



อาหารตามสั่ง

Entrees

อาหารว่าง

Sam Liam (กระถงทอง) 9 €

4 pièces triangle doré farci au bœuf parfumé au curcuma.
Délicat, croustillant et raffiné.

Por Pia Kai ou Thod (โปเปี้ยะไก่) 9 €

4 pièces nems dorés et croustillants, farcis au poulet ou aux crevettes et poulet.
Classique, gourmand et croustillant.

Thung Thong (ประทัดลม) 9 €

4 pièces aumônières croustillantes, garnies d'un émincé de poulet et les herbes thaï.
Élégant, raffiné et savoureux.

Sai Ua (ไส้อู๋) 10 €

Saucisse du Nord (Isan) au porc, citronnelle et épices thaïes
Rustique, parfumé et épicé (sans être trop piquant).

Satay Kai (สะเต๊ะไก่) 9 €

3 pièces brochettes de poulet grillé, accompagnées de sauce satay à la cacahuète.
Doux, fondant et gourmand.

Tong Sai Platter (ถาดทองทราย) 20 €

Assortiment généreux d'entrées à partager.
Parfait pour découvrir plusieurs saveurs.

Salade Thai

สลัดไทย

Nam Tok Neua (น้ำตกเนื้อ) 14 €

Salade thaï épicée au bœuf grillé, citron vert et herbes fraîches.

Yam Polamai Chowwung (ยำพลไม์ชาววัง) 14 €

Salade royale de fruits frais, des crevettes, assaisonnée d'une sauce thaï légèrement acidulée.

Som Tam (ส้มตำ) 11 €

Célèbre salade de papaye verte râpée, cacahuètes, citron vert.

Option traditionnelle thaïe : avec porc grillé (หมูกรอบ - Moo Krob) : +4 €

 **Pour toutes nos salades thaï, le degré de piquant peut être ajusté selon vos préférences. N'hésitez pas à indiquer votre choix à notre**

équipe en salle,

 **Pour les personnes allergiques, merci de vous adresser à notre équipe de service.**

 **สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานบริการของเรา**

Potages

ต้ม

Un bol de riz ou de riz gluant sublimerait votre plat

Tom Yum Koong (ต้มยำกุ้ง) 15 €

Soupe traditionnelle aux gambas, parfumée à la citronnelle, galanga, feuilles de kaffir lime et piment.

Épicé : 🌶️🌶️ (piquant, acidulé et très aromatique).

Tom Kha Kai (ต้มข่าไก่) 13 €

Soupe onctueuse de poulet au lait de coco, parfumée au galanga, citronnelle et champignons.

(doux, crémeux, parfumé – pas piquant).

Currys Thai

แกงไทย

Un bol de riz ou de riz gluant sublimerait votre plat

Chu Chi Koong (ฉู่ฉี่กุ้ง) 22 €

Curry rouge au lait de coco, parfumé au kaffir lime, avec gambas.

Épicé : 🌶️🌶️ (modéré, relevé et aromatique).

Kaeng Khiew Waan (แกงเขียวหวาน) 19 €

Curry vert crémeux au lait de coco, avec poulet, bœuf ou crevettes, légumes verts.

Épicé : 🌶️🌶️🌶️ (le plus piquant, frais et intense).

Kaeng Panang (แกงพะแนง) 19 €

Curry rouge classique, au choix bœuf ou poulet, lait de coco et poivrons.

Épicé : 🌶️🌶️ (chaud et équilibré).

Kaeng Kari (แกงกะหรี่) 19 €

Curry jaune doux, au choix bœuf ou poulet, avec pommes de terre et bambou.

Épicé : 🌶️ (le plus doux, crémeux et réconfortant).

Kaeng Massaman (แกงมัสมั่น) 23 €

Curry doux aux influences persanes, mijoté au agneau avec pommes de terre, oignons, cacahuète et lait de coco.

