

La cuisine thaïlandaise

En Thaïlande, la nourriture constitue un élément central de toute occasion sociale, et elle devient souvent l'occasion sociale en soi ou une raison de célébrer. Cela est dû en partie à la nature amicale et sociale des Thaïlandais, mais aussi à la manière dont la nourriture est commandée, servie et consommée. La famille et les amis s'unissent et partagent à travers la nourriture.



Les saveurs principales de la cuisine thaï



Un repas thaïlandais typique comprend cinq saveurs principales : salé, sucré, acide, amer et épicé. En effet, la plupart des plats thaïlandais ne sont pas considérés comme satisfaisants à moins qu'ils ne combinent les cinq.

Alors que l'assaisonnement thaï peut être assez relevé pour un palais étranger, la cuisine thaïlandaise garantit un équilibre de toutes les saveurs.

Lorsqu'ils mangent au restaurant ou préparent un repas à la maison, un groupe de thaïlandais aura tendance à consommer une variété de plats de viande et/ou de poisson, ainsi que des légumes, un plat de nouilles et éventuellement de la soupe. Tout est partagé, sauf la soupe que chaque personne peut commander, ou chaque personne reçoit un bol personnel pour obtenir



une portion de soupe. Par exemple, la célèbre soupe à la citronnelle ou *Tom yum*. À l'inverse, la soupe de coco ou *Tom Kha* se déguste comme un curry.



Le dessert ne sera parfois constitué que de fruits frais, comme l'ananas ou l'un des milliers de fruits tropicaux courants dans le pays (ramboutan, durian, mangoustan, papayes, bananes, tamarin ou mangues, parmi tant d'autres). Bon, il y a aussi le célèbre *Riz gluant à la mangue*. Les Thaïlandais mangent lentement et apprécient la nourriture, car un repas est aussi une occasion de partager un moment avec ses proches.

Les influences de la cuisine thaïlandaise

Les saveurs de la Thaïlande moderne proviennent de l'histoire ancienne. Dès le XIII^e siècle, le peuple thaïlandais avait établi ce que l'on pourrait considérer comme le cœur de la cuisine siamoise telle que nous la connaissons aujourd'hui : différents types de viandes et de fruits de mer combinés avec du riz, des légumes locaux, des herbes et de l'ail et du poivre très puissant.

La cuisine thaïlandaise est également fortement influencée par les épices et les saveurs indiennes, comme en témoignent ses célèbres currys verts, rouges. Et toujours en conservant leurs propres saveurs uniques grâce aux ingrédients locaux, tels que le basilic qui est utilisé dans les plusieurs recette comme le wok au basilic ou les currys.



Dishes

Starters

ปอเปี๊ยะทอด : <i>Deep fried Spring Rolls with Chicken and Vegetables(4 P)</i> (Chicken Breast, White Cabbage, Black Mushrooms, Glass Noodle, Onion, Carrot)	8.00 €
สะเต๊ะไก่ : <i>Classic Thai Chicken Satay with Cashew Sauce (4 Pieces)</i> (Chicken, Curry, Curcuma, Cashew Nut, Coconut Milk)	8.00 €
กุ้งทอด : <i>Fried Shrimp (4 P)</i> (Plain Flour, Shrimp)	8.00 €
Thai Set (5 P) : <i>Spring Rolls, Chicken Satay, Samosa and Fried Shrimp</i> (Set of starters)	10.00 €
ต้มข่าไก่ : <i>Chicken Coconut Soup</i> (Chicken Breast, Coconut Milk, Tomatoes, Mushrooms, Galangal, Lemongrass, Lemon Leaf)	10.00 €
ต้มยำกุ้ง : <i>Shrimp Spicy Soup</i>  (Shrimp, Mushrooms, Tomatoes, Milk, Galangal, Lemongrass, Lemon Leaf)	10.00 €
ยำเนื้อ : <i>Spicy Grill Beef Salad</i>  (Rump Steak, Tomatoes, Coriander, Chives, Onion, Celery, Lemongrass, Lemon Leaf)	10.00 €
ยำวุ้นเส้น : <i>Glass Noodle Shrimps and Chicken Spicy Salad</i>  (Glass Noodle, Shrimp, Chicken Breast, Tomatoes, Peanuts, Chives, Onion, Celery)	10.00 €
ส้มตำ : <i>Papaya Salad</i>  (Green Papaya, Carrot, Shrimp, Tomatoes, Peanuts)	10.00 €

