

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** កំយាមីំយោះ- 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** បាហីមីង- 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)

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)

7,50 €



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

12,90 €



Nems poulet ou végétarien

6,50 €



Plats



Fr : Kway Teow กวยเตี๋ยว - 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, coriandre et ciboulette) 13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €



Yen Ta Fo เย็นตาโฟ - 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 et des légumes (pousse de soja, céleri et liseron d'eau) 13,90 €



Bamee Hang บะหมี่แห้ง - 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 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €



Tom Yum Kung ต้มยำกุ้ง (crevettes servies dans un bouillon avec des champignons, citronnelles, échalote, feuilles de kaffir, jus de citron, pâte de piment et galanga) 15,50 €



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



Saucisses Issan grillées ไส้กรอกอีสาน (saucisses acides à l'ail et riz gluant) 12,90 €



Salade de boeuf ລາບເງື່ອ (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 €



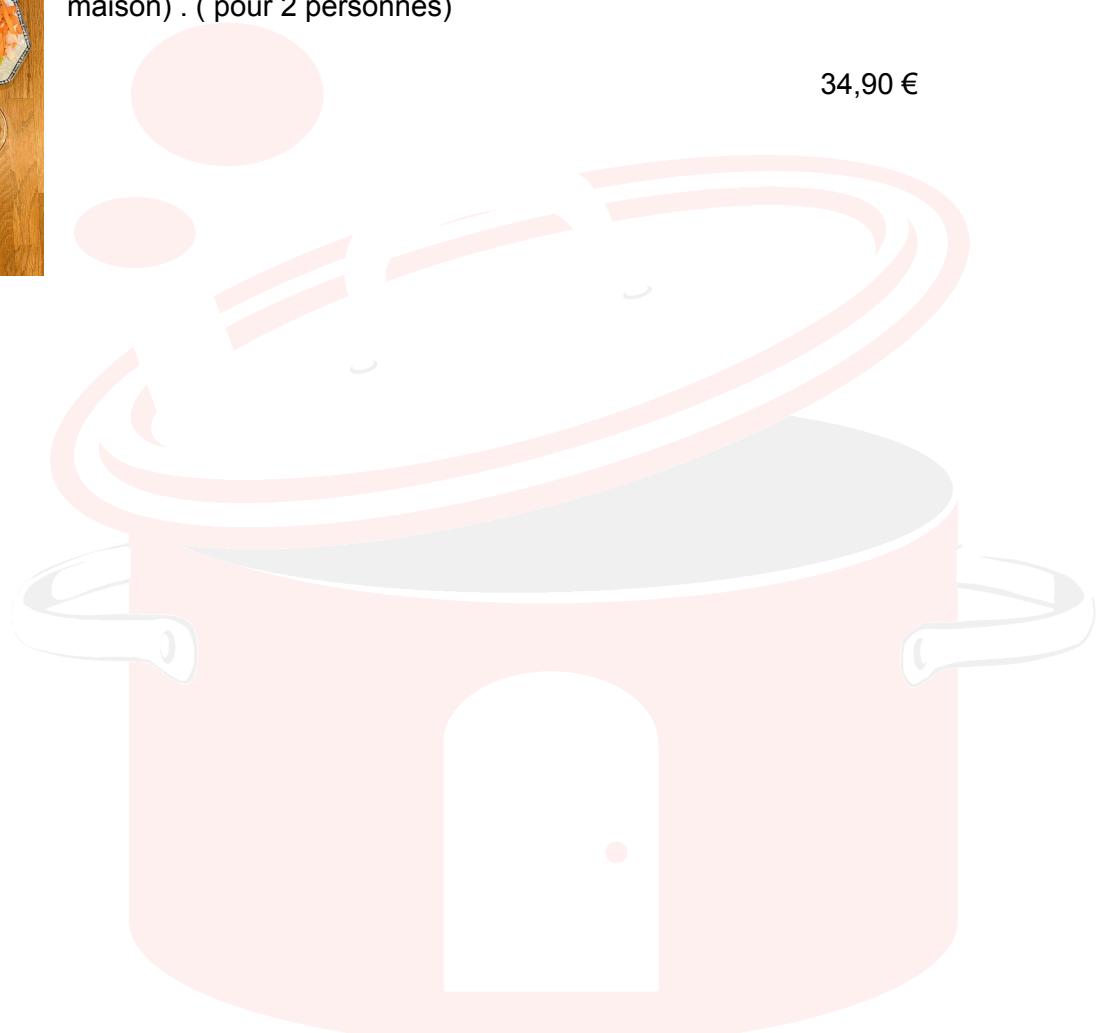
Salade de canard ລາບເປົດ (canard grillé cuisiné avec des herbes thaï (citronnelle, feuille de kaffir, galanga, coriandre, basilic thaï, jus de citron, sauce de poisson et riz grillé) 16,90 €

Plat servi uniquement le soir



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

34,90 €



Salade Thaï (Yum ยำ et Tum ส้มตำ)

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.



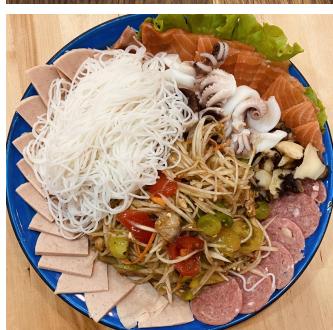
Fr : Salade de papaye (Som Tum Thai) ส้มตำ (papaye verte fraîche avec du jus de citron, tomate, sauce maison et des cacahuètes.)

10,50 €



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

12,50 €



Tum Thad (ต้มกระดั่ง) à partager

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

24,90 €



Tum Soi (ต้มขี้วัว)

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

15,50 €



Tum Pa (ต้มป่า)

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 (ต้มม้าม่าทะเล)

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 Plara (ตำตีนไก่) Salade dans une sauce maison avec les pattes de poulet, *lemon juice et tomates.*

14,90 €



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 saumon (ยำแซลมอน)

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

15,50 €



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 €



Salade de nouilles de riz avec poisson croustillant (ยำข้นมีน)

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

16,90 €



Salade de jaune d'oeuf (ยำไข่เค็ม)

Salade de jaune d'oeuf salé ou Yum Khaï Khem

15,50 €



Salade de coques (ยำหอยแครง)

Salade dans une sauce maison avec coques, pâté de porc, jeunes œufs, oignons rouges, céleri, ciboulette, coriandre.

16,90 €

Supplément

Jaune oeuf salé (pièce) ไข่แดง

2,00 €

Pâté de porc หมูยอ

3,00 €

Accompagnements

Riz thaï parfumé ข้าวสaway

2,50 €

Riz gluant ข้าวเหนียว

3,00 €

Kanom Jeen ขนมจีน

5,50 €

Desserts



Riz gluant à la mangue ข้าวเหนียวมะม่วง

6,50 €



Boules de coco ขนມต้ม

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 €



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

5,90 €



Khanom Chan ขนມชັນ 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	3,20 €
Coca zéro	3,20 €
Schweppes (agrume ou tonic)	3,20 €
Fanta (citron, fruit du dragon, orange)	3,20 €
Sprite	3,20 €
Orangina	3,20 €
Perrier	3,20 €
Cristaline	3,20 €

Jus fruits

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

Bière thaï

Chang	5,00 €
Singha	5,00 €

Vin Costière de Nîmes - Château d'Or et de Gueules

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

