

Formule midi

Baan Lek : Plat + Riz ou Kway Teow ou Bamee Hang ou Yen Ta Fo 13.90 €

Baan Klang : Entrée + Plat + Riz
ou
Plat + Riz + Dessert 17,50 €

Baan Yai : 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 2 entrées du jour

Plats (un plat au choix)



- **Kway Teow** កំយាតីយោះ - 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** បាមីអេង - Nouilles de blé servies avec sa sauce maison avec une viande au choix (porc laqué, porc croustillant ou tofu et canard + 2,50€)



- **Fr : Yen Ta Fo** ເຢັນຕາໂຟ - Servie dans un bouillon de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec crevette, calamar, des boulettes de poisson et des légumes (pousse de soja, céleri et liseron d'eau)

Supplément porc croustillant ou porc laqué
ou
(Un des 2 plats du jour) + 3 €

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

En. version

Lunch set

Small set	: Main course or Kway Teow or Bamee Hang or Yen Ta Fo	13,90 €
Medium set	: Appetizer + main course or Main course + dessert	17,50 €
Big set	: Appetizer + main course + 1,50 € For a soda or water bottle (still or sparkling) + 2,00 € For lychee or coconut drink + 3,50 € For a thai beer	20,50 €

Appetizer (one appetizer of your choice) Choice of one of the day's appetizers

Main course



- **Kway Teow soup with stewed pork** boiled with pork bones and thai spices to get an aromatic base. Served with noodles of choice (rice noodles, wheat noodles, soy vermicelli...), pork meatballs and vegetables (bean sprouts, water bindweed, coriander and chives)



- **Bamee Hang**, wheat noodles served with homemade sauce and meat of your choice (Lacquered pork, Crispy pork, Tofu, Duck+2,5€)



- **En : Yen Ta Fo soup**, soup boiled with pork bones, served with noodles of your choice (rice noodles, wheat noodles, soy vermicelli...), with shrimps, squids, fish meatballs and vegetables (bean sprouts, water bindweed, coriander and chives)

Crispy pork or lacquered pork supplement

+ 3 €

Or
Choice from one dish of the day

Desserts (Choice from one of the desserts of the day)

Carte Entrées



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

En : tapioca balls with pork filling (Balls of steamed tapioca stuffed with filled caramelized seasoned ground pork, sweet pickled radish, and peanuts. It is served with green lettuce, coriander, fresh chili and topped with fried garlic.

7,50 €



Fr : Nem Thadeua แห่ำມຄລຸກ - salade de riz croquant avec chair à saucisse thaï, gingembre, cacahuètes, ciboulette

En : Crispy rice salad with thai pork sausage, peanuts and chives

12,90 €



Fr : Nems poulet ou végétarien

6,50 €

En : Chicken or vegetarian spring rolls

Plats



Fr : Kway Teow กวยเตี๋ยว - Servie dans un bouillon 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, coriandre et ciboulette)

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €

En : Kway Teow soup with stewed pork boiled with pork bones and thai spices to get an aromatic base, served with noodles of your choice (rice noodles, wheat noodles, soy vermicelli...), pork meatballs and vegetables (bean sprouts, water bindweed, coriander and chives)

13,90 €

Crispy pork or lacquered pork supplement

+ 3 €



Fr : Yen Ta Fo เย็นตาโฟ - Servie dans un bouillon de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec crevette, calamar, des boulettes de poisson et des légumes (pousse de soja, céleri et liseron d'eau)

En : Yen Ta Fo soup, soup boiled with pork bones, served with noodles of your choice (rice noodles, wheat noodles, soy vermicelli...), with shrimps, squids, fish meatballs and vegetables (bean sprouts, water bindweed, coriander and chives)

13,90 €



Fr : Bamee Hang ບະໜີແໜ້ງ - Nouilles de blé servies avec sa sauce maison avec une viande au choix.

Porc laqué	13,90 €
Porc croustillant	13,90 €
Canard	16,40 €
Tofu	13,90 €
<i>Supplément porc croustillant ou porc laqué</i>	+ 3 €

En : Bamee Hang, wheat noodles served with homemade sauce and meat of choice.

