

A la carte


🍽️ Entrées

1. ปอเปี๊ยะทอด : *Nems thaïs au poulet et aux légumes* (4 Pièces) 8.00 €
(Blanc de poulet, Chou blanc, Champignon noir, Vermicelle, Oignon, Carotte ...etc.)
2. สะเต๊ะไก่ : *Brochette de Poulet avec la Sauce de Cacahuète* (4 Pièces) 8.00 €
(Poulet, Curry, Curcuma, Noix de cajou, Lait de coco ...etc.)
3. กุ้งทอด : *Beignet de crevettes* (4 Pièces) 8.00 €
(Farine de blé, Crevette ... etc.)
4. Assortiment : *Nems, Brochette et Beignet de crevettes* 9.00 €
(Assiette d'assortiment d'entrée.)
5. ต้มจืดวุ้นเส้นไก่สับ : *Soupe de marché flottant au boulette de poulet* 9.00 €
(Blanc de poulet, Tomate, Carotte, Chou chinois, Vermicelle ...etc.)
6. ต้มข่าไก่ : *Soupe de poulet au lait de coco* 9.00 €
(Blanc de poulet, Lait de coco, Tomate, Champignon paris ...etc.)
7. ต้มยำกุ้ง : *Soupe de crevettes à la Citronnelle* 🌶️ 10.00 €
(Crevette, Champignon paris, Tomate, Lait ...etc.)
8. ยำเนื้อ : *Salade de bœuf parfumée aux herbes thaïes* 🌶️ 10.00 €
(Rumsteck, Tomate, Coriandre, Ciboulette, Oignon, Céleri, Citronnelle, Feuille de citron ...etc.)
9. ยำวุ้นเส้น : *Salade de vermicelles aux crevettes et aux poulets* 🌶️ 10.00 €
(Vermicelle, Crevette, Blanc de poulet, Tomate, Cacahuète, Ciboulette, Oignon, Céleri ...etc.)
10. ส้มตำ : *Salade de papaye* 🌶️ 10.00 €
(Papaye vert, Carotte, Crevette, Tomate, Cacahuète ...etc.)

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



Plats au wok

11. ไม้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ : *Poulet sauté aux noix de cajou* 13.00 €
(Blanc de poulet, Oignon, Poivron rouge, Champignon paris, Poireau, Noix de cajou ...etc.)
12. เปิดผัดน้ำพริกเผา : *Canard sauté à la pâte de piment*  15.00 €
(Magret de canard, Pâte de piment, Oignon, Poivron rouge, Poireau, Basilic thaï ...etc.)
14. เนื้อผัดใบกระเพรา : *Bœuf sauté au basilic thaï* 14.00 €
(Rumsteck, Oignon, Poivron rouge, Basilic thaï ...etc.)
15. ไม้ผัดขิง : *Poulet sauté au gingembre* 14.00 €
(Blanc de poulet, Gingembre, Oignon, Poivron, Poireau ...etc.)
16. กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย : *Crevette sauté à l'aïl* 15.00 €
(Crevette, Oignon, Poivron rouge, Aïl frit, Céleri ...etc.)

Plats au curry

17. แกงเขียวหวานเนื้อ แกงเขียวหวานไก่ : *Bœuf / Poulet au curry Vert*  14.00 €
(Poivron rouge, Courgette, Pousse de bambou, Basilic thaï ...etc.)
18. แกงพะเนียงไก่ : *Poulet au curry Panang*  14.00 €
(Blanc de poulet, Poivron rouge, Pousse de Bambou, Feuille de citron...etc.)
19. แกงมัสมั่นไก่ : *Poulet au curry Massaman*  14.00 €
(Blanc de poulet, Pomme de terre, Noix de cajou, ...etc.)
20. แกงเผ็ดเปิดอย่าง : *Canard au curry Rouge* 15.00 €
(Magret de canard, Tomate, Courgette, Raisin, Ananas, Basilic thaï ...etc.)
21. แกงแดงกุ้ง : *Crevette au curry Rouge*  15.00 €
(Crevette, Poivron rouge, Courgette, Pousse de bambou, Basilic thaï ...etc.)
22. มูฉี่ปลาแซลมอนย่างราดน้ำแกงแดง : *Saumon au Curry Rouge*  16.00 €
(Pavé de saumon, Poivron rouge, Pousse de bambou, Basilic thaï ...etc.)

