

FORMULE MIDI EN SEMAINE

Petite

Plat du jour + (Riz) ou un plat au choix

13,90 €

Moyenne

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

17,90 €

Grande

Entrée + Plat + (Riz) + Dessert

21,90 €

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

+ 2,50 € Pour la boisson litchi ou à la coco

+ 4,50 € Pour une bière thaï 33cl

Entrées (une entrée au choix)

Choix parmi une des entrées du jour

PLATS (UN PLAT AU CHOIX)

Kway Teow

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).

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 et des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit.

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €



Bamee Hang

Nouilles de blé servies avec sa sauce maison avec une viande au choix (porc laqué, porc croustillant ou tofu et canard + 3,50€) (pousse de soja, coriandre, ciboulette) et ail frit.

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

ou

(Un des plats du jour)



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

THAÏ BAAN

À la Carte ENTRÉES

Sakoo Sai Moo



8,50€

Nem Thadeua



13,50€

**Nems poulet
ou
végétarien**



7,90€

Porc haché sauté aux cacahuètes grillées, échalote, coriandre, radis sucrés. Le tout roulé dans une boule de tapioca servi avec ail frit et salade)

Salade de riz croquant avec chair à saucisse thaï, cacahuètes, ciboulette.

Plats



KWAY TEOW MOO TOON កំយោត់ឱវអូតុន

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

+ 3 €

13,90 €



KWAY TEOW REUA (BOAT NOODLES) កំយោត់ឱវរៀនបាតក

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

+ 3 €

14,50 €



KWAY TEOW HANG កំយោត់ឱវង់ខែង

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.

+ 3 €

13,90 €



KWAY TEOW TOM YUM កំយោត់ឱវតាំម៉ា

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.

+ 3 €

14,90 €



Supplément porc croustillant ou porc laqué



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, calamar, des boulettes de poisson, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit.

+ 3 €

14,90 €



Supplément porc croustillant ou porc laqué



BAMEE NAM MOO DANG បាមីនាទីអូណេង

Servie dans un bouillon de porc avec nouilles de blé avec porc laqué, des légumes (pousse de soja, coriandre et ciboulette) et ail frit.

+ 3 €

13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué



BAMEE HANG បាមីអេង

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	17,90 €
Tofu	13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

15,90€

TOM YUM KUNG តុំយោកុង

Crevettes servies dans un bouillon avec des champignons, citronnelles, échalote, feuilles de kaffir, jus de citron, pâte de piment et galanga)

SAI OUA OU SAUCISSES À LA CITRONNELLE GRILLÉES ໄត់វ៉ា

12,90 €

SAUCISSES ISSAN GRILLÉES ໄត់រករកសាប

Saucisses acides à l'ail et riz gluant.

12,90 €

SALADE DE BOEUF លាបលើខោ

15,90€

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

SALADE DE CANARD លាបបៀដ

17,90€

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

PLAT SERVI UNIQUEMENT LE SOIR NEMS NEUNG ឃុំនំង នៅលើពិភពលោក

Boulettes de porc grillées servies avec des légumes et sauce spéciale vietnamienne faite maison. (pour 2 personnes)



34,90€

PORC CROUSTILLANT កុំក្រុចបែប

12,90€



Salades thaï Yum ຢຳ et Tum ສ້າມຕຳ

Salade de papaye



10,50€

Papaye verte fraîche avec du jus de citron, pâté de crabe, tomate, carotte, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara et graines de faux mimosa.

Tum Pa



17,90€

papaye verte fraîche coupée en lamelle avec du jus de citron, tomate, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara, pâté de crabe, pâté de crevette et graines de faux mimosa.

Tum Kung Sod



18,50€

Papaye verte fraîche avec crevettes crues, jus de citron, tomate, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara et graines

Salade de papaye (Som Tum Plara) 12,50€



Tum Soi

15,50€



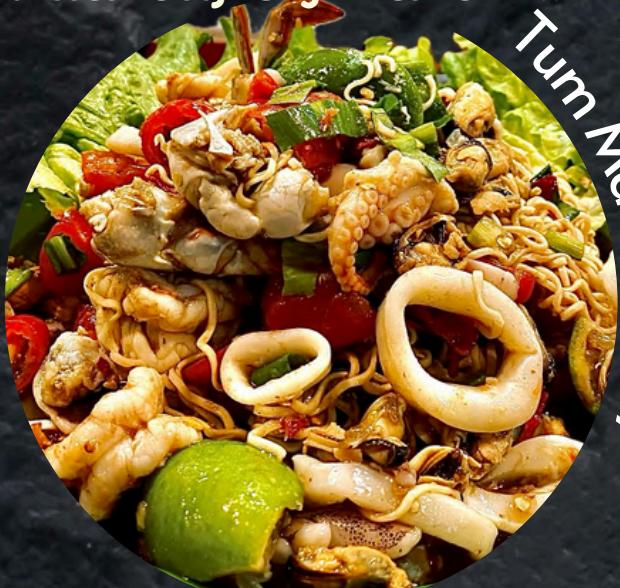
Tum Thad

24,90€



Tum Mama Talay

24,90€



Tum Soi Cap Moo

15,50€



Salade dans une sauce maison avec papaye verte, vermicelles de riz, tomates, peau de mombin, jus de citron, pâté de crabe, ngo gai, pousses de soja et graines de faux mimosa.

