



## MENU DU MIDI

14.90€

PLAT UNIQUE

16.90€

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

20€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

### NOS ENTRÉES

- NEMS DE POULET
- NEMS DE LÉGUMES
- SAMOSSAS DE BOEUF
- RAVIOLIS DE CREVETTE VAPEUR
- GYOZAS AU POULET CURRY
- MINI BRIOCHES DE PORC HACHÉ

### NOS PLATS

#### **CURRY JAUNE JAPONAIS**

Émincés de poulet cuits dans une sauce au curry jaune et au lait de coco, agrémentés de pommes de terre et de légumes de saison, servis avec du riz jasmin.

#### **PORC CHARSIEU**

Poitrine de porc char siu (sauce barbecue cantonaise) sautée avec des légumes et riz jasmin

#### **BOEUF CREVETTE THAI**

Bœuf et crevettes sautés à la sauce de Sichuan dans un wok de légumes de saison, servis avec un riz jasmin.

#### **PAD THAI CREVETTE AUX LÉGUMES**

Nouilles de riz, œufs et légumes sautés au wok, accompagnées d'une sauce tamarin du chef.

#### **PAD THAI POULET YAKITORI**

Nouilles de riz, œufs et légumes sautés au wok, accompagnées d'une sauce tamarin du chef.

#### **PHÔ NAMTHA** AU POULET OU AUX CREVETTES TOFU

Bouillon préparé par le chef Namtha, à base de volaille, galanga, poivre de Sichuan, citronnelle et diverses épices, servi avec des nouilles de riz. Un bouillon riche en saveurs.

### NOS DESSERTS

- BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL BEURRE SALÉ
- BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA
- TIRAMISU DU MOMENT
- CRÈME BRULÉE PISTACHE
- RIZ AU LAIT DE COCO, MANGUES
- CAFÉ GOURMAND SUPP 2.50€
- 2 BOULES DE GLACES AU CHOIX



## LA CARTE

### ● **MAXI SALADE BOBUN REVISITÉ**

grande salade composée avec des nems tranchés, de vermicelles de riz, de crudités et de fruits exotiques selon les saisons

**POULET ou TOFU SOYEUX** \_\_\_\_\_ 16€

**BOEUF ou CREVETTES** \_\_\_\_\_ 17€

### ● **GUA BAO**

pain brioché garnis de viande et crudités, servi avec une petite salade composée

**GUA BAO x2** porc aigre caramélisé \_\_\_\_\_ 16.90€

**GUA BAO x2** au poulet yakitori \_\_\_\_\_ 16.90€

### ● **PAD THAÏ REVISITÉ DU CHEF NAMTHA**

Nouilles de riz, œufs et légumes sautés au wok, accompagnées d'une sauce tamarin du chef.

**# Magret de Canard Tranché** \_\_\_\_\_ 20€  
ou

**# Queue de Gambas** \_\_\_\_\_ 20€

● **ENTRECÔTE SIGNATURE** \_\_\_\_\_ 24€

Entrecôte saisie au wok tranchée, délicieuse sauce sucré salé au poivre sichuan. légumes au wok et riz sautés aux oeuf et édamamée





## NOS BOISSONS

### Coktails

Spritz (Apérol, prosecco, eau gazeuse )	8€
Sex on the beach (Vodka, crème de pêche, jus d'ananas et cranberry )	8€
Exotique (Rhum, jus de mangue et goyave, jus de citron vert )	8€
Framboisier (Vodka, jus de framboise, crème de framboise, citron vert )	8€
Gin tonic ( Gin, tonic, tranche de citron )	8€
Bora-Bora ( Jus de mangue et ananas, jus de citron vert, grenadine )	6€

### Boissons au graine de basilic

mangue - lychee - fruits de la passion - grenade - tutti frutti	4.30€
---	-------

### Les Softs

Coca-cola 33cl	3.50€
Coca-cola zero 33cl	3.50€
Orangina 25cl	3.50€
Fuzetea 25cl	3.50€
Perrier 33cl	3.50€
Pago 25cl - ace, ananas, pomme, tomate	3.50€
Sirop	2.50€

### Les Eaux

Evian 50cl	3.50€
Evian 1L	5€
Badoit 50cl	4.50€
Badoit 1L	5.50€

### Les boissons chaudes

Café	2€
Décaféiné	2€
Noisette	2.2€
Thé	3.50€



## CHAI YO SANTÉ

### ALCOOLS

Pression Heineken 25 cl / 50cl	3.80€ / 7€	Ricard 2cl	3€
Tsing Tao 33cl	5€	Martini, muscat 6cl	4.5€
Singha premium 33cl	6€	Vodka, Whisky JB, Gin 4cl	6€
Asahi 33cl	6€	Whisky Jack Daniel's 4cl	7€
Desperados 33cl	5€	Rhum Indonesien Naga 4cl	8€
Whisky Kavalan 4cl	8€	Whisky Togushi 4cl	8€
Whisky Akashi 4cl	8€	Get 27 4cl	6€

### VINS

#### ROUGES

	VERRE	75CL
Marrenon " classique " Luberon	4.5€	24€
Les Jamelles Syrah IGP pays d'oc		25€
Chateau Fontache " les Uyères " Saint chinian		28€
Les Déesses Muettes " exception Pic saint loup	6€	29€

#### ROSES

Costa Serena IGP l'île de beauté	4.5€	22€
Loulou charmeuse Lubéron	4.5€	22€

#### BLANCS

Les Jamelles Viognier IGP pays d'oc	5.5€	26€
Les Jamelles Chardonnay IGP pays d'oc	5.5€	25€
XVIII Saint Luc Côte de Gascogne	5€	26€

### COUPES DE GLACES

#### DAME BLANCHE

3 boules vanille, nappage chocolat, crème chantilly 7€

#### CAFE LIEGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café chaud, crème chantilly 7€

#### CHOCOLAT LIEGEOIS

3 boules chocolat, nappage chocolat, crème chantilly 7€

#### CARAMEL SPECULOS

1 boule vanille, 2 boules caramel beurre salé, nappage caramel, brisure de spéculos, crème chantilly 8€

#### EXOTIQUE

1 boule mangue, 1 boule coco, 1 boule passion, nappage fruits exotiques, crème chantilly 8€

#### CHOCOBROW

1 boule vanille, 2 boules chocolat, nappage choconut, éclats de cookies, crème chantilly 8€

#### FRUITS ROUGES

1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, nappage fruits rouges, brisures de meringue, crème chantilly 8€