Nos Boissons

Les bières

Singha bière thai

Tsingtao bière chinoise

Angkor bière cambodgienne Monaco, Panaché			5.00€ 5.50€
Pression	4.00€		
Supp sirops			0.50€
Les boissons fraîches	25cl		33cl
Orangina	3.50€	Coca Cola	3.50€
Ice Tea	3.50€ 3.50€	Perrier	3.50€
Jus de fruits 20cl pomme, ananas, abricot	3.30€		
Sirops menthe, grenadine,	2.50€		
fraise, citron, pêche	3.50€		
Jus de Lychee Diabolo	3.50€		
Les eaux			100cl
Vittel, San Pellegrino			5.00€
Les boissons chaudes			
Café			1.80€
Thé jasmin, menthe			3.00€
Les apéritifs	<i>(</i> 50.0	0 1 1	15cl
Martini blanc & rouge 4cl Porto, Muscat 4cl	4.50€ 4.50€	Cocktail sans alcool	4.50€
Ricard, Pastis 51 2cl	4.50€	Cocktail	5.50€
Whisky Jack Daniel's 4cl	8.50€	maison	3.500
Whisky Ballantine's 4cl	6.50€	Kir cassis,	4.50€
supp coca	2€	mûre, pêche	
Les digestifs Saké	2cl 4.80€	Coanac	4cl 8.00€
	4.00€	Cognac Armagnac	8.00€
Nos Vins		Bailey, Jet 27	
Nos vins rouges			75cl
Gaillac AOP, cave de Labastide Esprit de Labastide			15.00€
Gaillac AOP Domaine de Labarthe Cuvée Guillaume			20.50€ 19.50€
Corbières AOP Château de Caraguilhes Cochon Volant St-Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Olivier			
Pic St-Loup AOP Cuvée B			
St-Émilion AOP Château Haut Bou	ıtisse		24.50€ 29.50€
Nos vins rosés			
Gaillac AOP, cave de Labastide Esprit de Labastide			15.00€
IGP Ile de Beauté Corse San Piéru Côtes de Provence AOP Murmure de Gaia			17.90€ 19.50€
IGP Méditerranée Mirati			17.90€
Nos vins blancs			

25cl

Nos Desserts

33cl

5.50€

5.00€

18.50€

19.50€ 18.50€

18.50€

40.00€

15cl 25cl 50cl

Ananas frais Banane grillée flambée saké ou rhum Banane caramélisée Raviolis de banane banane, glace vanille, chantilly	6.90€ 7.90€ 5.90€ 7.90€
Beignets de fruits pomme, banane, ananas Beignets de fruits flambés saké ou rhum Lychees au sirop Perles de coco 3 pièces	7.90€ 9.90€ 6.50€ 7.50€
pâte de riz gluant fourrée de coco, arachides Salade de fruits frais	6.90€
Assiettes de Sucreries aux graines de sésame Gingembre confit Colonel sorbet citron vert au saké	6.90€ 6.90€ 7.50€
Coupe sommet Himalaya lychee, saké, glace vanille, chantilly	9.50€
Rêve Gourmand beignet de banane, glace vanille coco, chantilly	9.50€
Coupe de glace 1 boule Coupe de glace 2 boules	3.00€ 5.50€
Coupe de glace 3 boules Citron givré	7.50€ 6.50€
Nougat glacé Mochis glacés 2 pièces Café gourmand	6.50€ 7.50€ 7.50€
ravioli de banane, salade de fruits, nougatine, glace Thé gourmand	8.50€
ravioli de banane, salade de fruits, nougatine, glace Supplément chantilly	1.00€



Toute l'équipe du Thai Square vous remercie de votre visite

Vous pouvez aussi commander à emporter à bientôt!



Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont disponibles auprès de notre personnel



Toute l'équipe du Thaï Square vous souhaite la bienvenue.

Cave de Labastide Comté Tolosan Les 3 bastides 3.50€ 5.50€ 8.50€

IGP Pays d'Oc Domaine Maurel Chardonnay

Picpoul de Pinet AOP Beauvignac Tradition

Champagne AOP Paul Romain

Les vins en pichet

Nos bulles

La Clape AOP Château Mire l'étang Cuvée Coigny

IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joy **Enjoy Moelleux**

Nos Menus

16.90€

Menu du Midi

les midis sauf week-end & jours feriés

Entrées

Nems
Salade de Nems
Salade de poulet
Soupe vermicelle poulet

Plats

Porc au caramel
Poulet au curry
Boeuf Lock-Lack supp 2€
Poisson sauce aigre douce
Accompagné de riz nature
supp 1,5€ riz cantonnais

Desserts

Salade de fruits frais Glaces 2 parfums au choix Nougatines Banane Caramélisée ou Café

24€

Menu Thaï Square

Entrées

Assiette composée Salade porc nems Salade Thaï au poulet Bouchées vapeur

Plats

Boeuf Lock-Lack

Porc saté sur plaque chauffante
Poisson sauce Thai

Seiches sauce piquante
Accompagné de riz nature

supp 1,5€ riz cantonnais

Desserts

Salade de fruits frais Glaces 2 parfums au choix Banane grillée flambée rhum ou saké Banane Caramélisée