Lacquered pork	13.90 €
Crispy pork	13.90 €
Duck	16.40 €
Tofu	13.90 €
<i>Crispy pork or lacquered pork supplement</i>	+ 3 €



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

En : Tom Yum Kung soup (Shrimps served in a broth with mushrooms, lemongrass, shallot, kaffir lime leaves, lemon juice, chili paste, galangal and coriander) 15,50 €



Fr : Sai Oua ou Saucisses à la citronnelle grillées ໄສ້ວ້າ

En : Sai Oua or Pork and Lemongrass sausage (Northern style traditional Thai grilled sausage, It is made with ground pork, a large quantity of fresh aromatics such as lemongrass, galangal, garlic, and makrut lime leaf and aromatic curry mix and then grilled.)

12,90 €



Fr : Saucisses Issan grillées ໄສ້ຮອກອືສານ (saucisses acides à l'ail et riz gluant)

En : Isaan sausage (Northeast style traditional Thai grilled sausage, It is made from two primary ingredients, pork, and rice.)

12,90 €



Fr : 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)

En : Thai beef salad (grilled beef, mixed with Thai herbs (lemongrass, kaffir leaf, galangal, coriander, Thai basil, lemon juice, fish sauce and grilled rice.)

15,90 €



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

En : Thai duck salad (grilled duck breast, mixed with Thai herbs (lemongrass, kaffir leaf, galangal, coriander, Thai basil, lemon juice, fish sauce and grilled rice.)

16,90 €

Plat servi uniquement le soir



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

En : Nems Neung, to share (grilled pork dumplings served with vegetables and homemade Vietnamese special sauce.)

34,90 €

Salade Thaï (Yum ยำ et Tum ส้มตำ)

Fr : 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.

En : It has to specify if you want it with or without Plara. Plara sauce is a stronger fish sauce. Moreover, it is important to specify the level of chili you want.



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

En : Papaya salad (Fresh green papaya with lemon juice, tomato, homemade sauce and peanuts.)

10,50 €



Fr : Salade de papaye (Som Tum Poo Plara) (papaye verte fraîche avec du jus de citron, tomate, sauce maison, crabe salé et sauce Plara).

En : Papaya salad (Som Tum Poo Plara) (Fresh green papaya with lemon juice, tomato, homemade sauce, salted crab and Plara sauce).

12,50 €



Tum Thad (ຕຳຄາດ) à partager

Fr : Salade de papaye verte avec pâté de porc, chair de saucisse thaïe, vermicelles de riz, escargot thaï, saumon cru et peau de porc croustillante.

En : Green papaya salad with pork pate, thai pork sausage, rice vermicelli, Thai snail, raw salmon and crispy pork skin.

24,90 €

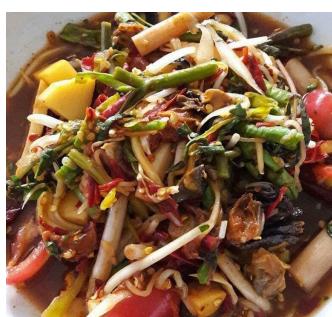


Tum Soi (ຕ້າຂ້າ)

Fr : Salade dans une sauce maison avec papaye verte, vermicelles de riz, tomates, jus de citron, crabe salé et pousses de soja.

En : Fresh green papaya in a homemade sauce with rice vermicelli, tomatoes, lemon juice, salted crab and bean sprouts.

15,50 €



Tum Pa (ຕຳປາ)

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

En : Fresh green papaya in a homemade sauce with salted crab, bean sprouts, tomatoes, lemon juice, Thai snail, rice vermicelli and vegetables.

16,90 €



Tum Mama Talay (ຕຳນາມເກະທະເລ)

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

En : Seafood (crab, squid, octopus, mussels, shrimps) in a homemade sauce with tomatoes and wheat noodles.

24,90 €



Fr : Salade de pattes de poulet Plara (ຕຳຕົນໄກ) Salade dans une sauce maison avec les pattes de poulet, lemon juice et tomates.

En : Plara Chicken Feet Salad (Chicken feet in homemade sauce with tomatoes.)

14,90 €



Fr : Salade de pattes de poulet (ຢ່າເລັນມືອນາງ) Salade dans une sauce maison avec pattes de poulet sans os, oignons, céleri, ciboulette, coriandre.

En : Chicken Feet Salad (Boneless chicken feet in a homemade sauce with onions, celery, chives, coriander.)

13,90 €



Fr : Salade de pâté de porc (ຢ່າໜຸຍອ)

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

En : White pork sausage salad (White pork sausage in a homemade sauce with red onions, coriander, chives.)

