

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 กวยเตี๋ยวหมูตุ๋น

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) กวยเตี๋ยวเรือน้ำตก

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 กวยเตี๋ยวแห้ง

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 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

KWAY TEOW TOM YUM กวยเตี๋ยวดัมยำ

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.

14,90 €



Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

YEN TA FO ເຢັນຕາໄວ

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.

14,90 €



Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

BAMEE NAM MOO DANG ບະເມີນນ້ຳຫຼຸດແດນ

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

13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €



BAMEE HANG ບະເມີ້ແຫ່ງ

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 ຕັ້ນຢຳກັ້ງ

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 ໄສ້ອ່ວ

12,90 €

SAUCISSES ISSAN GRILLÉES ໄສ້ກຣອກສາບ

Saucisses acides à l'ail et riz gluant.

12,90 €

SALADE DE BOEUF ລາບເບື້ອ

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 ລາບເປີດ

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 ແກນມເນືອນ ຂໍ PARTAGER

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

34,90€



PORC CROUSTILLANT ຂູ່ກຣອບ

12,90€



Salades thaï Yum ຢຳ et Tum ສ້ານຕຳ

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



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.

12,50€

Tum Luang Prabang



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 de faux mimosa.

Salade dans une sauce maison avec papaye verte, sauce Plara, pousses de soja, tomates, poulpe, moules, ngo gai, tige kachid, carotte, vermicelles de riz et graines de faux mimosa.

Tum Soi

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.

Tum Thad

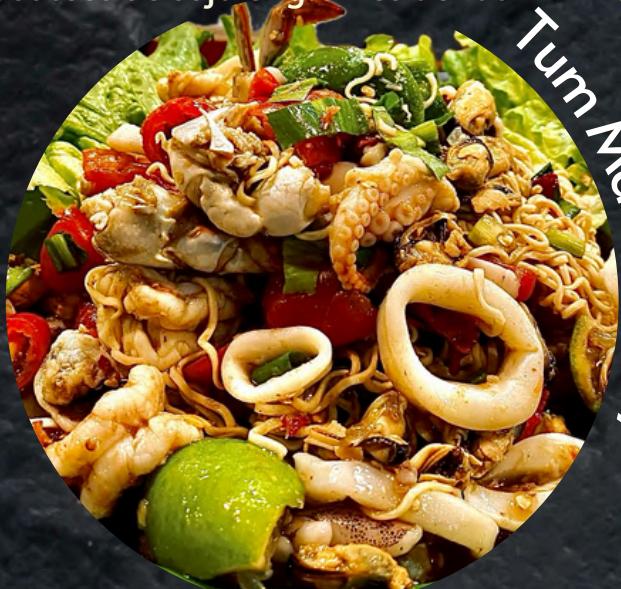
24,90€



Salade de papaye verte avec pâté de porc, chair de saucisse thaï, vermicelle de riz, poulpe, calamar et peau de porc croustillante.

Tum Mama Talay

24,90€



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 ຕຳຫ້ວຂອຍດອງ (+ rice vermicelli)

Tum Soi Cap Moo

15,50€



Salade de couenne de porc avec vermicelles de riz 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 Hoy Krang

17,90€



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

+ 3 €

Salade de poulpe

15,90€



13,90€

Salade de pâté de porc



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

Salade de pattes de poulet

13,90€



18,90€

Salade de Crabe



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

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



Banana sticky rice



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 Grob



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 € | Jus fruits | |
| Coca cola | | Jus coco avec pulpe | 3,90 € |
| Coca zéro | | Jus de litchi | 4,50 € |
| Schweppes (agrume ou tonic) | | Jus mangue | 4,50 € |
| Fanta (citron, fruit du dragon, orange) | | Thé thaï chaud | 3,90 € |
| Sprite | | Thé thaï au jasmin | |
| Orangina | | Thé thaï à la rose | |
| Perrier | | Thé thaï classique | |
| Cristaline (50cl) | | Thé Oolong | |
| Café | | Bière thaï | 5 € |
| Expresso | 2,00 € | Leo | |
| Double expresso | 4,00 € | Chang | |
| Café long | 2,00 € | Singha | |

VINS

Costière de Nîmes - Château d'Or et de Gueules

| | Au verre | Bouteille |
|--|----------|-----------|
|--|----------|-----------|

Trassegum 2022 (Blanc 75cl Bio)

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.

Parle à mon fût ! (Rosé 75cl Bio)

25,00 €

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.

Les Cimels 2021 (Rouge 75cl Bio)

23,00 €

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.

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

28,00 €

Syrah 70%, grenache 30%. Beaucoup de velours, de générosité, un vin gourmand à partager sans trop de modération.

Qu'es Aquo (Rouge 75cl Bio) 38,00 €

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.

Vouvray - Catherine et Pierre Breton

Pierres rousses (Blanc 75cl Bio)

32,00 €

Chenin sec, issu de vieilles parcelles argilo-calcaire. Un grand blanc sec qui allie le miel et le silex en bouche.