

Entrées

Nems porc / Nem poulet	6,5 €
Spring-rolls with pork / Spring-rolls with chicken	
Nems Crabe Crevettes	7,5 €
Crab and prawn spring-rolls	
Nems Thaï Crevettes	7,5 €
Thaï prawn spring-rolls	
Rouleau de printemps	9 €
Cold spring-rolls	
Raviolis Chinois frits	7,5 €
Wantan prawnfilling	
Bò Bún au boeuf	10 €
Rice noodles, beef, salad	
Bò Bún Nems	13,5 €
Rice noodles, beef, spring-rolls	
Ga bún Nems	13,5 €
Rice noodles, chicken , spring-rolls	
Assiette Palais Thaï	15,5 €
Assorted fried starter	

Salades

Salade Exotique Poulet	7,5 €
Chicken salad	
Salade Vermicelles Poulet	7,5 €
Glass noodle salad, chicken	
Salade Crabe Crevettes	8,5 €
Crab and prawn salad	
Salade Mangue aux Crevettes	11 €
Mango salad with prawns	
Salade aux Fruits de Mer	11,5 €
Seafood salad	
Salade Boeuf piquante	11 €
Spicy Thaï beef salad	
Salade Balinaise Ananas	11,5 €
Spicy prawn, pineapple salad	

Soupes

Soupe Pékinoise piquante	6,5 €
Pekinese spicy soup	
Soupe Raviolis Crevettes	11,5 €
Prawn wantan soup	
Soupe Thaï Poulet	7,5 €
Thai chicken soup	
Soupe Thaï Poulet Coco	7,5 €
Thai coconut chicken soup	
Soupe Thaï Crevettes	9 €
Prawn tom yum soup	
Soupe Thaï Fruits de mer	11,5 €
Tom yam seafood	
Soupe Indonésienne Boeuf	11,5 €
Indonesian style beef soup	
Soupe Phô	11,5 €
Vietnam style beef soup	
Soupe Phnom Penh	11,5 €
Phnom penh soup (pork , chicken , prawn)	

Vapeurs

Hakao (raviolis crevette)	5,5 €
Dim sum, prawn filling	
Xiu Maï (raviolis viande)	5,5 €
Dim sum, meat filling	
Fenko	5,5 €
Dim sum, meat, prawns	
Raviolis St Jacques et Crevettes	5,5 €
Dim sum, scallop and prawn filling	
Dégustation Vapeur	11 €
Assorted dim sum	

Fondues

Fondue Thaïlandaise	32 € par pers
Thaï style fondue	
Fondue Chinoise	32 € par pers
Chinese style fondue	
Fondue aux Fruits de Mer	36,5 € par pers
Seafood style fondue	



