

Formule midi en semaine

Lek : Plat du jour + (Riz) ou un plat au choix 13.90 €

Klang : Entrée + Plat + (Riz)

ou

Plat + (Riz) + Dessert

17,50 €

Yaï : Entrée + Plat + (Riz) + Dessert

20,50 €

+ 1,50 € Pour un soda ou une bouteille d'eau (plate ou gazeuse)

+ 2,00 € Pour la boisson litchi ou à la coco

+ 3,50 € Pour une bière thaï

Entrées (une entrée au choix)

Choix parmi une des entrées du jour

Plats (un plat au choix)



- **Kway Teow** កំយុត្តិយោ - Servie dans un bouillon de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles bamee, vermicelle de soja...) avec porc mijoté, des boulettes de porc et des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, basilic et céleri).



- **Kway Teow Hang** - Nouilles de riz servies avec sa sauce maison avec de porc mijoté, des boulettes de porc et des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit.



- **Bamee Hang** បោអីអាមេង - Nouilles de blé servies avec sa sauce maison avec une viande au choix (porc laqué, porc croustillant ou tofu et canard + 2,50€) (pousse de soja, coriandre, ciboulette) et ail frit.

ou

(Un des plats du jour)

Desserts (un dessert au choix, Choix parmi un des desserts du jour)

Carte

Entrées



Sakoo Sai Moo សាកោះសីមូ (porc haché sauté aux cacahuètes grillées, échalote, coriandre, radis sucrés. Le tout roulé dans une boule de tapioca servi avec ail frit et salade)

7,90 €



Nem Thadeua ແນມຄລກ - salade de riz croquant avec chair à saucisse thaï, gingembre, cacahuètes, ciboulette.

13,50 €



Nems poulet ou végétarien

6,50 €



Plats



Kway Teow Moo Toon កំយាមេទី - Servie dans un bouillons de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec porc mijoté, des boulettes de porc, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit

13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €



Kway Teow Reua (Boat noodles) - Servie dans un bouillon de porc lié avec du sang avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec porc mijoté, des boulettes de porc, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit

14,50 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €



Kway Teow Hang - Nouilles de riz servies avec sa sauce maison avec du porc mijoté, des boulettes de porc, des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit.

13,90 €



Kway Teow Tom Yum Servie dans un bouillons Tom Yum (bouillons de porc, citronnelle, feuilles de kafir, galanga, l'huile de piment) avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec sa sauce maison avec crevettes, boulettes de poisson, calamar, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit.

13,90 €



Yen Ta Fo ເຢັນຕາໂຟ - Servie dans un bouillons de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec crevette, calamar, des boulettes de poisson, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit

13,90 €



Bamee Hang ບະໜີແໜ້ງ - Nouilles de blé servies avec sa sauce maison des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit avec une viande au choix.

Porc laqué 13,90 €

Porc croustillant 13,90 €

Canard 16,40 €

Tofu 13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €



Bamee Yok ບະໜີ້ຍກ - Nouilles de blé fait maison servies avec sa sauce maison des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit avec une viande au choix.

Porc laqué	14,50 €
Porc croustillant	14,50 €
Canard	17,00 €
Tofu	14,50 €



Tom Yum Kung ຕົ່ມຢ້າກັງ (crevettes servies dans un bouillon avec des champignons, citronnelles, échalote, feuilles de kaffir, jus de citron, pâte de piment et galanga)

15,90 €



Sai Oua ou Saucisses à la citronnelle grillées ໄສ້ວ 12,90 €



Saucisses Issan grillées ໄສກຮອກອືສານ (saucisses acides à l'ail et riz gluant)

12,90 €



Salade de boeuf ລາບເນື້ອ (boeuf grillé cuisiné avec des herbes thaï (citronnelle, feuille de kaffir, galanga, coriandre, basilic thaï, jus de citron, sauce de poisson et riz grillé))

15,90 €



Salade de canard ລາບເປີດ (canard grillé cuisiné avec des herbes thaï (citronnelle, feuille de kaffir, galanga, coriandre, basilic thaï, jus de citron, sauce de poisson et riz grillé))

16,90 €



Plat servi uniquement le soir

Nems Neung ແນນຳເນື້ອ à partager (boulettes de porc grillées servies avec des légumes et sauce spéciale vietnamienne faite maison) . (pour 2 personnes)

34,90 €

Salade Thaï (Yum យោប់ et Tum សំណាំ)

Il faut préciser si vous voulez avec ou sans Plara. La sauce Plara est une sauce au poisson plus forte que le nuoc mam. De plus, il est important de préciser le niveau de piment que vous souhaitez.



