEE 16

Plat
+ Accompagnement
+ Dessert
+ Boisson

5. HAA 16

Entrée
+ Plat
+ Accompagnement
+ Boisson

6. HOK 19

Entrée
+ Plat
+ Accompagnement
+ Dessert
+ Boisson

Pas d'accompagnement pour
V2, V4, M5, M6, M11,
Boisson en formule(verre 25cl)
perrier, coca cola, zero, thé glacé maison,
thé au jasmin, vin en formule (verre 12cl)
blanc IGP (chardonnay), rouge (merlot),
rosé (syhra)

Suggestion du chef



POUR EMPORTER NOS PLATS
-15% HORS MENUS

OU LIVRAISON CHEZ VOUS
(COMMANDEZ EN LIGNE)

354 AVENUE GEORGE CLEMENCEAU 92000 NANTERRE
01 41 91 02 89
6J/7J

NOS PLATS FAIT MAISON

Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.

DESSERT

* D1 Flan thaï	6	D7 Trio de glaces au choix (avec chantilly et coulis au choix)	8,5
D2 Salade de fruit (selon les saisons)	6	* D8 Tiramisu	7,5
* D3 Banane au lait de coco	6,5	D9 Riz gluau au lait de coco avec mangue fraîche	8,5
D4 Mangue au lait de coco	6,5	D10 Tapioka banane + Tapioka mangue	7,5
D5 Nems au chocolat avec 1 boule de glace	7,5	* D11 Tarte au citron meringuée	5,5
D6 2 Boule de coco	7,5	D12 Beignet flambé au Mei kuei lu (banane ou pomme ou ananas frais)	6,5
		* D13 Assiette de Mèng (nougat + mini gâteau aux amandes + gingembre confit)	5



สวัสดี

BONJOUR :
SAWAT DII KHRAP (si vous êtes un homme)
SAWAT DII KHAA (si vous êtes une femme)

MERCI :
KHOP KHOUN KHRAP (si vous êtes un homme)
KHOP KHOUN KHAA (si vous êtes une femme)

C'EST DÉLICIEUX : AROILLE
C'EST TRÈS BON : AROILLE MAK
MERCI BEAUCOUP : KHOP KHOUNE MAK

CELA NE FAIT RIEN / C'EST PAS GRAVE
PAS DE PROBLÈME : MAILLE PENNE RAILLE

C'EST UNE PHRASE QUE VOUS ENTENDREZ SOUVENT EN THAÏLANDE ! COMMENT ALLEZ-VOUS ? : KOUNE SABAILLE DII MAILLE ?

JE VAIS BIEN MERCI : PHOM (CHANE) SABAILLE DII, KOP KOUNE

JE NE VAIS PAS BIEN : PHOM (CHANE) MAILLE SABAILLE

COMMENT VOUS APPELEZ-VOUS ? KOUNE CHUU ARAILLE ?

JE M'APPELLE : PHOM (CHANE) CHUU ...

QUEL AGE AVEZ-VOUS ? : AYOUU TAORAILLE ?

JE PEUX PARLER THAÏ UN PETIT PEU : PHOM POUTE PASSA THAÏ NITE NOILLE

MANGER : KINNE KHAO
AVOIR FAIM : HIEOU KHAO
PAS ÉPICÉ : MAY PAETTE
UN PEU ÉPICÉ : PAETTE NITTE NOILLE

LES APÉRITIFS

Kir au chardonnay - crème de cassis, mures ou pêche	(14cl)	4
Kir royal au champagne	(14cl)	11
Porto rouge	(4cl)	4
Porto blanc	(4cl)	4
Americano campari, martini rouge, perrier	(14cl)	6
Martini blanc / rouge	(8cl)	4
Ricard	(14cl)	4
Tequila	(4cl)	4
Gin	(4cl)	4
Vodka	(4cl)	4
Whisky william lawson's	(4cl)	4
Whisky jack daniel	(4cl)	8
Supplement soda	(4cl)	+1,5



COCKTAIL (ALCOOL)

Mojito (rum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, perrier)*	(18cl)	8
Numajo (prosecco, liqueur de sureau, citron vert, menthe fraîche)	(18cl)	8
Mojito royal,	(16cl)	14
(rum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, champagne)		
Meng colada (rum, jus ananas, purée de mangue, crème de coco)	(20cl)	8
Punch thaï (citron vert, sucre, rum, avec ou sans piment frais)	(10cl)	8
Spritz aperol (prosecco, aperol, perrier)	(20cl)	8
Sexy mèng (vodka, jus d'orange, multifruit, grenadine)	(20cl)	8
Spritz royal (champagne, liqueur St-Germain)	(14cl)	18

COCKTAIL (SANS ALCOOL)