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



Plats typiques thaïlandais

23. หมูหวาน : *Porc au caramel* 14.00 €
(Mijoté de porc, Galanga, 5 Épices, Céleri ... etc.)
24. ลาบไก่สับ : *Salade de poulet parfumés aux herbes thaïes* 🌶️ 14.00 €
(Cuisse de poulet haché, Coriandre, Menthe, Ciboulette, Échalote ... etc.)
25. ลาบเป็ดย่าง : *Salade de canard parfumés aux herbes thaïes* 🌶️ 15.00 €
(Magret de canard, Coriandre, Menthe, Ciboulette, Échalote ... etc.)

Plats Spécialités Thaïlandaise

26. ปลาสามรส : *Dorade royale à la sauce aigre douce* 🌶️ 18.00 €
(Dorade entière frit, Assortiment de légume ...etc.)
27. เนื้อย่างไฟ : *Bœuf grillé à la sauce aromatique thaïe* 18.00 €
(Tend de tranche de bœuf, Sauce spécialité thaïlandaise ...etc.)

Assiettes traditionnelles

28. ผัดไทยไก่ ผัดไทยกุ้ง ผัดไทยเต้าหู้ : *Pâte thaï au Poulet ou Crevette ou Tofu* 14.00 €
(Pâte de riz, Œuf, Poireau, Pousse de soja, Échalote, Cacahuète ...etc.)
29. ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดกุ้ง : *Riz sauté au Poulet / Crevette* 14.00 €
(Riz thaï parfumé au jasmin, Oignon, Œuf, Tomate, Ciboulette ...etc.)
30. ผัดผักรวมมิตร : *Assortiment de Légume Sauté* 12.00 €
(Chou chinois, Carotte, Haricot plat, Chou-fleur, Pousse de soja, Oignon, Poivron rouge, ...etc.)

Accompagnement

31. ข้าวหอมมะลิ : *Riz Thaï Parfumé au Jasmin* 3.00 €
32. ข้าวเหนียว : *Riz Gluant* 3.50 €
33. เส้นผัด : *Pâte sauté* 5.00 €

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



Desserts

- ♥ *Flan thaï au noix de coco* 6.00 €
- ♥ *Crème brûlée au thé thaï* 6.00 €
- ♥ *Ananas frais* 6.00 €
- ♥ *Banane caramélisé avec sa boule de coco* 6.00 €
- ♥ *Glace 3 Boules* 6.00 €
(Vanille, Chocolat, Noix de coco, Citron vert, Fraise, Ananas, Mangue,
Fruit de la passion, Café, Framboise, Melon)
- ♥ *Riz gluant à la mangue* 9.00 €
- ♥ *Dessert du jour* 7.00 €
- ♥ *Café gourmand* 9.00 €
- ♥ *Colonel* 9.00 €
(2 Boules de glace du citron vert, 6 cl de Vodka)



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


Menu Station Thaï 19.00€

Hors dimanche et les jours fériés

Entrées

- Nems au poulet et aux légumes
- Brochette de poulet à la sauce de cacahuète

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 25.00€

Hors dimanche et les jours fériés

Entrées

- Nems au poulet et aux légumes
- Beignet de crevettes
- 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 caramélisé avec une boule de glace noix de coco
- Crème brûlée au thé thaï
- Dessert du jour

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



Menu d'enfant 13.00€

Hors dimanche et les jours fériés

Plat au choix

- *Riz sauté au porc / au poulet / aux crevettes*
- *Pâte thaï au Poulet / aux crevettes*
- *Brochette de Poulet avec la Sauce de Cacahuète servi avec le riz thaï*