Fr : Salade de papaye (Som Tum Thai) សំណាំ (papaye verte fraîche avec du jus de citron, tomate, sauce maison et des cacahuètes.)

10,50 €

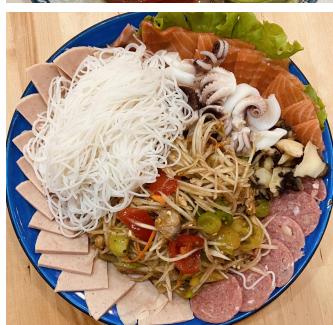


Salade de papaye (Som Tum Plara) (papaye verte fraîche avec du jus de citron, tomate, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara et graines de faux mimosa). 12,50 €



Salade de papaye (Tum Luang Prabang) (papaye verte fraîche coupée en lamelle avec du jus de citron, tomate, peau de mombin, sauce maison, crabe salé, sauce Plara et graines de faux mimosa).

12,50 €



Tum Thad (តាកាត) à partager

Salade de papaye verte avec pâté de porc, chair de saucisse thaï, vermicelles de riz, escargot thaï, saumon cru et peau de porc croustillante. 24,90 €



Tum Soi (តាខ្សោះ)

Salade dans une sauce maison avec papaye verte, vermicelles de riz, tomates, peau de mombin, jus de citron et pousses de soja et graines de faux mimosa. 15,50 €



Tum Sen Lek (Salade de nouilles de riz) Nouilles de riz dans une sauce maison avec, jus de citron, tomate, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara, pâté de porc et graines de faux mimosa).

12,90 €

**Tum Pa (ตำป่า)**

Fr : Salade dans une sauce maison avec papaye verte, crabe salé, pousses de soja, tomates, escargot thaï, vermicelles de riz et légumes

16,90 €

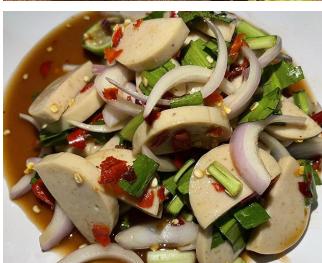
**Tum Mama Talay (ตำมาน่าทะเล)**

Salade dans une sauce maison avec des fruits de mer (crabe, calamar, poulpe, moules, crevettes), *lemon juice*, tomates et des nouilles de blé.

24,90 €

**Salade de pattes de poulet (ยำเล็บมือนาง)** Salade dans une sauce maison avec pattes de poulet sans os, oignons, céleri, ciboulette, coriandre.

13,90 €

**Salade de pâté de porc (ยำหมูยอ)**

Salade dans une sauce maison avec pâté de porc, oignons rouges, coriandre, ciboulette.

13,90 €

**Salade de poulpe (ยำปลาหมึก)**

Salade dans une sauce maison avec poulpe, oignons rouges, céleri, ciboulette, coriandre.

15,90 €

**Salade de Crabe (ยำปูม้า)**

Salade dans une sauce maison avec des crabes, oignons rouges et ciboulette.

17,90 €

**Salade de fruits de mer (ยำรวมทะเล) à partager**

Salade dans une sauce maison avec des fruits de mer (crabe, calamar, poulpe, moules, crevettes), oignon rouge et ciboulette.