Spécialité sur commande

24h avant à partir de 2 personnes

Fondue Thai

assortiment de viandes, fruits de mer, légumes & vermicelles

35€/pers

29,00€

Menu Dégustation

Entrées

Assiette Dégustation Salade Thaï fruits de mer Potage crabe crevette Salade boeuf nems

Plats

Pad Thaï au poulet
Brochettes boeuf canard
Amok
Crevettes seiches
sauce piquante

Accompagné de riz nature

supp 1,5€ riz cantonnais

Desserts

Raviolis de banane Salade de fruits frais Coupe de glace

2 parfums au choix Colonel

10,00€ **Menu Kid**

Enfant de - 10 ans

2 Nems
3 Beignets de poulet
riz nature ou riz
cantonnais

Coupe de glace

Notre Carte

Les Entrées

6.50€ Rouleaux de printemps 3 pièces Nems au porc 4 pièces 6.90€ 7.90€ Nems poulet crevette 4 pièces Raviolis frits porc, crevettes 5 pièces 7.50€ Samoussas porc 5 pièces 7.90€ Beignets de crevettes 5 pièces 11.90€ 12.90€ Assiette dégustation 2 nems, 1 samoussa, 2 beignets de crevettes, 2 raviolis frits, 1 rouleau de printemps Salade poulet ou Salade Thaï au poulet 🌶 7.90€ Salade vermicelle poulet 🌶 10.50€ Salade nems 8.90€

Salade porc nems

Salade Thai au boeuf

Salade fraicheur seiche crabe

Salade fraicheur seiche, crabe, crevette Salade de Mangue mangue & crevette

Mee Seam Pâtes croustillantes, porc haché mariné & Lab au boeuf Tartare de boeuf assaisonné aux herbes

Vapeurs

Bouchées vapeur 6 pièces 7.90€
Raviolis vapeur 6 pièces 8.90€
Mélange vapeur 3 bouchées, 3 raviolis 8.50€

Potages & soupes

Potage au poulet

Soupe vermicelle au poulet

Potage au crabe crevette

Soupe vermicelle crabe crevette

Soupe Raviolis crevette

Tom Yam soupe aux crevettes, citronnelle,

6.50€

8.90€

9.90€

Tom Yam soupe aux crevettes, citronnelle, galanga & feuille de combawa

Poulet

Poulet au curry
Poulet sauce piquante

Marmite de poulet sauce Thaï

Porc

Porc au caramel

Marmite de porc sauce Thaï

Porc saté sur plaque chauffante

Machou Khtis Travers de porc au curry maison

1

Boeuf

Boeuf sauce piquante 1 12.90€ 12.90€ Boeuf oignons Boeuf Lock-Lack 12.90€ Boeuf ainaembre 12.90€ Brochettes de boeuf 13.90€ Marmite de boeuf sauce Thai 13.90€ 13.90€ Boeuf saté sur plaque chauffante 🌶 17.90€ 🔔 Saraman boeuf au curry façon cambodgienne 📝

Canard

9.90€

10.90€

12.90€

11.90€.

13.90€

11.90€

16.90€

10.90€

10.90€

11.90€

10.90€

11.90€

12.90€

15.90€

Marmite de canard sauce Thaï 14.90€ 15.90€ Magret de canard laqué Magret de canard Samouraï 🌶 15.90€ Grenouille 16.90€. Marmite de grenouille sauce Thai Grenouille à la citronnelle sur plaque chauffante 16.90€ Fruits de mer et poissons Crevettes sauce piquante 🌶 14.90€. Crevettes au curry 14.90€ Crevettes grillées sel poivre sur plague chauffante 15.90€ Brochettes de crevettes 15.90€ 18.90€ Noix de Saint-Jacques au curry Marmite de noix de Saint Jacques sauce Thai 21.90€ Noix de Saint-Jacques grillées sel poivre 21.90€ sur plaque chauffante 12.90€ Poisson au curru Poisson sauce aigre douce 12.90€ Marmite de poisson sauce Thai 13.90€ Seiches sauce piquante 1 12.90€ 13.90€ Seiches grillées sel poivre sur plaque chauffante Marmite de seiches sauce Thaï 13.90€ Marmite de fruits de mer sauce Thaï 16.90€ 16.90€ Fruits de mer grillés sel poivre sur plaque chauffante 🛦 Daurade entière façon Thaï 🌶 18.50€

Canard grillé à la citronnelle sur plaque chauffante

14 90€.

14.50€

28.50€

5.90€

15.90€

16.90€

2.50€

4.00€

5.50€

5.50€

5.90€

8.50€

Nouilles

Nouilles natures

Nouilles sautées aux légumes 8.90€ 12.90€ Nouilles sautées au poulet Nouilles sautées au porc 13.90€ Nouilles sautées au boeuf 14.90€. Nouilles sautées aux seiches 14.90€ 15.90€ Nouilles sautées aux crevettes 17.90€ Mixao nouilles croustillantes aux fruits de mer @Pad Thaï au poulet 14.90€

Pad Thaï aux crevettes

Accompagnements

Pad Thaï au boeuf

Riz parfumé nature
Riz gluant
Riz cantonnais au porc & poulet

Riz sauté façon Thaï
Légumes sautés

Amok Poisson vapeur à la citronnelle & curry maison

Gambas grillées sel poivre sur plague chauffante



Riz cantonnais aux crevettes



Prix net TTC service compris



Prix net TTC service compris

Prix net TTC service compris