Wok Dishes

- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ : Stir fried Chicken with Cashew Nuts** 15.00€
(Chicken Breast, Onion, Red Sweet Pepper, Mushrooms, Leek, Cashew Nuts)
- เป็ดผัดน้ำพริกเผา : Stir fried Duck with Chili Paste**  16.00 €
(Duck Breast, Chili Paste, Onion, Red Sweet Pepper, Leek, Thai Basil)
- เนื้อผัดใบกระเพรา : Stir fried Beef with Thai Basil** 15.00 €
(Rump Steak, Onion, Red Sweet Pepper, Thai Basil)
- ไก่ผัดขิง : Stir fried Chicken with Ginger** 15.00 €
(Chicken Breast, Ginger, Onion, Sweet Pepper, Leek)
- กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย : Stir fried Shrimp with Garlic** 16.00 €
(Shrimp, Onion, Red Sweet Pepper, Fried Garlic, Celery)

Curry

- แกงเขียวหวานเนื้อ แกงเขียวหวานไก่ : Green Curry with Beef or Chicken**  15.00 €
(Red Sweet Pepper, Zucchini, Bamboo Shoot, Thai Basil)
- แกงพะเนียงไก่ แกงพะเนียงเนื้อ : Panang Curry with Chicken or Beef**  15.00 €
(Chicken Breast, Red Sweet Pepper, Bamboo Shoot, Lemon Leaf)
- แกงมัสมั่นไก่ แกงมัสมั่นเนื้อ : Massaman Curry with Chicken or Beef**  15.00 €
(Chicken Breast, Potatoes, Cashew Nut, Fried Garlic)
- แกงเผ็ดเปิดอย่าง : Red Curry with Duck**  16.00 €
(Duck Breast, Tomatoes, Zucchini, Pineapple, Thai Basil)
- แกงแดงกุ้ง : Red Curry with Shrimp**  16.00 €
(Shrimp, Red Sweet Pepper, Zucchini, Bamboo Shoot, Thai Basil)
- นึ่งปลาแซลมอนอย่างราดน้ำแกงแดง : Red Curry with Salmon**  16.00 €
(Salmon, Red Sweet Pepper, Bamboo Shoot, Thai Basil)



Traditional Thai Dishes

ผัดผักรวมมิตร : <i>Stir Fry Mixed Vegetables</i>	14.00 €
(Chinese Cabbage, Carrot, Runner Bean, Cauliflower, Soja Shoot, Onion, Red Sweet Pepper)	
หมูหวาน : <i>Caramelized Pork</i>	15.00 €
(Roasted Pork, Pineapple, Onion)	
ลาบหมูสับ : <i>Spicy Minced pork Salad with Thai Herbs</i> 🌶️	15.00 €
(Minced Chicken legs, Coriander, Mint, Chives, Shallot, Lemongrass, Lemon Leaf)	
ลาบเป็ดย่าง : <i>Spicy Duck Salad with Thai Herbs</i> 🌶️	16.00 €
(Duck Breast, Coriander, Mint, Chives, Shallot, Lemongrass, Lemon Leaf)	



Thai Specialties

ปลาสามรส : <i>Fried Fish with Sweet Chili Sauce</i> 🌶️	20.00 €
(Fried Sea Bream, Vegetables)	
เนื้อร้องไห้ : <i>Grilled Beef with Special Thai Sauce (200g)</i>	20.00 €
(Ribeye Beef, traditional Thai sauce)	



Traditional Thai Plates

ผัดไทยไก่ ผัดไทยกุ้ง : <i>Pad Thai with Chicken or Shrimp</i>	15.00 €
(Thai Rice Noodle, Egg, Leek, Soja Shoot, Shallot, Peanut)	
ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดกุ้ง : <i>Fried Rice with Chicken or Shrimp</i>	15.00 €
(Thai jasmine Rice, Onion, Egg, Tomatoes, Chives)	

Side Dish

ข้าวไทย : <i>Thai rice</i>	3.00 €
ข้าวเหนียว : <i>Sticky Rice</i>	3.50 €
เส้นผัด : <i>Fried Thai Rice Noodle</i>	5.00 €

Desserts

♥ <i>Thai Coconut Custard</i>	6.00 €
♥ <i>Thai Tea Creme Brulee</i>	6.00 €
♥ <i>Fresh Pineapple</i>	6.00 €
♥ <i>Caramelized Banana and coconut ice cream</i>	6.00 €
♥ <i>1 Scoops of Ice Cream</i>	2.50 €
♥ <i>2 Scoops of Ice Cream</i>	4.50 €
♥ <i>3 Scoops of Ice Cream</i>	6.00 €
<i>(Vanilla, Chocolate, Coconut, Green Lemon, Strawberry, Pineapple, Mango, Passion Fruit, Coffee, Raspberry, Melon)</i>	
♥ <i>Sticky Rice with Fresh Mango</i>	9.00 €
♥ <i>Gourmet Coffee</i>	9.00 €
♥ <i>Colonel</i>	9.00 €
<i>(2 Scoops of Green Lemon Ice Cream , Vodka 6 cl)</i>	

