

A la carte


🍷 Entrées

1. ปอเปี๊ยะทอด : *Nems thaïs au poulet et aux légumes (4 Pièces)* 8.00 €
(Blanc de poulet, Chou blanc, Champignon noir, Vermicellé, 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 avec la sauce d'ananas (4 Pièces)* 8.00 €
(Farine de blé, Crevette ... etc.)
4. Assortiment : *Nems(1p), Brochette(1p), Samoussa(1p) et Beignet(2p)* 9.00 €
(Assiette d'assortiment d'entrée.)
5. ต้มจืดวุ้นเส้นไก่สับ : *Soupe de marché flottant au boulette de poulet* 10.00 €
(Blanc de poulet, Carotte, Chou chinois, Vermicellé ...etc.)
6. ต้มข่าไก่ : *Soupe de poulet au lait de coco* 10.00 €
(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 €
(Vermicellé, 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. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ : *Poulet sauté aux noix de cajou* 15.00 €
(Blanc de poulet, Oignon, Poivron rouge, Champignon paris, Poireau, Noix de cajou)
12. เป็ดผัดน้ำพริกเผา : *Canard sauté à la pâte de piment*  16.00 €
(Magret de canard, Pâte de piment, Oignon, Poivron rouge, Poireau, Basilic thai)
14. เนื้อผัดใบกระเพรา : *Bœuf sauté au basilic thai* 15.00 €
(Rumsteck, Oignon, Poivron rouge, Basilic thai)
15. ไก่ผัดขิง : *Poulet sauté au gingembre* 15.00 €
(Blanc de poulet, Gingembre, Oignon, Poivron, Poireau)
16. กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย : *Crevette sauté à l'aïl* 16.00 €
(Crevette, Oignon, Poivron rouge, Aïl fritt, Céleri)

Plats au curry

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

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



Plats typiques thaïlandais

23. ผัดผักรวมมิตร : Assortiment de Légume Sauté 14.00 €
(Chou chinois, Carotte, Haricot plat, Chou-fleur, Pousse de soja, Oignon, Poivron rouge)
24. หมูหวาน : Porc au caramel 15.00 €
(Mijoté de porc, Ananas, Oignon, Poivron)
25. ลาบไก่สับ : Salade de poulet parfumés aux herbes thaïes 🌶️ 15.00 €
(Cuisse de poulet haché, Coriandre, Menthe, Ciboulette, Échalote)
26. ลาบเป็ดย่าง : Salade de canard parfumés aux herbes thaïes 🌶️ 16.00 €
(Magret de canard, Coriandre, Menthe, Ciboulette, Échalote)

Plats Spécialités Thaïlandaise

27. ปลาสามรส : Dorade royale à la sauce aigre douce 🌶️ 20.00 €
(Dorade entière frit, Assortiment de légume)
28. เนื้อย่างไฟ : Bœuf grillé à la sauce aromatique thaïe 20.00 €
(Tend de tranche de bœuf, Sauce spécialité thaïlandaise)

Assiettes traditionnelles

29. ผัดไทยไก่ ผัดไทยกุ้ง ผัดไทยเต้าหู้ : Pad thai au Poulet ou Crevette ou Tofu 15.00 €
(Pâte de riz, Œuf, Poireau, Pousse de soja, Échalote, Cacaahuète)
30. ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดกุ้ง : Riz sauté au Poulet ou aux Crevettes 15.00 €
(Riz thaï parfumé au jasmin, Oignon, Œuf, Tomate, Ciboulette)

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

Autres accompagnements souhaités:

31. ข้าวไทย : Riz thaï 3.00 €
32. ข้าวเหนียว : Riz Gluant 3.50 €
33. เส้นผัด : Pâtes de riz sauté 5.00 €



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 1 Boule* 2.00 €
 - ♥ *Glace 2 Boules* 4.00 €
 - ♥ *Glace 3 Boules* 6.00 €
- Parfums aux choix : 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 20.00€

Hors 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 aux noix de coco
- 2 Boules de glace au choix

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



Menu Royal Thaï 26.00€

Hors 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 caramélisée 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 13.50€

Plat au choix

- Riz sauté au porc, au poulet ou aux crevettes
- Pad thaï au Poulet ou 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, Fraise, Ananas, Mangue, Fruit de la passion, Café, Framboise, Melon)
- Nems aux bananes

Boisson

- Sirop ou Diabolo



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

# Évian / San Pellegrino	4.50 €
# ½ Évian / 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 menthe, jus de fruit) | |
| # Cocktail Maison Sans Alcool | 4.00 € |
| (Sirop de Grenadine, 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 €