27,90 €

Supplément

Jaune oeuf salé (pièce) ไข่แดง	2,00 €
Pâté de porc หมูยอ	3,00 €

Accompagnements

Riz thaï parfumé ข้าวสุก	2,50 €
Riz gluant ข้าวเหนียว	3,00 €
Kanom Jeen ขนมจีน	5,50 €

Desserts



Riz gluant à la mangue ข้าวเหนียวมะม่วง 6,50 €



Boules de coco ขันมต้ม 5,50 €



Tub Tim Grob ทับทิมกรอบ Châtaignes d'eau coupées en petits morceaux, puis trempées dans du sirop au Sala, roulées dans la farine de tapioca. Servi dans un sirop maison au lait de coco, fruit de palmier et fruit de jacquier 6,50 €



Chao Kuay เจากวย Gelée d'herbes médicinales. Servi avec du sucre roux, caramel au beurre salé, des glaçons et un sirop maison. 5,90 €

Boissons

Soda (33cl)	3,50 €	Jus fruits	
Coca cola		Jus coco avec pulpe	3,60 €
Coca zéro		Jus de litchi	3,90 €
Schweppes (agrume ou tonic)		Jus d'orange	3,50 €
Fanta (citron, fruit du dragon, orange)		Jus d'ananas	3,50 €
Sprite			
Orangina			
Perrier			
Cristaline (50cl)			

Café

Expresso	2,00 €	Thé chaud	3,50 €
Double expresso	3,90 €	Thé thaï au jasmin	
Cappuccino	2,50 €	Thé vert thaï	
Café au lait	2,50 €	Thé thaï à la rose	
Café long	2,00 €	Thé thaï classique	
Chocolat chaud	3,50 €		
Café noisette	2,20 €		

Thé thaï au lait

Thai latte	(ชานมเย็น)
Thai pinky latte	(นมเย็น)
Taro	(เผือก)
Coco	(มะพร้าว)
Melon	(แคนตาลูป)
Banane	(กล้วย)

5,70 €

Boisson de saison faite maison 4,50 €

Boisson à l'hibiscus
Boisson au longan
Boisson au bael
Thé thaï au citron

Topping

Tapioca	(ไข่มุก)
Gelée de fruit	(ฟรีตสลัด)

1,00 €

Bière thaï

Leo
Chang
Singha

5,00 €

THAÏ - BAAN



Carte des Vins

	Au verre	Bouteille
Costière de Nîmes - Château d'Or et de Gueules Trassegum 2022 (Blanc 75cl Bio)		29,00 €
<i>Robe jaune paille, nez de jasmin et de fleurs de pêchers. Un équilibre complexe apporté par le gras de la roussanne fermentée en barrique et la vivacité du grenache et du rolle gardés sur le fruit. Une bouche ample et longue.</i>		
Parle à mon fût ! (Rosé 75cl Bio)	6,90 €	25,00 €
<i>Syrah 80%, grenache 20%. Robe rose claire éclatante. Nez aux notes de petits fruits rouges et noirs. Bouche dominée par la fraîcheur de la Syrah et ses légères épices puis complétée par le rondeur du Grenache.</i>		
Les Cimels 2021 (Rouge 75cl Bio)	5,90 €	23,00 €
<i>Elaboré à partir d'un assemblage équilibré de syrah, de carignan et de grenache aux rendements maîtrisés, ce vin à la robe pourpre libère des notes de fruits rouges et d'épices douces</i>		
Mon fût c'est du poulet (Rouge 75cl Bio)		28,00 €
<i>Syrah 70%, grenache 30%. Beaucoup de velours, de générosité, un vin gourmand à partager sans trop de modération.</i>		
Qu'es Aquo (Rouge 75cl Bio)		38,00 €
<i>Vieux carignan de 80 ans. Très belle robe grenat. Nez chaleureux, franc et floral. Les tanins sont charnus et soyeux à la fois. Arômes de cerises kirchées associés à des notes de tourbe, la bouche est de velours, la fraîcheur confère une grande finesse à ce nectar.</i>		
Vouvray - Catherine et Pierre Breton Pierres rousses (Blanc 75cl Bio)		32,00 €
<i>Chenin sec, issu de vieilles parcelles argilo-calcaire. Un grand blanc sec qui allie le miel et le silex en bouche.</i>		