Menu Thai Station 22.00€

Except holidays and weekends

Starters

- Deep fried Spring Rolls with Chicken and Vegetables (3 Pieces)
- Classic Thai Chicken satay with Cashew Sauce (3 Pieces)

Dishes*

- Stir fried Chicken with Cashew Nuts
- Curry Panang with Beef 🌶️

Desserts

- Thai Coconut Custard
- 2 Scoops of ice cream

** In Menus only, dishes are served with Thai Jasmin Rice*

Menu Thai Royal 26.00€

Except holidays and weekends

Starters

- Deep fried Spring Rolls with Chicken and Vegetables (4 Pieces)
- Fried Shrimp (4 Pieces)
- Chicken Coconut Soup

Dishes*

- Stir fried Beef with Thai Basil 🌶️
- Stir fried Duck with Chili Paste 🌶️
- Massaman curry with Chicken 🌶️

Desserts

- Caramelized Banana with Coconut Ice Cream Scoop
- Thai Tea Creme Brulee
- Thai Crepe

** In Menus only, dishes are served with Thai Jasmin Rice*

Kids' Meal 13.50€

Dishes

- *Fried Rice with Porc, Chicken or Shrimp*
- *Fried Rice with Chicken or Shrimp*
- *Classic Thai Chicken Satay with Cashew Sauce with rice*

Desserts

- *2 Scoops of Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Coconut, Green Lemon, Strawberry, Pineapple, Mango, Passion Fruit, Coffee, Raspberry, Melon)*
- *Deep fried Spring Rolls with banana*

Drink

- *Water Syrup or Diabolo*



Soft drinks and juices

# Coca & Coca zéro 33cl	4.00€
# Orangina 25cl	4.00 €
# Sprite 33cl	4.00 €
# Fuze Tea	4.00€
# Fruit Juice (Skipper 20cl : Orange, Apple, Mango, Pineapple, Abricot) (Cock Brand 25cl : Passion fruit, Lychee, Coconut)	3.00 €
# Lemonade Syrup	3.00 €
# Water Syrup (Lemon, Peach, Strawberry, Mint, Raspberry, Pomegranate)	2.50 €



Mineral Water

# Evian/San pellegrino	4.50 €
# ½ Evian /San pellegrino	3.50 €



Beers

# Singha	4.50 €
# Chang	4.50 €
# Leo	4.50€



Hot Beverages

# Espresso Coffee (With Caf or Decaf)	2.00 €
# Green Tea with mint, Jasmine Tea	2.50 €
# Citronella Infused, Ginger infused	2.50 €

Homemade cocktail (with or without alcohol)

- | | | |
|---|--|--------|
| # | Homemade Cocktail with Alcohol
(White wine, White Martini, Vodka, Rum, Fruit Juice) | 6.00 € |
| # | Homemade Cocktail without Alcohol
(Pomegranate Syrup, Fruit Juice) | 4.00 € |

Appetizer

- | | | | |
|---|--------------------------------------|-------|--------|
| # | Kir (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise) | 12 cl | 6.00 € |
| # | Whisky Jack Daniel, J&B | 4 cl | 6.00 € |
| # | White or Red Martini | 4 cl | 6.00 € |
| # | Campari | 6 cl | 6.00 € |
| # | White or Red Porto | 6 cl | 6.00 € |
| # | Ricard, Pastis | 4 cl | 6.00 € |
| # | Vodka | 4 cl | 6.00 € |
| # | Armagnac | 4 cl | 6.00 € |
| # | Cognac | 4 cl | 6.00 € |
| # | Get 27 & Get 31 | 4 cl | 6.00 € |
| # | Mirabelle Liqueur | 4 cl | 6.00 € |
| # | Williams Pear | 4 cl | 6.00 € |
| # | Gin | 4 cl | 6.00 € |
| # | Rum | 4 cl | 6.00 € |

Wine



Glass of wine / Jug of wine

glass

25 cl

50 cl

#	Red wine Merlot IGP Languedoc, Belloc	4.00 €	6.50 €	11.00 €
#	White wine Sauvignon IGP Languedoc, Belloc	4.00 €	6.50 €	11.00 €
#	Rosé wine Cinsault IGP Languedoc, Belloc	4.00 €	6.50 €	11.00 €



Bottled Wine 75 cl

Red Wine

#	Côtes du Rhône E.Guigal	23.00 €
#	Mondeuse AOP Domaine Jean Vullien & Fils	25.00 €
#	Crozes-Hermitage BIO "Les Meysonniers" AOP M. Chapoutier	35.00 €

White Wine

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

Rosé Wine

#	Paradis "Prestige" IGP Languedoc, Domaine Preignes	18.00 €
#	Côtes de Provence "Signature" AOP Domaine de la Sanglière	27.00 €