Salade dans une sauce maison avec des fruits de mer (crabe, calamar, poulpe, moules, crevettes), jus de citron, ngo gai, pâté de crabe, tomates et nouilles de blé.

Tum Hoy Dong

13,50€



Papaye verte fraîche avec du jus de citron, pâté de crabe, tomate, carotte, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara, moules marinées et graines de faux mimosa et ngo gai
Tum Soi Hoy Dong ຕຳຫ້ວອຍດອງ (+ rice vermicelli) + 3 €

Tum Hoy Krang

17,90€



Coques avec jus de citron , pâté de porc, sauce maison, tomates et ngo gai.

Salade de poulpe

15,90€



Salade de pâté de porc

13,90€



Salade dans une sauce maison avec poulpe, Ngo Gai, tomates et jus de citron.

Salade de pattes de poulet

13,90€



Salade dans une sauce maison avec pattes de poulet sans os, oignons, céleri, ciboulette, coriandre et tomates.

Salade dans une sauce maison avec pâté de porc, Ngo Gai, tomates et jus de citron.

Salade de Crabe

18,90€



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

Accompagnements



Riz thaï parfumé

2,50€



Riz gluant

3,50€



Kanom Jeen (vermicelles de riz)

5,50€

Desserts

Riz gluant à la mangue



6,90€

Banana sticky rice



6,90€

Riz gluant cuit au lait de coco et au jus de pandanus servi avec de la mangue fraîche, lait de coco et graines de sésame.



Tub Tim Krob

6,50€

Riz gluant et haricots rouges cuits au lait de coco et au jus de pandanus. Le tout enroulé dans une feuille de banane avec une tranche de banane, puis cuit à la vapeur. Servi avec noix de coco râpé, graines de sésame et lait de coco.

Peanuts coconut pearls



5,50€

Noix de coco râpée, caramelisée, sautée aux cacahuètes. Le tout roulé dans une boule de pâte de farine de riz gluant au jus de pandanus.

Chao Kuay



5,90€

Gelée d'herbes médicinales. Servie avec du sucre roux, des glaçons et un sirop maison.

Nos Bingsus

Thé thai



Petit 8,90 €
Grand 12,50 €

Melon



12,90 €

Taro



Petit 8,90 €
Grand 12,50 €

Namkhaeng Sai



Petit 8,90 €
Grand 12,50 €

Matcha



Petit 8,90 €
Grand 12,50 €

Coco thai topping



Petit 12,50 €
Grand 15,90 €

Coco +cacahuètes



Petit 8,90 €
Grand 12,50 €

Boissons

Soda (33cl) 3,50 €

Coca cola

Coca zéro

Schweppes (agrume ou tonic)

Fanta (citron, fruit du dragon, orange)

Sprite

Orangina

Perrier

Cristaline (50cl)

Café

Expresso 2,00 €

Double expresso 4,00 €

Café long 2,00 €

Jus fruits

Jus coco avec pulpe

3,90 €

Jus de litchi

4,50 €

Jus mangue

4,50 €

Thé thaï chaud

3,90 €

Thé thaï au jasmin

Thé thaï à la rose

Thé thaï classique

Thé Oolong

Bière thaï

5 €

Leo

Chang

Singha

WINS

By the glass

Bottle

Costière de Nîmes - Château d'Or et de Gueules

29,00 €

Trassegum 2022 (White 75cl Bio)

Straw yellow color, nose of jasmine and peach blossoms. A complex balance provided by the fat of the Roussanne fermented in barrels and the liveliness of the Grenache and Rolle kept on the fruit. A full and long mouth.

Parle à mon fût ! 2021(Rosé 75cl Bio)

25,00 €

Syrah 80%, Grenache 20%. Bright light pink color. Nose with notes of small red and black fruits. Mouth dominated by the freshness of Syrah and its light spices then completed by the roundness of Grenache.

Les Cimels Bio 2021 (Red 75cl Bio)

23,00 €

Made from a balanced blend of Syrah, Carignan and Grenache with controlled yields, this purple-colored wine releases notes of red fruits and sweet spices.

Mon fût c'est du poulet (Red 75cl Bio)

28,00 €

Syrah 70%, Grenache 30%. Lots of velvet, generosity, a gourmet wine to share without too much moderation.

Qu'es Aquo (Rouge 75cl Bio) Red 75cl Bio

38,00 €

Old Carignan, 80 years old. Very beautiful garnet color. Warm, frank and floral nose. The tannins are fleshy and silky at the same time. Aromas of kirche cherries associated with notes of peat, the mouth is velvet, the freshness gives great finesse to this nectar.

Vouvray - Catherine et Pierre Breton

32,00 €

Pierres rousses (White 75cl Bio)

Dry Chenin, from old clay-limestone plots. A great dry white that combines honey and flint on the palate...