13,90 €



Fr : Salade de poulpe (ຢ່າປລາຫມືກ)

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

En : Octopus salad (Octopus salad in a homemade sauce with red onions, celery, chives, coriander.)

15,90 €



Fr : Salade de saumon (ຢ່າແຊ່ລນອນ)

Salade dans une sauce maison avec du saumon cru, oignons rouges, menthe et coriandre.

En : Salmon salad (Raw Salmon in a homemade sauce with red onions, mint and coriander.)

15,50 €



Fr : Salade de Crabe (ຢ່າປົມ້າ)

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

En : Crab Salad

Crabs in a homemade sauce with red onions and chives.

17,90 €



Fr : Salade de fruits de mer (ຢ່າຮວມທະເລ) à partager

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

En : Seafood Salad

Seafood (crab, squid, octopus, mussels, shrimps) in a homemade sauce with red onion and chives.

27,90 €



Fr : Salade de nouilles de riz avec poisson croustillant (ຢ່າຂນນິັນປລາແຫ້ງ)

Salade dans une sauce maison avec vermicelles de riz, tomates, poisson croustillant.

En : Rice vermicelli in a homemade sauce with tomatoes, crispy fish.

16,90 €



Fr : Salade de jaune d'oeuf (ຢ່າໃຂ້ເຕັມ)
Salade de jaune d'oeuf salé ou Yum Khaï Khem

En : Yellow egg in homemade sauce with tomatoes, red onion, coriander et chives.

15,50 €



Fr : Salade de coques (ຢ່າຫອຍແຄຮງ)
Salade dans une sauce maison avec coques, pâté de porc, jeunes œufs, oignons rouges, céleri, ciboulette, coriandre.

En : Ark shells in homemade sauce with red onion, coriander and chives, with pork sausage.

16,90 €

Supplément

Fr : Jaune oeuf salé (pièce) ໄຂ່ແດງ
Pâté de porc ນມຍອ

2,00 €

3,00 €

En : Yellow egg
White pork sausage

2,00 €

3,00 €

Accompagnements

Riz thaï parfumé ຫ້ວສ່ວຍ
Riz gluant ຫ້ວເໜືອ
Kanom Jeen ຂນມເຈິນ

2,50 €

3,00 €

5,50 €

Rice
Sticky rice
Rice vermicelli

2,50 €

3,00 €

5,50 €

Desserts



Fr : Riz gluant à la mangue ข้าวเหนียวมะม่วง
En : Mango sticky rice

6,50 €



Fr : Boules de coco ขนມต้ม
En : Coconut pearls

5,50 €



Fr : Lod Chong ลอดช่อง (dessert au pandanus avec lait de coco)
En : Pandan jelly with coconut milk dessert

6,50 €



Fr : 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
En : Crunchy and refreshing water chestnuts pieces are wrapped in soft and chewy tapioca dough, resembling red ruby gems. The dessert is served in rich and creamy coconut milk infused with pandan flavors, jackfruit and palmyra fruit.

6,50 €

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



En : Chao kuai is a traditional Thai dessert typically served with crushed ice and sprinkled with brown sugar, caramel and milk. This refreshing dessert is made with a jelly base which is prepared by cooking the leaves and stalks of Mesona chinesis - a member plant of the mint family

5,90 €



Fr : Khanom Chan ขนมชัน 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.
En : Khanom Chan is an ancient Thai khanom, or dessert, made of tapioca flour, rice flour, coconut milk and pandan juice.

5,90 €

Boissons

Soda

Coca cola	2,90 €
Coca zéro	2,90 €
Schweppes (agrume ou tonic)	2,90 €
Fanta (citron, fruit du dragon, orange)	2,90 €
Sprite	2,90 €
Orangina	2,90 €
Perrier	2,90 €
Cristaline	2,90 €

Jus fruits

Jus coco avec pulpe	3,50 €
Jus de litchi	3,90 €

Bière thaï

Chang	4,90 €
Singha	4,90 €

Vin

Les Cimels Bio 2021 (verre)	5,90 €
Parle à mon fût Rosé Bio 2021 (verre)	6,90 €

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 (ชานมนาว)	3,90 €
Thaï latte (ชานมเย็น)	4,50 €
Thaï pinky latte (นมเย็น)	4,50 €
Taro (ເຕືອກ)	4,50 €
coco (มะพร้าว)	4,50 €
Melon (ແຄນຕາລຸປ)	4,50 €

Topping

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

THAÏ - BAAN

