

## POPIAH TOD

Roulés dans une galette de blé et servis avec une sauce maison

Nems au poulet (3 pcs)	8,9
Samossas de bœuf (4 pcs)	8,9
Rouleaux de crevettes frits (4 pcs)	9,9

## TOM YUM

Soupe aromatique à base de citronnelle fraîche, galanga et de feuille de combava

Soupe de poulet à la citronnelle	8,9
Soupe de crevettes à la citronnelle	9,9
Soupe de crevettes et calamars à la citronnelle	10,9

## TOM KHA

Potage crémeux à base de lait de coco, galanga et citronnelle

Soupe de poulet au lait de coco	8,9
Soupe de crevettes au lait de coco	9,9

En plat (+8€) : Soupe mijotée dans sa marmite, avec du riz ou des nouilles sautées

## KAÏ SATAY

Brochettes de poulet sauce à la cacahuète (3 pcs)	9,9
---	-----

## YUM

Salade riche en saveurs comptant une belle dose d'herbes et d'épices

Salade de crevettes épicée	11,5
Salade de papaye verte 🌶️	12
Salade de calamars	11,5
Salade de vermicelles (poulet haché et crevettes)	11,5
Crevettes pochées sauce citron vert	11,5

## LAP

Préparé minute

Tartare de bœuf aux herbes thaï	12
Tartare de saumon sauce citron vert (selon arrivage)	13

## FESTIVAL

Assortiments de nems au poulet, rouleaux de crevettes, samossas au boeuf & brochettes de poulet satay - sauces maisons à base de pruneaux et d'ananas

Pour 2 pers	19
Pour 3 pers	28

# ENTRÉES



Basilic



Curry rouge



Curry vert

## KAÏ

Poulet sauté au basilic thaï	16,9
Poulet sauté à la citronnelle fraîche	16,9
Poulet sauté aux noix de cajou	16,9
Brochettes de poulet satay sauce cacahuète	16,9
Poulet mijoté au curry (jaune, rouge ou vert)	17,5

## NUEA

Tartare de bœuf aux herbes thaï	18,5
Bœuf sauté au basilic thaï	18,5
Bœuf sauté au gingembre	18,5
Bœuf mijoté au curry (jaune, rouge ou vert)	18,9

## PED

Magret de canard sauté au basilic thaï	19,5
Magret de canard sauté à l'ananas	19,5
Magret de canard mijoté au curry (jaune, rouge ou vert)	20,9

## PAD THAÏ

Nouilles de riz sautées, sauce sucrée à base de tamarin et d'arachide	
Mixte (poulet+crevettes)	18

## SUEA RONG HAI

"Tigre qui pleure" : viande marinée (ail, poivre, coriandre, sauce huître) et grillée, servie avec une sauce pimentée

Tigre bœuf - coeur de rumsteck	22
Tigre canard - magret de canard	25

## TALAY

Selon arrivage

Crevettes sautées au basilic thaï	19,5
Crevettes mijotées au curry (jaune ou rouge)	20
Calamars sautés au basilic thaï	20
Cuisses de grenouilles sautées au basilic	22
Pavé de saumon à la plancha au curry rouge	21
Tartare de saumon sauce citron vert	21
Filet de bar croustillant sauce krachaï (racine semblable au gingembre)	22

## SUPPLÉMENTS GARNITURES

Mariage de légumes sautés (servis croquants)	6,9
Riz gluant	4
Riz blanc, nouilles sautées (blé)	3,5

Tous nos plats sont servis avec du riz blanc ou des nouilles.  
Légumes sautés et riz gluant seront facturés en supplément.

# PLATS

## DESSERTS

### Sticky Rice 10

Onctueux riz gluant au lait de coco infusé de feuilles de pandan & sa mangue fraîche

### Bonbons au chocolat 9

Nems croustillants au coeur fondant en chocolat

### Khanom Dok Mali 9

Gâteau au jasmin (oeufs, lait de coco, parfum jasmin et haricots jaunes)

### Saparod 8,5

Ananas thaï & son sucre pimenté (sel, sucre et piment)

### Colonel 10

Sorbent citron vert arrosé de Vodka

### Coupe William 10

Sorbent poire arrosé de Poire William

### Dame Blanche 8

Glace vanille, chantilly, chocolat

### Assiette de nougats 6

Aux cacahuètes et sésames

## GOURMANDS

### Café gourmand 9

### Thé gourmand 10



## DIGESTIFS (4CL)

Get 27 (17,9°) / Get 31 (24°) 7

Baileys - 17° 7

Limoncello - 30° 7

Poire William - Eau de vie - 40° 8

Calvados - 40° 7

Mei Kuei Lu - Alcool de rose - 54° 8

Cognac - Hennessy - 40° 10

Diplomatico - Reserva Exclusiva - 40° 9

Don Papa - Baroko - 40° 9

Aberlour - 10 ans - 40° 9

Talisker - 10 ans - 45.8° 10

Nikka - From the Barrel - 51.4° 10

Jack Daniel's - Old n°7 - 40° 8

Irish coffee (15cl) 10

## CAFÉS & THÉS

Expresso, Décaféiné 2,2

Café crème 2,5

Cappuccino 4

Thés & Infusions 4