Lak colada (jus ananas, lait de coco)	(20cl)	5
Virgin mojito (sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, perrier)	(20cl)	7
Virgin mojito mangue	(20cl)	7
(sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, purée de mangue, perrier)		
Sexy lak (jus orange, sirop de citron, grenadine)	(20cl)	7
Lady thaï (lychee, jus orange, sirop de fraise)	(20cl)	7



SODAS

Coca cola, Zéro.	(25cl)	3
Coca cola, Zéro	(33cl)	4
Fanta, Sprite	(33cl)	4
Orangina, ice tea	(25cl)	3,5
Oasis tropical	(33cl)	4
Schweppes indian tonic	(25cl)	3,5
Schweppes agrume	(25cl)	3,5
Pulco citron	(33cl)	4
Limonade artisanale	(33cl)	5

JUS DE FRUIT

Ananas, Orange, Pomme, Lychee, Kiwi, Fraise.

JUS DE FRUIT FRAIS (selon les disponibilités)

Jus de coco avec morceaux	(20cl)	4
---------------------------	--------	---

LES EAUX

Vittel	50cl	1L
Eau de Perrier	4	6
Perrier (33cl)	4	6
		3,5

BIÈRES EN BOUTEILLES

Tsingtao	(66cl)	7	(33cl)	4
Singha			(33cl)	5
Asahi			(33cl)	5

NOS THÉS (FROID)

Thé glacé maison	(33cl)	4
Ice tea thaï	(33cl)	4

CHAMPAGNE

Nicolas feuillatte	la coupe	75cl
Ruinard	10	49
		90

LE CHAUD

Café			2
Deca			2
Thé vert			3
Thé jasmin			3

DIGESTIF

Cognac, Calvados, Armagnac, Poire william, Drambroui, Mandarine imperial, Grand marinier, Eaux de vie vieilles prune)				8
Get 27, Get 31				5

ROUGE

AOP Bordeaux N°1	12cl	37,5cl	75cl
AOP saint emilion	6	15	26
Aop cote de brouilly trenel	7	16	28
Aop cote du rhone M.chapoutier	5	12	21
Aop croze hermitage		18	33
IGP merlot	(12cl) 3,5	(25cl) 6	(50cl) 10

ROSÉ

AOP Cote de provence roumery rosé	12cl	37,5cl	75cl
AOP cote de provence ste victoire	6		25,5
AOP BORDEAUX N°1	6	15	26
AOP TAVEL M.CHAPOUTIER	7	16	30
IGP Syrah	(12cl) 3,5	(25cl) 6	(50cl) 10

BLANC

AOP Bordeaux N°1	12cl	37,5cl	75cl
AOP Cote du rhone M. Chapoutier	6	15	26
AOP LE CHABLIS	5	12	21
IGP Viognier (Domaine les grange de mirabelle BIO)	9	19	29
IGP Chardonnay	5	12	19
	(12cl) 3,5	(25cl) 6	(50cl) 10



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

ENTRÉES ปัจจัยการผลิต



01 Assortiment Mèng Lak (2 personnes) 18
1/2 portion 9,5
Kai ho baiteuy, toung tong, pho pia kai, pho pia kung, kalping satay



02 Pho pia kung 9
Nèm croustillants aux crevettes



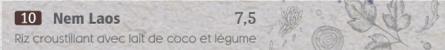
03 Pho pia kai 8
Nèm croustillants au poulet