Bœuf

Bœuf Basilic Thaï 14 €

Beef, basil, spicy

Bœuf Chop Suey 14 €

Beef vegetables

Bœuf aux 3 champignons 14 €

Beef three kinds of mushrooms

Bœuf Gingembre 14 €

Beef with ginger

Bœuf Citronnelle pimenté 14 €

Beef with lemongrass

Bœuf Saté 14 €

Beef, peanut sauce

Bœuf à la Diable 16,5 €

Beef, garlic and chile sauce

Canard

Canard Basilic Thaï 14,5 €

Duck, basil, spicy

Canard Curry Rouge Coco 14,5 €

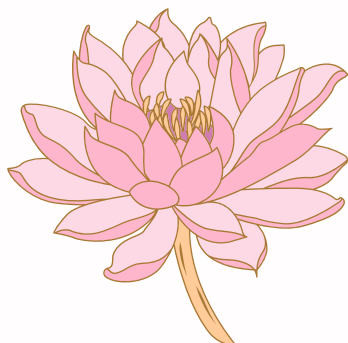
Thai red curry duck

Canard Ananas 14,5 €

Sweet and sour duck

Canard Laqué 14,5 €

Chinese roast
duck



Poulet

Poulet Basilic Thaï 13 €

chicken, basil, spicy

Poulet Curry Vert Coco 13 €

Thai red curry chicken

Poulet Curry Rouge Coco 13 €

Thai green curry chicken

Poulet Curry Jaune Coco 13 €

Vietnamese yellow curry chicken

Poulet Chop Suey 13 €

Chicken vegetables

Poulet Saté 13 €

Chicken, peanut sauce

Poulet au Gingembre 13 €

Chicken with ginger

Poulet Piquant 13 €

Chicken spicy

Poulet Citronnelle pimentée 13 €

Chicken with lemongrass

Poulet Général Tao 13 €

Fried chicken, general tao sauce

Brochettes Yakitori 13 €

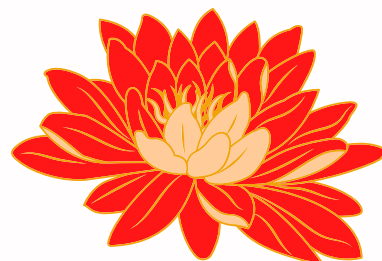
Yakitori Skewers

Poulet Ananas 13 €

Sweet and sour chicken

Poulet Pékinois 15 €

Pekinese chicken



Porc

Porc Laqué Croustillant 17 €

Crispy roast pork, rice noddles, salad

Porc Cantonaise 13 €

Fried pork, Cantonese sauce

Porc au Caramel 13 €

Pork with caramel sauce

La Mer

Crevettes Basilic Thaï Prawns, Thai basil, spicy	16 €
Crevettes Piquantes Prawns spicy	16 €
Crevettes Sel Poivre Prawns salt and pepper	16 €
Crevettes Curry Rouge Coco Thaï red curry prawns	16 €
Crevettes Curry Jaune Coco Yellow curry prawns	16 €
Crevettes Ananas Sweet and sour prawns	16 €
Crevettes Gingembre Prawns with ginger	16 €
Crevettes Saté Prawns with peanut sauce	16 €
Marmite Fruits de Mer Thai style seafood casserol	19 €
Cuisses de Grenouille Sel Poivre Frog leg, salt and pepper	15,5 €
Cuisses de Grenouille Ail Piment Frog leg, garlic and chile sauce	15,5 €
Seiche Sel Poivre Squid, salt and pepper	15 €
Seiche Ail Piment Squid, garlic and chile sauce	15 €

Poissons

Loup Sauce Citron Vert Pimenté mediterranean fish, lime sauce spicy	22 €
Loup Grillé mediterranean fish grilled	22 €
Daurade Frit Sauce Piquante Fried sea bream with spicy sauce	22 €
Daurade Grillée sea bream grilled	22 €
Panaché de Poissons à la Thaï Thaï style mixed fish	17,5 €

Gambas

Gambas Curry Rouge Thaï red curry shrimps	22 €
Gambas Caramel Poivre Papper caramel shrimps	22 €
Gambas Grillées Citronelle Lemongrass grilled shrimps	22 €
Gambas Flambées Flambéed shrimps	22 €
Gambas Ail Piment Shrimps with garlic and chile sauce	22 €

Coquilles St Jacques

Coquilles St Jacques Sauce Piquante Scallops with spicy sauce	21 €
Coquilles St Jacques Basilic Thaï Scallops with Thai basil and spicy sauce	21 €



Pâtes de riz & Nouilles

Chow Mein (nouilles sautées) Soft egg noodles	Poulet (chicken) Bœuf (beef) Crevettes (prawns)	14,5 € 15 € 16 €
Mi Xao (nouilles croquantes) Crispy egg noodles	Poulet (chicken) Bœuf (beef) Crevettes (prawns)	14,5 € 15 € 16 €
Phat Thai (pâtes de riz sautées) Rice noodles thai style	Poulet (chicken) Crevettes (prawns)	14,5 € 16 €

Plats Végétariens

Nems Légumes Vegetable spring-rolls	6,5 €	Chow Mein Légumes Soft noodles with vegetables	11,5 €
Salade Chinoise Tofu Salad with tofu	7,5 €	Mi Xao croquant Légumes Crispy noodles with vegetables	11,5 €
Tofu Curry ou Saté Tofu, curry or peanut sauce	11,5 €	Mien Xao Légumes Glass noodles with vegetables	11,5 €
Curry de Légumes (curry rouge , jaune ou vert) Vegetable curry (red, yellow or green curry)	11 €		



Accompagnements

Riz Parfumé White rice	3 €	Riz Thai à l'Ananas Pineapple thai rice	5 €
Riz de Montagne Stiky rice	3,5 €	Wok de Légumes Vegetables chops suey	6,5 €
Riz Cantonais Special fried rice	5 €	Nouilles sautées Fried noodles	5 €

Menu

(pour 1 pers)

24 €

Entrée

- Salade Exotique Poulet
ou
- Soupe Pékinoise
ou
- Nems Porc ou Poulet

Plat

- Poulet aux champignons noirs et bambous
ou
- Porc au caramel
ou
- Bœuf aux légumes
avec
- Riz cantonais
ou
- Riz blanc

Dessert

- 2 boules de glace au choix
ou
- Nougat

Menu Enfant

(pour 1 pers)
(enfant de - 10 ans)

11 €

Entrée

- Nems Porc ou Poulet
ou
- Raviolis frits

Plat

- Brochette yakori
avec
- Riz cantonais
ou
- Riz blanc

Dessert

- 1 boule de glace au choix

Menu Amoureux

(pour 2 pers)

62 €

Apéritif

- Cocktail chinois

Entrée

- Assiette Palais Thaï

Plat

- Bœuf au basilic pimentée
- Crevettes aux champignons noirs
- Riz cantonais
- Nouilles

Dessert

- 2 boules de glace au choix
ou
 - Nougat
-

Menu Royal

(pour 2 pers)

