

Formule midi

Baan Lek	: Plat + boisson (soda)	13.90 €
Baan Klang	: Entrée + plat + boisson (soda) ou Plat + dessert + boisson (soda)	17,50 €
Baan Yai	: Entrée + plat + dessert + boisson (soda) + 2,50 € Pour une bière thaï	20,50 €

Entrées (une entrée au choix)

Choix parmi une des 2 entrées du jour

Plats (un plat au choix)



- **Soupe Kway Teow** គោយតីយោ- 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)



- **Bamee Hang** បមីអេង- Nouilles de blé servies avec sa sauce maison avec une viande au choix (porc laqué, porc croustillant ou tofu)

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

ou

(Un des 2 plats du jour)

Desserts (un dessert au choix)

Riz gluant à la mangue
Lod Chong (dessert au pandanus avec lait de coco)
Boules de coco

Carte Entrées



Sakoo sai moo សាកូស៉ីមូ (porc haché sauté aux cacahuètes grillées, échalote, coriandre, radis sucrés. Le tout roulé dans une boule de tapioca servi avec ail frit et salade) 6,90 €



Nem Thadeua ណេមគ្រួក - salade de riz croquant avec chaire à saucisse thaï, gingembre, cacahuètes, ciboulette

12,50 €



Soupe Kway Teow កំយតើយា - 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 et des légumes (pousse de soja, liseron d'eau et céleri) 13,75 €



Yen Ta Fo យែនតាវិ - Servie dans un bouillons de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec crevette, calama, des boulettes de poisson et des légumes (pousse de soja, céleri et liseron d'eau) 13,90 €



Bamee Hang បមីអេង - Nouilles de blé servies avec sa sauce maison avec une viande au choix
Porc laqué 13,60 €
Porc croustillant 13,60 €
Canard 15,60 €
Tofu 13,60 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €



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

15,50 €



Saucisses à la citronnelle grillées ໄສ້ອ້ວ

12,50 €



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

12,50 €



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)

14,90 €



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)

15,90 €



Plat servi uniquement le soir

Nems Neung ແຫນມເນື້ອງ à partager (boulettes de porc grillées servies avec des légumes et sauce spéciale vietnamienne (pour 2 personnes)) Ce plat ne se vend pas en formule.

34,90 €

Salade Thaï (Yum ยำ et Tum ส้มตำ)



Salade de papaye (Som Tum Thaï) ส้มตำ (papaye verte fraîche avec du jus de citron, sauce maison et des cacahuètes)

10,50 €



Salade de papaye (Som Tum Plara) (papaye verte fraîche avec du jus de citron, sauce maison)

12,50 €



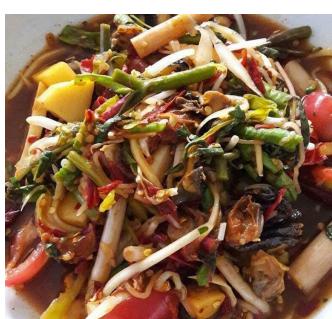
Tum Thad (ตำกระด) à partager

24,90 €



Tum Soi (ตำข้าว)

15,50 €



Tum Pa (ตำป่า)

16,90 €



Tum Mama Talay (ตำมาม่าทะเล) à partager

24,90 €



Salade de pattes de poulet Plara (ตำตีนไก)

14,90 €



Salade de pattes de poulet (ยำเล็บมือนาง)

13,90 €



Salade de pâté de porc (ยำหมูยอ)

13,90 €



Salade de poulpe (ยำปลาหมึก)

15,90 €



Salade de saumon (ยำแซลมอน)

15,50 €



Salade de Crabe (ยำปูม้า)

17,90 €



Salade de fruits de mer (ยำรวมทะเล) à partager

27,90 €



Salade de nouilles de riz (ยำข้นมีนปลาแห้ง)

16,90 €



Salade de jaune d'oeuf (ยำไข่เค็ม)

15,50 €



Salade de coques (ยำหอยแครง)

16,90 €

Supplément

Jaune oeuf salé (pièce) ไข่แดง
Pâté de porc หมูยอ

2,00 €
3,00 €

Accompagnements

Riz thaï parfumé ข้าวสุก
Riz gluant ข้าวเหนียว
Kanom Jeen ขนมจีน

2,50 €
3,00 €
5,50 €

Desserts



* **Riz gluant à la mangue** ข้าวเหนียวมะม่วง 6,50 €



* **Boules de coco** ขันมต้ม 5,50 €



* **Lod Chong** ลอดช่อง (dessert au pandanus avec lait de coco) 6,50 €



* **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 €



* **Trois couleurs** (synthèse entre Lod Chong et Tub Tim Grob) 6,50 €

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



* **Khanom Chan** ขนวนชั้น C'est un dessert en "couche". Il contient plusieurs couches vertes (jus de feuilles pandanus) et blanches (lait de coco) intercalées, cuites à la vapeur. La texture est très moelleuse et parfumée. 5,90 €

Boissons

Soda

Coca cola	2,40 €
Coca zéro	2,40 €
Schweppes (agrume ou tonic)	2,40 €
Fanta (citron, fruit du dragon, orange)	2,40 €
Sprite	2,40 €
Orangina	2,40 €
Perrier	2,40 €
Cristaline	2,40 €

Jus fruits

Jus coco avec pulpe	2,80 €
Jus de litchi	3,20 €

Bière thaï

Chang	4,50 €
Singha	4,50 €

Vin

Les Cimels Bio 2021 (verre)	5,50 €
Parle à mon fût Rosé Bio 2021 (verre)	6,20 €

Les Cimels 2021 (Rouge 75cl Bio)	23,00 €
Parle à mon fût ! (Rosé 75cl Bio)	25,00 €
Mon fût c'est du poulet (Rouge 75cl Bio)	28,00 €
Qu'es Aquo (Rouge 75cl Bio)	38,00 €

Café

Expresso	2,00 €
Double expresso	3,00 €
Cappuccino	2,50 €
Café au lait	2,50 €
Café long	2,00 €
Chocolat chaud	2,00 €
Café noisette	2,20 €
Thé chaud	2,20 €

Thé thaï (froid)

Thé thaï au citron (ชานมนา瓦)	3,90 €
Thaï latte (ชานมเย็น)	4,50 €
Thaï pinky latte (นมเย็น)	4,50 €
Taro (ເຜືອກ)	4,50 €
coco (มะพร้าว)	4,50 €
Melon (ແຄນຕາລູປ)	4,50 €

Topping

Tapioca (ไข่มุก)	0,80 €
Gelée de fruit (ฟรีตสลัด)	0,90 €

THAÏ - BAAN

