

# A la carte

## 🍷 Entrées

1. ปอเปี๊ยะทอด : *Nems thaïs au poulet et aux légumes* (4 Pièces) 7.00 €  
(Blanc de poulet, Chou blanc, Champignon noir, Vermicellé, Oignon, Carotte)
2. สะเต๊ะไก่ : *Brochette de Poulet avec la Sauce de Cacahuète* (4 Pièces) 7.00 €  
(Poulet, Curry, Curcuma, Noix de cajou, Lait de coco)
3. กุ้งทอด : *Beignet de crevettes* (4 Pièces) 7.00 €  
(Farine de blé, Crevette)
4. Assortiment : *Nems, Brochette et Beignet de crevettes* (4 Pièces) 8.00 €  
(Assiette d'assortiment d'entrée)
5. ต้มจืดวุ้นเส้นไก่สับ : *Soupe de marché flottant aux boulettes de poulet* 8.00 €  
(Blanc de poulet, Tomate, Carotte, Chou chinois, Vermicellé)
6. ต้มข่าไก่ : *Soupe de poulet au lait de coco* 8.00 €  
(Blanc de poulet, Lait de coco, Tomate, Champignon paris)
7. ต้มยำกุ้ง : *Soupe de crevettes à la Citronnelle* 🌶️ 9.00 €  
(Crevette, Champignons de Paris, Tomate, Lait)
8. ยำเนื้อ : *Salade de bœuf parfumée aux herbes thaïes* 🌶️ 9.00 €  
(Rumsteck, Tomate, Coriandre, Ciboulette, Oignon, Céleri, Citronnelle, Feuilles de citron)
9. ยำวุ้นเส้น : *Salade de vermicelles aux crevettes et aux poulets* 🌶️ 9.00 €  
(Vermicellé, Crevette, Blanc de poulet, Tomate, Cacahuète, Ciboulette, Oignon, Céleri)
10. ส้มตำ : *Salade de papaye* 🌶️ 9.00 €  
(Papaye vert, Carotte, Crevette, Tomate, Cacahuète)

**\*\* Tous nos plats et desserts sont faits maison à partir de produits frais**



## Plats au wok

11. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ : *Poulet sauté aux noix de cajou* 12.00 €  
(Blanc de poulet, Oignon, Poivron rouge, Champignons de Paris, Poireau, Noix de cajou)
12. เปิดผัดน้ำพริกเผา : *Canard sauté à la pâte de piment* 🌶️ 13.00 €  
(Magret de canard, Pâte de piment, Oignon, Poivron rouge, Poireau, Basilic thai)
14. เนื้อผัดใบกระเพรา : *Bœuf sauté au basilic thai* 🌶️ 13.00 €  
(Rumsteck, Oignon, Poivron rouge, Basilic thai)
15. ไก่ผัดขิง : *Poulet sauté au gingembre* 13.00 €  
(Blanc de poulet, Gingembre, Oignon, Poivron, Poireau)
16. กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย : *Crevette sauté à l'aïl* 14.00 €  
(Crevette, Oignon, Poivron rouge, Aïl frit, Céleri)

## Plats au curry

17. แกงเขียวหวานเนื้อ แกงเขียวหวานไก่ : *Bœuf / Poulet au curry Vert* 🌶️🌶️ 13.00 €  
(Poivron rouge, Courgette, Pousse de bambou, Basilic thai)
18. แกงพะเนียงไก่ : *Poulet au curry Panang* 🌶️ 13.00 €  
(Blanc de poulet, Poivron rouge, Pousse de Bambou, Feuille de citron)
19. แกงมัสมั่นไก่ : *Poulet au curry Massaman* 🌶️ 13.00 €  
(Blanc de poulet, Pomme de terre, Noix de cajou)
20. แกงเผ็ดเปิดอย่าง : *Canard au curry Rouge* 14.00 €  
(Magret de canard, Tomate, Courgette, Raisin, Ananas, Basilic thai)
21. แกงแดงกุ้ง : *Crevette au curry Rouge* 🌶️ 14.00 €  
(Crevette, Poivron rouge, Courgette, Pousse de bambou, Basilic thai)
22. ชูฉีปลาแซลมอนย่างราดน้ำแกงแดง : *Saumon au Curry Rouge* 🌶️ 15.00 €  
(Pavé de saumon, Poivron rouge, Pousse de bambou, Basilic thai)

