

PAILIN THAÏ RESTAURANT

LES ENTREES

E1 NEM PAK 7.50

Pâtés impériaux maison, frits aux légumes.

E1P NEM MOU..... 7.50

Pâtés impériaux maison, frits au porc.

E2 KHUNG HOM SABAI..... 8.00

Beignets de crevettes entières frits.

E3 TOD MAN..... 8.50

Beignets à base de crevette et poulet frits.

E4 THUNG THONG 7.50

Cornets d'or : aumônières de pâtes de riz garnies d'un émincé de crevette, poulet, oignons et racine de coriandre.

E5 KRATONG THONG 7.50

Paniers d'or : petits paniers de pâtes de riz garnis d'un émincé de crevettes, poulets et grains de maïs.

E6 SATEY KAI 6.50

Brochettes de poulets grillées à la sauce Satey.



E7 LAAB DIP..... 9.00

Salade de bœuf cru haché au jus de citron, échalotes et feuilles de menthe fraîches.

E8 YAM NEUA YANG..... 9.00

Salade de bœuf grillé au jus de citron, échalotes, citronnelle, tomates, concombre et céleri.

E9 LAAP KAI..... 8.50

Salade de poulet finement haché, parfumé d'herbes et citron vert.

E10 SOM TAM 11.50

Salade de papaye verte aux crevettes, arrosée de jus de citron vert et sucre de palme.

E11 GRAND PLATEAU

ASSORTIMENT..... 22.00

(2/3 pers) Assortiment de hors d'œuvres : brochettes de poulet, nems, beignets de crevettes, paniers d'or, cornets d'or, Tod Man.

E12 PETIT PLATEAU

ASSORTIMENT 13.50

(1/2 pers) Assortiment de hors d'œuvres : brochettes de poulet, nems, beignets de crevette, cornets d'or, Tod Man.



LES SOUPES

S20 TOM KHA KAI 9.50

Soupe de poulet à la noix de coco parfumée au galanga.

S21 TOM YAM KUNG..... 11.00

Soupe de crevettes à la citronnelle.

TOM KONG TALEY..... 12.00

Soupe de fruit de mer au tamarin.

LES PLATS SAUTES

S30 KAI PHAD PONG

KARI..... 13.50

Poulet sauté au curry jaune, ciboulette et jaune d'œuf.

S31 KAI PHAD MED

MAMOUNG..... 14.00

Poulet sauté aux noix de cajou et ciboulette fraîche.

S32 KAI PAD

SAPAROT..... 13.00

Poulet sauté à l'ananas frais.

S33 NEUA PAD BAI

KRAPHAO..... 14.50

Bœuf sauté aux feuilles de basilic, oignons et haricots verts.

S34 KAI PAD BAI

KRAPHAO..... 13.50

Poulet sauté aux feuilles de basilic, oignons et haricots verts.

S35 KUNG KRATIEM..... 16.00

Crevettes sautées à l'ail et au poivre.



LES CURRYS

C50 KENG KHIEW WANE

NEUA..... 14.50

Émincé de bœuf au curry vert et lait de coco.

C51 KENG KHIEW WANE

KAI..... 13.50

Émincé de poulet au curry vert et lait de coco.

C52 KENG PED PHED

YANG..... 15.50

Magret de canard rôti au curry rouge avec lychees et raisins frais.

C53 PANANG NEUA..... 14.50

Bœuf au curry rouge et lait de coco.

C54 PANANG KAI..... 13.50

Poulet au curry rouge et lait de coco.

C55 PANANG KUNG..... 16.00

Crevettes au curry rouge et lait de coco.

C56 KENG KHIEW WANE NEUA

MAPLAO..... 16.50

Bœuf au curry vert servi dans une noix de coco fraîche.

C57 KENG KHIEW WANE KUNG

MAPLAO..... 17.50

Crevettes au curry vert servies dans une noix de coco fraîche.



PAILIN THAI RESTAURANT

LES BARBECUES

B60 PED YANG FAI..... 18.50

Magret de canard cuit sur plaque chauffante avec sauce maison.

B61 SUA RONG HAY..... 16.00

Émincé de bœuf grillé sur plaque chauffante avec une marinade d'herbe et de miel.



LES POISSONS

P70 HO MOK PLA..... 16.00

Soufflé de saumon au curry rouge vapeur.
(uniquement sur réservation)



P71 PLA NUNG MANAW..... 19.50

Daurade à la vapeur sauce citron vert.

P72 PLA SAM ROD..... 19.50

Daurade sauce aux 3 délices.

P73 CHU CHI SAUMON..... 17.50

Saumon frit au curry rouge.

LES PLATS VEGETARIENS

V80 KENG PHED PAK..... 12.50

Légumes au curry rouge, lait de coco et tofu.

V81 PAD PAK..... 9.50

Assortiment de légumes sautés à la sauce d'huître.

V116 PAD THAI VEGETARIEN..... 12.00

Pâtes de riz sautées au tofu et aux herbes à la sauce tamarin (contient de l'œuf).

PAILIN THAI RESTAURANT

LES NOUILLES

N114 PAD THAI

KUNG..... 13.00

Nouilles de riz sautées aux crevettes et aux herbes à la sauce tamarin.

N115 PAD THAI

KAI..... 12.00

Nouilles de riz sautées aux poulets et aux herbes à la sauce tamarin.



LES DESSERTS

D100 MAMOUNG SOD 6.00

Mangue fraîche.

D200 KHAO NIAO MAMOUNG ... 8.00

Mangue fraîche, riz gluant au lait de coco.

D211 MOKENG..... 5.50

Flan au lait de coco

D212 KLUAI BAUD CHI 5.00

Bananes au lait de coco, servies tièdes.

LES ACCOMPAGNEMENTS

(Chaque plat est accompagné d'un riz nature, tout autre choix est facturé).

A100 KHAO PAD..... 6.00

Riz sauté aux petits légumes.

A111 KHAO PAD KUNG..... 9.50

Riz sauté aux crevettes.

A112 KHAO SOUY..... 3.00

Riz nature.

A113 KHAO NIAO..... 3.50

Riz gluant vapeur.

A109 PAD SI IUW..... 3.50

Nouilles sautées nature.

A110 PAD SI IUW

PAK..... 6.00

Nouilles sautées aux petits légumes.



D213 NEMS CHOCOLAT BANANE..... 7.50

Nems choco banane, boule de glace au choix.

D214 PLON RAMAI RUAM..... 5.00

Salade de fruits frais.

D215 GLACE 2 BOULES..... 4.50

Parfums: chocolat, vanille, café, citron, fraise, coco, mangue.

D216 CAFÉ OU THE GOURMAND..... 8.50

Farandole de petits desserts: (nem choco banane, flan royal, mangue riz gluant lait de coco, boule de glace au choix).

