



# Les Formules

ENTREE.....3,5 €

PLAT.....8,9 €

DESSERT.... 3,5 €

BOISSON....1,5 € (supplément 1€ pour la bière et boissons exotiques)

PLAT + BOISSON.....10 €

PLAT + DESSERT + BOISSON.....13 €

PLAT + ENTREE + BOISSON.....13 €

ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSON.....16 €

(supplément 2 € pour la bière et 1 € pour les boissons exotiques dans les formules)

***Remise 0,5 € sur présentation emballage perso***

**CHAQUE SERVICE PROPOSE UNIQUEMENT UNE SELECTION DES PLATS PROPOSES DANS LA CARTE CI-  
DESSOUS ET BIEN D'AUTRES**

*Tous les plats sont faits entièrement maison et préparés fraîchement pour le service !*



# Les Entrées



## Lumpias végétariens

**Nems Thaï aux légumes (Champignons Shiitake, carottes, chou, vermicelle de soja), sauce "Sweet & Sour"**

## Samossas Poulet ou Boeuf

Triangles frits fourrés au poulet ou bœuf assaisonné façon thaï



## Nems Thadeua végé ou au pâté vietnamien (porc)

Salade de riz croustillant aux herbes thaï (menthe, coriandre, oignons frits, cacahuètes), plat laotien





## Les Entrées (saisonnieres/soupes)



**Tom Kha Kai**

**Soupe de poulet au lait de coco aromatisée à la citronnelle et aux herbes thaï  
(Choix Tofu possible pour une version végétarienne)**



**Tom Yam Koong**

**Soupe de crevettes aux herbes thaï épicée  
(Choix Tofu possible pour une version végétarienne)**



## Les Entrées (saisonnières/salades)



Salade de mangue

Salade de mangue fraîche et carottes râpées aux herbes thaï et aux cacahuètes épicée



Laab Kai ou Laab Moo

Salade de poulet (ou haché de porc) aux épices thaï épicée



Salade de vermicelle végétal

Composée de vermicelle d'haricots mungo, tomates, concombres, céleri, oignons, vinaigrette au citron vert acidulée



# Le Wok



## Pad Thai

Nouilles de riz sautées avec un choix de poulet + Tofu, crevette + Tofu ou Tofu pour la version végétarienne, sauce tamarin maison



## Nouilles blé sautées

Nouilles de blés à la sauce Thaiger à base de soja et aux légumes croquants, choix poulet ou Tofu.



## Khotthu

Pain Naan sauté sauce soja et légumes croquants, végétarien ou au poulet, plat sri-lankais.



# Les Curry



## Curry vert

Choix Poulet, crevettes ou Tofu au curry vert maison et lait de coco (mélange d'herbes aromatiques thaï), plat pimenté servi avec du riz jasmin vapeur



## Curry Massaman

Bœuf façon bourguignon au curry massaman pimenté, servi avec du riz jasmin vapeur



## Curry Jaune

Choix Poulet, crevettes ou Tofu au curry jaune maison et lait de coco (mélange d'herbes aromatiques thaï), servi avec du riz jasmin vapeur, légèrement pimenté



# Les Cuisinés



Porc caramélisé

Effiloché de porc caramélisés aux 5 parfums et servi avec du riz parfumé au jasmin



Poulet sauté au basilic thaï

Sauté avec légumes frais et servi avec du riz parfumé au jasmin



Poulet Sauté au noix de cajou

Sauté avec légumes frais et servi avec du riz parfumé au jasmin





# Les Plats Salades



Salade de bœuf grillé à la plancha (plat mi-chaud)

Tomates, oignons, céleri, menthe, coriandre, concombres



Bo Bun (Plat mi-chaud)

Vermicelle de riz en salade aux herbes exotiques avec légumes frais, lumpia et viande de poulet sautée, plat vietnamien.



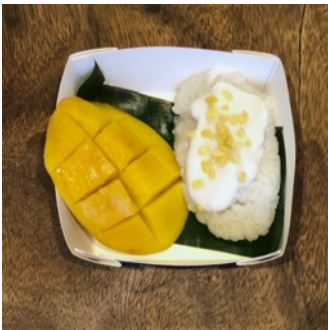


# Les Desserts



## Flan Coco

Traditionnel flan saveur coco jasmin thaï



## Mangue Riz gluant

Mangue fraiche servie avec un riz gluant au lait de coco, crème de coco et graines de haricots mungo.



## Soupe Lait coco aux rubis de chataigne d'eau

Lait de coco, châtaignes d'eau au sirop de Salak et fruits du Jacquier



Coupe Tako

Gelée de feuilles de pandan aux châtaignes d'eau surmontée d'une crème de coco



Thairamisu

Mousse de mascarpone infusée au thé thaï napée sur une brisure de biscuits