72 €

Apéritif

- Cocktail chinois

Entrée

- Salade aux fruits de mer
- Dégustation Vapeurs

Plat

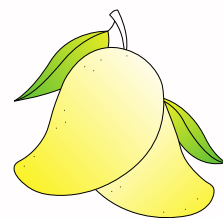
- Crevettes au basilic
- Canard laqué
- Riz cantonais
- Nouille

Dessert

- 2 boules de glace au choix
ou
- Nougat

DESSERTS

- lychee au sirop 5,5 €
- Ananas frais 5,5 €
- Mangue fraîche 6,5 €
- Salade de Fruits frais 5,5 €



- Nougat chinois au sésame 4,5 €
- Gingembre confit 4,5 €
- Assiette d'assortiment de confits 8 €
- 2 pièces de perle de coco 4,5 €

- Glace exotique 6,5 €
- 2 boules de glace 4,5 €
- Dame blanche 6,5 €
- Café Liégeois 6,5 €
- Chocolat liégeois 6,5 €
- Banana Split 7,5 €



- Beignet de banane flambés 7,5 €
- Beignet de pomme flambés 7,5 €
- Beignet d'ananas flambés 7,5 €
- Banane au lait de coco et tapioca 5 €



- Colonel 8,5 €
- Colonel Thaï 8,5 €
- Coco James 8,5 €

- 2 pièces de Mochi glacés parfum au choix 5 €

- Vanille
- Chocolat noix de coco
- Pistache
- Thé vert matcha
- Mangue passion
- Fleur de cerisier
- Litchi
- Yuzu et citron



CARTE DES BOISSONS

Apéritifs :

• Martini blanc	4 €	• Mojito	9 €
• Martini rouge	4 €	Rhum, menthe, citron, sucre, perrier	
• Pastis	4 €	• Virgin Mojito	7 €
• Ricard	4 €	• China royal	9 €
• J&B	6 €	Cocktail asiatique, lychee , Prosecco	
• Cocktail maison	5 €	• Aperol Spritz	9 €
Cocktail traditionnel asiatique		Piscine de Prosecco ,Aperol	
• Cocktail exotique	4 €	• Vodka	6 €
sans alcool		• Vodka Lychee	9 €
• Caïpirinha	9 €	Vodka ,Jus de lychee	
Cachaça, citron, sucre		• Vodka Apple	9 €
• Gordon's GinTonic	9 €	Vodka ,Jus de pomme	
		• Cucumber GinTonic	9 €

Digestifs :

• Alcool de riz Mei Kwei Lu	4 €	• Armagnac	7 €
• Saké chaud	9 €	• Marc de provence	7 €
• Eau de vie poire	6 €	• Cognac	7 €
• Grand marnier	6 €	• Cognac XO	10 €
• Cointreau	7 €	• Whisky J&B	6 €
• Calvados	7 €	• Whisky supérieur	10 €
• Amaretto	7 €	• Bailey's	6 €
		• Irish coffee	8 €

Cafés & Thés :

• Espresso ou allongé	2 €
• Double espresso	3,5 €
• Café au lait	3,5 €
• Cappuccino	4 €
• Café décaféiné	2 €
• Thé (vert ou jasmin)	3,5 €

Eaux :

• Evian	50 cl	3,5 €
• Evian	1 L	6 €
• Badoit	50 cl	3,5 €
• Badoit	1 L	6 €
• Perrier	33 cl	3,5 €

+ Supplément sirop 2 €

Sodas :

• Coca cola / Coca cola zéro	3,5 €
• Orangina	3,5 €
• Fanta	3,5 €
• Sprite	3,5 €
• Ice Tea	3,5 €

Jus de fruits :

• Jus de fruits exotique	4 €
• Jus d'orange	4 €
• Jus de lychee	4 €
• Jus de pomme	4 €
• Jus de tomate	4 €
• Jus de coco	4,5 €

Bières :

• Singha (Thai)	33 cl	5,5 €
• Tsingtao (Chinoise)	33 cl	5 €
• Asahi (Japonaise)	33 cl	5 €
• Heineken	33 cl	5 €

CARTE DES VINS

Nos vins rosé :

	50 cl	75 cl
• IGP Pays du Var, Bertoulet		18,5 €
• Bailli de Provence, AOP Côte de Provence	16,5 €	20,5 €
• Minuty Côte de Provence		37 €

Nos vins rouge :

• IGP Pays du Var, Bertoulet		18,5 €
• Bailli de Provence, AOP Côte de Provence	16,5 €	20,5 €
• AOP Brouilly, Hospices de Beaujeu		34 €
• Château Lamothe Bordeaux	37,5 cl	11 €
• Saint-Émilion		32 €

Nos vins blancs :

• IGP Pays du Var, Bertoulet		18,5 €
• Bailli de Provence, AOP Côte de Provence	16,5 €	20,5 €
• La Cour des Dames, IGP Pays d'Oc (Chardonnay)		24 €

Nos bulles :

• Prosecco Treviso DOC Castello di Roncade		22 €
--	--	------

Les Vins au verre :

- Rouge - Rosé - Blanc
- Prosecco

15 cl



4 €
6 €