**\*\* Tous nos plats et desserts sont faits maison à partir de produits frais**



## Plats typiques thaïlandais

23. หมูหวาน : *Porc au caramel* 13.00 €  
(Roti de porc, Ananas, Oignon)
24. ลาบไก่สับ : *Salade de poulet parfumés aux herbes thaïes* 🌶️ 13.00 €  
(Cuisse de poulet haché, Coriandre, Menthe, Ciboulette, Échalote)
25. ลาบเป็ดย่าง : *Salade de canard parfumés aux herbes thaïes* 🌶️ 14.00 €  
(Magret de canard, Coriandre, Menthe, Ciboulette, Échalote)

## Spécialités Thaïlandaise

26. ปลาสามรส : *Dorade royale à la sauce aigre douce* 🌶️ 16.00 €  
(Dorade entière frit, Assortiment de légumes)
27. เนื้อย่างไฟ : *Bœuf grillé à la sauce aromatique thaïe (200g)* 16.00 €  
(Tendé de tranche de bœuf, Sauce spécialité thaïlandaise)

## Assiettes traditionnelles

28. ผัดไทยไก่ ผัดไทยกุ้ง : *Pâtes thaï au Poulet / Crevette* 13.00 €  
(Pâte de riz, Œuf, Poireau, Pousse de soja, Échalote, Cacaahuète)
29. ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดกุ้ง : *Riz sauté au Poulet / Crevette* 13.00 €  
(Riz thaï parfumé au jasmin, Oignon, Œuf, Tomate, Ciboulette)
30. ผัดผักรวมมิตร : *Assortiment de Légumes Sautés* 11.00 €  
(Chou chinois, Carotte, Haricot plat, Chou-fleur, Pousse de soja, Oignon, Poivron rouge)

## Accompagnement

31. ข้าวหอมมะลิ : *Riz Thaï Parfumé au Jasmin* 3.00 €
32. ข้าวเหนียว : *Riz Gluant* 3.50 €

**\*\* Tous nos plats et desserts sont faits maison à partir de produits frais**



## Desserts

- ♥ *Flan thaï à la noix de coco* 5.00 €
- ♥ *Crème brûlée au thé thaï* 5.00 €
- ♥ *Ananas frais* 5.00 €
- ♥ *Banane caramélisée avec sa boule de coco* 5.00 €
- ♥ *Glace 3 Boules* 5.00 €  
(Vanille, Chocolat, Noix de coco, Citron vert, Fraïse, Ananas, Mangue, Fruit de la passion, Café, Framboise, Melon)
- ♥ *Dessert du jour* 6.00 €
- ♥ *Riz gluant à la mangue Fraïche* 8.00 €
- ♥ *Café gourmand* 8.00 €
- ♥ *Colonel* 8.00 €  
(2 Boules de glace du citron vert, 6 cl de Vodka)

**\*\* Tous nos plats et desserts sont faits maison à partir de produits frais**



## Menu

### Station Thaï 18.00€

#### 🍲 Entrées

- Nems au poulet et aux légumes (3 Pièces)
- Brochette de poulet à la sauce de cacahuète (3 Pièces)

#### 🍲 Plats\*

- Poulet sauté aux noix de cajou
- Bœuf au curry Panang 🌶️

#### 🍮 Desserts

- Flan thaï au noix de coco
- 2 Boules de glace au choix

\* Dans les menus, les plats sont accompagnés de riz thaï parfumé

## Menu

### Royal Thaï 23.00€

#### 🍲 Entrées

- Nems au poulet et aux légumes (4 Pièces)
- Beignets de crevettes (4 Pièces)
- Soupe de poulet au lait de coco

#### 🍲 Plats\*

- Bœuf sauté au basilic thaï 🌶️
- Magret de canard au curry Rouge 🌶️
- Poulet au curry Massaman 🌶️

#### 🍮 Desserts

- Banane caramélisée avec sa boule de coco
- Crème brûlée au thé thaï
- Dessert du jour

\* Dans les menus, les plats sont accompagnés de riz thaï parfumé