Épicé : 🌶️ (très doux, sucré-salé et parfumé).

⚠️ Pour les personnes allergiques, merci de vous adresser à notre équipe de service.

⚠️ สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานบริการของเรา

Plats

อาหารจานหลัก

Un bol de riz ou de riz gluant sublimerait votre plat.

Pad Krapao Gai / Neua (ผัดกะเพรา ไก่ / เนื้อ) – 20 €

Sauté parfumé au basilic sacré thaï, au choix poulet (Gai) ou bœuf (Neua).
Plat emblématique de la cuisine de rue thaïlandaise.

Moo Krob (หมูกรอบ) – 20 €

Porc croustillant, sauté aux légumes verts, à la fois croquant et savoureux.

Barbecue Ribs (ซี่โครงหมูย่างซอส) – 20 €

Travers de porc marinés aux herbes thaïes, grillés et nappés d'une sauce au tamarin.

Pak Tha Le (ผัดทะเล) – 22 €

Mélange de fruits de mer et de légumes sautés, relevés d'une sauce sukiyaki thaï épicée et parfumée.

Koong Siap Mai (กุ้งเสียบไม้) – 24 €★

5 brochettes de gambas grillées, servies avec une sauce au tamarin.

Pla Lad Prik (ปลาลาดพริก) – 24 €★

Dorade royale entière frite, nappée d'une sauce thaïlandaise aux trois saveurs (sucrée, salée et acidulée).

Ped Makham (เป็ดมะขาม) – 27 €★

Magret de canard (350g) rôti, accompagné d'une sauce au tamarin douce et légèrement acidulée.

Sua Rong Hai (เสือร้องไห้) – 27 €★

Filet de bœuf (350g) mariné, grillé et servi avec une sauce thaï traditionnelle.

Spécialité du nord-est de la Thaïlande.

⚠ Pour les personnes allergiques, merci de vous adresser à notre équipe de service.

⚠ สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานบริการของเรา

Riz & Nouilles

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

Kow Pad (ข้าวผัด) – 17 €

Riz sauté thaïlandais, garni au choix de poulet, de crevettes et de calamar, ou de bœuf, parfumé à la sauce soja, aux légumes et aux noix de cajou.

Pad Thai (ผัดไทย) – 17 €

Nouilles de riz sautées au choix poulet, gambas ou bœuf, avec œuf, cacahuètes, pousses de soja et citron vert. Le plat national thaïlandais.

Phad Siew (ผัดซีอิ้ว) – 17 €

Pâtes de riz sautées à la sauce soja, accompagnées de bœuf et de légumes verts.

Bo Bun ou Ga Bun (บ๊อบูน / ก๋อบบูน) – 16 €

Salade tiède de vermicelles de riz, garnie au choix de bœuf (Bo Bun) ou de poulet (Ga Bun), parfumée au curry, accompagnée de légumes croquants, d'herbes fraîches et nem au poulet.

Accompagnements

เครื่องเคียง

Pad Pak See Sahai (ผัดผักสามสหาย) – 8 €

Émincé de légumes variés sautés au wok.

Khao Hom Mali (ข้าวหอมมะลิ) – 3,5 €

Riz nature parfumé thaï (jasmin).

Khao Niew (ข้าวเหนียว) – 5 €

Riz gluant traditionnel.

⚠ Pour les personnes allergiques, merci de vous adresser à notre équipe de service.

⚠ สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานบริการของเรา

Vegetariens

มังสวิรัต / เจ

Nem Pak (ปอเปี๊ยะผัก) – 8 €

4 nems croustillants farcis aux légumes.

Tom Yum Pak (ต้มยำผัก) – 11 €

Soupe de légumes parfumée à la citronnelle et aux herbes thaï.

Épicé : 🌶🌶 – intense, piquant et parfumé.

À savourer idéalement avec un bol de riz ou de riz gluant.