Dessert

- *2 Boules de glaces aux choix (Vanille, Chocolat, Noix de coco, Citron vert, Fraïse, Ananas, Mangue, Fruit de la passion, Café, Framboïse, Melon)*



Soft drinks et juices

# Coca & Coca zéro	3.50 €
# Orangina	3.50 €
# Limonade	3.50 €
# Ice Tea	3.50 €
# Diabolo	3.50 €
# Sirop à l'eau (Citron, Pêche, Fraîse, Menthe, Framboise, Grenadine)	3.00 €
# Jus de fruit (Orange, Pomme, Mangue, Passion, Litchi, Ananas, Abricot, Noix de coco)	3.50 €

Eaux minérales

# Evian / San Pellegrino	4.50 €
# ½ Evian / ½ San Pellegrino	3.00 €

Bières

# Singha	4.50 €
# Chang	4.50 €
# Pression Jubiler	3.00 €

Boissons chaudes

# Café expresso & Décaféiné	2.00 €
# Thé vert à la menthe, Thé jasmin	2.50 €
# Infusion de Citronnelle, Infusion de Gingembre	2.50 €



Cocktail maison avec et sans alcool

- | | |
|---|--------|
| # Cocktail Maison avec Alcool | 4.50 € |
| (Vin blanc, Martini Blanc, Vodka, Rhum, Sirop de Canne, jus de fruit) | |
| # Cocktail Maison Sans Alcool | 4.00 € |
| (Sirop de Grenadine, Sirop de Canne, jus de fruit) | |

Apéritifs et Digestifs

- | | | |
|--|-------|--------|
| # Vodka | 4 cl | 6.00 € |
| # Whisky Jack Daniel, J&B | 4 cl | 6.00 € |
| # Martini Blanc, Rouge | 4 cl | 6.00 € |
| # Campari | 6 cl | 6.00 € |
| # Porto Blanc, Rouge | 6 cl | 6.00 € |
| # Ricard, Pastis | 4 cl | 6.00 € |
| # Kir (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise) | 12 cl | 6.00 € |
| # Coupe de Champagne | 15 cl | 6.00 € |
| # Armagnac | 4 cl | 6.00 € |
| # Cognac | 4 cl | 6.00 € |
| # Get 27 & Get 31 | 4 cl | 6.00 € |
| # Mirabelle | 4 cl | 6.00 € |
| # Poire Williams | 4 cl | 6.00 € |



Vin



Vin en verre / en Pichet

verre 25cl 50cl

# Vin rouge Merlot IGP Languedoc, Belloc	3.50 €	6.50 €	11.00 €
# Vin blanc Sauvignon IGP Languedoc, Belloc	3.50 €	6.50 €	11.00 €
# Vin rosé Cinsault IGP Languedoc, Belloc.	3.50 €	6.50 €	11.00 €



Vin en bouteille 75 cl

Vin rouge

# Côtes du Rhône "Plan des Tours" AOP Terres d'Avignon	18.00 €
# Mondeuse AOP Domaine Jean Vullien & Fils	25.00 €
# Crozes-Hermitage BIO "Les Meysonniers" AOP M. Chapoutier	35.00 €

Vin blanc

# Chardonnay "Tradition" IGP Languedoc, Domaine Preignes	18.00 €
# Tariquet "Premières Grèves" Côtes de Gascognes IGP Domaine du Tariquet	28.00 €
# Chignin-Bergeron AOP Domaine Jean Vullien & Fils	32.00 €

Vin rosé

# Paradis "Prestige" IGP Languedoc, Domaine Preignes	18.00 €
# Coteaux d'Aix en Provence "Soleil d'Enfer" AOP Château Pigoudet	23.00 €
# Côtes de Provence "Signature" AOP Domaine de la Sanglière	27.00 €

Champagne

# Champagne Mercier Brut Blanc de Noirs AOP 75 cl	68.00 €
---	---------