04 Pho pia legume 7
Nèm croustillants aux légumes



05 Toung tong 9
Feuille de huantong farcies aux porc et aux crevettes



10 Nem Laos 7,5
Riz croustillant avec lait de coco et légume



06 Kai baiteuy 10
Emincé de poulet mariné enveloppé dans une feuille de baiteuy parfumée



07 Peek kai tod 8,5
Ailes de poulet mariné au curry



08 Kai ping satay 7,5
Brochettes de poulet mariné au curry



09 Beignet de saint jacque 10

SALADES สลัด



*** 11 Yam wonsent** 9
Salade de cheveux d'ange avec herbes thal, poulet et crevettes



12 Lab pla 10
Tartar de saumon, herbes thal, citron (cru ou cuit)



15 Lab Neua 9,5
Tartar de boeuf, citron et herbes thal (cru ou cuit)



*** 16 Som Tam** 8,5
Salade de papaye vert



17 Lab kai 9
Emincé de poulet, citron, herbes thal



18 Yam Somo 8,5
Salade de pampleousse au poulet hachées et crevettes



19 Pho pia 7,5
Rouleaux de printemps aux crevettes et émincé de poulet

LES PLATS เมนูอาหาร

POULETS ET CANARDS ET PORCS

- * P1 Kai pad mamuang himmapan** 14
Emincé de poulet sauté aux noix de cajou
- * P2 Kai pad king** 14
Emincé de poulet sauté au gingembre
- * P3 Kai kra tiem pick thai** 14
Emincé de poulet sauté à l'ail
- P5 Keng kiewwan kai** 14,5
Emincé de poulet au curry vert au lait de coco et légumes thal
- P6 Keng ped yang** 16,5
Magret de canard au curry rouge
- P7 Ped Makham** 15,5
Magret de canard sur plaque chauffante avec épinard
- P8 Kai paneng** 14
Poulet sauté au curry rouge et lait de coco
- P9 Mu kra tiem pick thai** 15
Travers de porc sauté à l'ail et au poivres frais sur plaque chauffante
- P10 Mu kra tiem pick kindu** 14
Travers de porc sauté à la sauce kindu



POISSON ET FRUIT DE MER

- * P21 Chuchi de saumon** 16,5
Pave de saumon au curry rouge et lait de coco
- P22 Pla pad prik keng** 14,5
Filet de tilapia au curry rouge et légumes
- P23 Kapao kung** 14,5
Crevette sauté aux basilics sur plaque chauffante
- * P23b Kapao kung** 14,5
Crevette sauté aux basilics
- P24 Chuchi kung yai** 19
Gambas au curry rouge et lait de coco sur plaque chauffante
- * P26 Paneng kung** 15
Crevettes sauté au curry rouge et lait de coco



V I A N D E S

- P11 Neua pad pak** 14,5
Emincé de boeuf sauté avec des légumes thal
- * P12 Neua paneng** 15
Emincé de boeuf au curry rouge et lait de coco
- P13 Keng Kiewwan neua** 15,5
Emincés de boeuf au curry vert au lait de coco et légumes thal
- * P15 Kapao neua** 14,5
Emincé de boeuf sauté aux basilics

ACCOMPAGNEMENTS ตุ้ม

- * A1 Pad pak roam** 4,5
Brocolie sauté aux wok
- * A2 Khao hom malai** 3
Riz parfumé
- * A3 Khao niao** 3,5
Riz gulan
- A5 Pad mi** 5
Pâtes de riz sautées aux légumes
- A6 Khao pad thai** 4,5
Riz sauté façon thal
- * A7 Khao phad** 4,5
Riz cantonais



SOUPES ซุ๊ป

- * S1 Tom kha kai** 9
Soupe de poulet /ou tofu au lait de coco et galanga
- * S2 Tom yam kung** 9,5
Soupe de crevettes /ou tofu à la citronnelle parfumé et épicée
- S3 Tom yam kai** 9
Soupe de poulet à la citronnelle parfumé et épicées
- S5 Tom kha kung** 9,5
Soupe de crevettes au lait de coco et galanga
- S6 Tom toung tong** 8,5
Soupe de raviolis aux crevettes et porc
- S7 Tom thai kung** 7,5
Soupe thal aux crevettes, épicées



VÉGÉTARIENS มังสวิรัต

- V1 Keng Kiewwan lom khoun** 14
Vermicelles sauté au tofu au curry vert et lait de coco
- * V2 Pad thai lom khoun** 14
Pâtes de riz sauté sauce tamarin, aec, tofu, cacahuètes et des oeufs
- V3 Pak pak -roam taohou lom khoun** 15
Tofu sauté aux légumes thal
- * V4 Bo bum lom koun** 15
Vermicelle avec légumes sauté avec tofu



LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON พิเศษของบ้าน

- M1 Neua kra ta** 17,5
Lamelles de filet de boeuf mariné avec épices thal sur plaque chauffante
- M2 Mapraw neua** 19
Emincé de boeuf au curry vert cuisiné dans un jeune coco frais
- M3 Kung ob mapraw** 19,5
Gambas au curry vert cuisinées dans un jeune coco frais
- M4 Kai yang sa mooun prai** 14
Cuisse de poulet grillé et marinées aux plantes
- * M5 Kai pad sii u** 15
Pâtes de riz sauté au poulet et légume



- * M6 Pad thai kung sod** 15
Pâtes de riz sauté aux légumes et crevettes
- M7 Hor mok pla** 15,5
Filet de tilapia préparé dans une aromatique feuille de bananier, cuit à la vapeur
- M8 Kung ka thiam thai** 18
Gambas sauté à l'ail et au poivre frais
- M9 Khao pad thai kung sabpard** 14
Riz sauté aux crevette et ananas frais
- M10 Kai sabpard** 15
Poulet sauté à la sauce aigre douce et à l'ananas frais façon thal (un peu piquant et sucré)
- * M11 Spéciale bobun** 16