Tom Kha Pak (ต้มข่าผัก) – 11 €

Soupe de légumes au lait de coco, délicatement parfumée au galanga.

À savourer idéalement avec un bol de riz ou de riz gluant.

Pad Pak Tofu (ผัดผักเต้าหู้) – 10 €

Légumes sautés au tofu.

Kra Phao Tofu (ผัดกะเพราเต้าหู้) – 18 €

Tofu sauté au basilic sacré thaï.

À savourer idéalement avec un bol de riz ou de riz gluant.

Kaeng Khiew Waan Tofu (แกงเขียวหวานเต้าหู้) – 18 €

Tofu au curry vert, lait de coco et légumes thaïlandais.

Épicé : 🌶🌶🌶 – le plus piquant, frais et intense.

À savourer idéalement avec un bol de riz ou de riz gluant.

Kaeng Daeng Tofu (แกงแดงเต้าหู้) – 18 €

Tofu au curry rouge, lait de coco et légumes thaïlandais.

Épicé : 🌶🌶 – relevé, onctueux et parfumé.

À savourer idéalement avec un bol de riz ou de riz gluant.

Kaeng Kari (แกงกะหรี่) 18 €

Curry jaune doux, au tofu, avec pommes de terre et bambou.

Épicé : 🌶 (le plus doux, crémeux et réconfortant).

À savourer idéalement avec un bol de riz ou de riz gluant.

Khao Pad Pak (ข้าวผัดผัก) – 16 €

Riz sauté aux légumes, parfumé à la sauce soja.

Pad Thai Jay (ผัดไทยเจ) – 16 €

Pâtes de riz sautées au tofu, légumes thaï, soja et cacahuètes.

⚠ Pour les personnes allergiques, merci de vous adresser à notre équipe de service.

⚠ สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานบริการของเรา

ขอเชิญเที่ยวชมและชิม

Desserts

ของหวาน

Khao Niao Mamuang (ข้าวเหนียวมะม่วง) – 9,5 €

Riz gluant tiède et parfumé, servi avec de la mangue fraîche et du lait de coco.

Khao Tom Mat (ข้าวต้มมัด) – 6,5 €

Gâteau traditionnel de riz gluant cuit à la vapeur, servi tiède dans une feuille de bananier, farci de banane et de haricots rouges, parfumé au lait de coco.

Bua Loy (บัวลอย) – 6,5 €

Perles de riz gluant farcies à la cacahuète et au gingembre, servies tièdes dans une crème de coco onctueuse.

Ai Tim (ไอติม) & Dok Jok (ดอกจอก) – 7,5 €

2 boules de glace artisanale (mangue et coco), servies avec un beignet croustillant en forme de fleur de lotus.

Polamai Ruam (ผลไม้รวม) – 9,5 €

Salade de fruits exotiques.

Plateau Découverte des Desserts Royaux Thaï – 17 € ★

(ชุดของหวานชาววัง)

Assortiment spécial inspiré de la tradition royale : pâtisseries raffinées, fruits exotiques et douceurs thaïlandaises.

Une expérience unique et incontournable à découvrir.

⚠ Pour les personnes allergiques, merci de vous adresser à notre équipe de service.

⚠ สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานบริการของเรา

Boissons

เครื่องดื่ม

Softs – 4,0 €

Coca-Cola, Ice Tea, Orangina, jus de fruits

*

San Pellegrino, Vittel 50 cl – 4,0 €

San Pellegrino, Vittel 1 L – 5,0 €

*

Bières – 5,0 €

Singha, Chang, Saigon, Laos, Tsing Tao, Ginger Beer sans alcool

*

Cocktails & Mocktails – 9,0 €/8,0 €

Mango Breeze

Exotique et rafraîchissant, mangue douce, lait de coco et une touche d'agrumes, relevés de bulles légères.

Lychee Bloom

Floral et élégant, litchi parfumé et citron vert, adoucis par des bulles fines.

Thai Basil Mojito

Frais et parfumé, basilic thaï et citron vert, sublimés par une effervescence délicate.

*

Apéritifs

Alcools forts (4 cl) + Soda – 7,5 €

Ricard (2 cl) – 3,5 €

Muscato de Rivesaltes (6 cl) – 3,5 €

Martini rouge ou blanc (6 cl) – 4,5 €

Kir (12 cl) – 4,0 €

Digestifs (4 cl) – 6,5 €

*

Vins

Au verre (12 cl) – 3,4 €

Pichet 25 cl – 4,5 €

Pichet 50 cl – 8,8 €

Bouteille – 22 €

*

Thé – 5,0 €

Thé Vert au Jasmin

Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin, délicat et rafraîchissant.

Thé Oolong Grillé

Thé oolong légèrement grillé, aux notes florales et torréfiées, raffiné et apaisant.

*

Espresso – 1,9 € / Noisette – 2,1 €

⚠ L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

⚠ การดื่มแอลกอฮอล์มากเกินไปเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เทศกาล

Menu Decouverte

27,5€

Menu Découverte

Entrées

Por Pia Kai (โปเปี้ยะไก่) 4 pièces nems poulets dorés et croustillants

ou

Satay Kai (สะเต๊ะไก่) 3 pièces brochettes de poulet grillé

Plats

Pad Thai (ผัดไทย) Nouilles de riz sautées aux gambas

ou

Kow Pad (ข้าวผัด) Riz sauté thaïlandais au poulet,

Dessert

Ai Tim (ไอติม) & Dok Jok (ดอกจอก) 2 boules de glace artisanale (mangue et coco), servies avec un beignet croustillant en forme de fleur de lotus.

ou

Bua Loy (บัวลอย) Perles de riz gluant farcies à la cacahuète et au gingembre, servies tièdes dans une crème de coco onctueuse.

⚠ Pour les personnes allergiques, merci de vous adresser à notre équipe de service.

⚠ สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานบริการของเรา

Menu Royal

80 €

À partager pour 2 personnes

Entrées

Sam Liam (ทรงเครื่อง) - 4 triangles dorés farcis au bœuf

ou

Thung Thong (ประต้อม) - 4 aumônières croustillantes au poulet

Salades ou Potages

Som Tam (ส้มตำ) - Célèbre salade de papaye verte râpée, cacahuètes et citron vert

ou

Tom Yum Koong (ต้มยำกุ้ง) - Soupe traditionnelle aux gambas, parfumée à la citronnelle, galanga, feuilles de kaffir lime et piment

ou

Tom Kha Kai (ต้มข่าไก่) - Soupe onctueuse de poulet au lait de coco, parfumée au galanga, citronnelle et champignons

Plats principaux

Kaeng Khiew Waan (แกงเขียวหวาน) - Curry vert crémeux au lait de coco, avec poulet

ou

Kaeng Panang (แกงพะแนง) - Curry rouge au bœuf

ou

Kaeng Kari (แกงกะหรี่) - Curry jaune doux au bœuf

et

Pad Krapao Gai (ผัดกะเพรา ไก่) - Sauté parfumé au basilic sacré thaï, au poulet

ou

Moo Krob (หมูกรอบ) - Porc croustillant, sauté aux légumes verts

ou

Barbecue Ribs (ซี่โครงหมูย่างซอส) - Travers de porc marinés aux herbes thaïes, grillés et nappés d'une sauce au tamarin

ou

Pak Tha Le (ผัดทะเล) - Mélange de fruits de mer et de légumes sautés

et

Riz parfumé ou riz gluant

Dessert

Plateau Découverte des Desserts Royaux Thaï (ชุดของหวานชาววัง)

Sélection de douceurs traditionnelles et fruits exotiques

⚠ Pour les personnes allergiques, merci de vous adresser à notre équipe de service.

⚠ สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานบริการของเรา