

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 bouillons 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).



+ 3 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

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.



+ 3 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

ou

(Un des plats du jour)

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

THAÏ BAAN

À la Carte ENTRÉES

8,90€

Sakoo Sai Moo



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

13,50€

Nem Thadeua



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

9,50€

Saucisses Woonsen



Saucisses thaïlandaise traditionnelle de style nord-est, elle est composée de trois ingrédients principaux ; du porc, du riz et des vermicelles de soja.

**Nems poulet
ou
végétarien**

7,90€



Plats



KWAY TEOW MOO TOON ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น

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

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

13,90 €



KWAY TEOW REUA (BOAT NOODLES) ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตก

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

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

14,90 €



KWAY TEOW REUA MOHFAI (BOAT NOODLES) ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกหมูไฟ À PARTAGER

Bouillon de porc lié avec du sang, porc mijoté, porc, des boulettes de porc, foie de porc, servi dans une marmite chaude avec ses nouilles (nouilles de riz, vermicelle de riz, mama et nouilles de blé), des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette et basilic) et ail frit

2 personnes 38 €

4 personnes 69 €

KWAY TEOW HANG ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

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.

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

13,90 €



KWAY TEOW NAM SAI ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส

Servie dans un bouillon de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec porc haché, des boulettes de poisson, pâte de poisson, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette), et ail frit

13,90 €

KWAY TEOW TOM YUM ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

Servie dans un bouillon Tom Yum (bouillon 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.

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

14,90 €



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

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

14,90€



YEN TA FO TOM YUM เย็นตาโฟต้มยำ

Servie dans un bouillon Tom Yum et sauce Yen Ta Fo (bouillon de porc, citronnelle, feuilles de kaffir, 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, porc haché, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) cacahuètes et ail frit.

16,90€



BAMEE NAM MOO DANG บะหมี่น้ำหมูแดง

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

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €

13,90€



13,90€

BAMEE HANG บะหมี่แห้ง

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

18,90 €

Tofu

13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €



TOM YUM KUNG ต้มยำกุ้ง

15,90€

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



MAMA TOM YUM MOH FAI ต้มยำทะเลหม้อไฟ

Nouilles mama (Nouilles de blé) et fruits de mers, servies dans un bouillon (citronnelle, échalote, feuilles de kaffir, jus de citron, pâte de piment et galanga) avec des champignons, boulettes de poisson, oeufs jaunes, coriandre longue et coriandre

2 personnes 36,90 €

4 personnes 69,90 €



TOM YUM RUAM MIT TALAY MOHFAI ต้มยำรวมทะเลหม้อไฟ

Fruits de mer servies dans une marmite chaude avec un bouillon, des champignons, citronnelles, échalote, feuilles de kaffir, jus de citron, pâte de piment et galanga)

35,90€





SAI OUA OU SAUCISSES À LA CITRONNELLE GRILLÉES ไส้อั่ว

12,90 €



SAUCISSES ISSAN GRILLÉES ไส้กรอกอีสาน

Saucissés acides à l'ail et riz gluant.

12,90 €

SALADE DE BOEUF ลาบเนื้อ

16,90 € Boeuf grillé cuisiné avec des herbes thaï (ciboulette, coriandre, jus de citron, sauce de poisson, piment en poudre et riz grillé)



SALADE DE CANARD ลาบเป็ด

18,90 € Canard grillé cuisiné avec des herbes thaï (galanga, coriandre, ciboulette, jus de citron, sauce de poisson, piment en poudre et riz grillé.



SALADE DE PORC OU LAAB MOO ลาบหมู

14,90 € Porc haché cuit, cuisiné avec des herbes thaï (coriandre, jus de citron et feuilles de kaffir), sauce de poisson, riz grillé, piment en poudre et oignon rouge



16,90 €

NEUA DAD DIEW เนื้อแดดเดียว

Boeuf séché assaisonné servi avec sa sauce



14,90 €

MOO DAD DIEW หมูแดดเดียว

Porc séché assaisonné servi avec sa sauce.



12,50 €

KAÏ YANG OU POULET GRILLÉ ไก่ย่าง

PLAT SERVI UNIQUEMENT LE SOIR
NEMS NEUNG แหนมเนือง À PARTAGER
Boulettes de porc grillées servies avec des légumes et sauce spéciale vietnamienne faite maison. (pour 2 personnes)



34,90€

PORC CROUSTILLANT หมูกรอบ

13,50€



Salades thaï

Yum ยำ

et

Tam ส้มตำ

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



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.

Tam Thai



12,00€

Papaye verte fraîche avec du jus de citron, tomate, sauce maison et des cacahuètes.

Tam Luang Prabang

12,50€



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.

Tam Pa



18,90€

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.

Tam 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.

Tam Soi

15,50€



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

Tam Thad

24,90€



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

Tam Manna Talay

24,90€



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

Tam Soi Cap Moo

15,50€



Couenne de porc dans une sauce maison avec vermicelles de riz avec du jus de citron, pâte de crabe, tomate, carotte, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara, moules marinées et graines de faux mimosa et ngo gai

Tam Hoy Dong

13,50€



Papaye verte fraîche dans une sauce maison avec du jus de citron, pâte 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 ตำซั่วหอยดอง (+ rice vermicelli)

+ 3 €

Salade d'encornet 15,90€



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

Salade de pâté de porc 13,90€



Pâté de porc dans une sauce maison avec ngo Gai, tomates et jus de citron.

Salade de pattes de poulet 13,90€



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

Salade de méduse 14,90€



Tam Mang Kaprun : Méduse dans une sauce maison avec carotte, tomates, ngo gai et graines de faux mimosa.
+ nouilles

17,90 €

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€

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.

Banana sticky rice



6,90€

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.

Tub Tim Grob



6,50€

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

Peanuts coconut pearls



5,50€

Noix de coco râpée, caramélisée, 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

Matcha

Thé thai



Petit 9,90 €
Grand 13,50 €

Petit 9,90 €
Grand 13,50 €



Coco thai topping



Petit 13,50 €
Grand 16,90 €

Melon



13,50 €

Taro



Petit 9,90 €
Grand 13,50 €

Durian



Petit 9,90 €
Grand 13,50 €

Nom Yen



Namkhaeng Sai



Petit 8,90 €
Grand 12,50 €

Litchi



Coco + cacahuètes



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

VINS

Costière de Nîmes - Château d'Or et de Gueules

Au verre

Bouteille

Trasegum 2022 (Blanc 75cl Bio)

29,00 €

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.

Les cimenls (Rosé 75cl Bio)

26,00 €

Ce rosé se marie à merveille avec la cuisine d'été, planchas de viandes et de poissons, tapas, ou la cuisine du monde.

Les Cimels 2021 (Rouge 75cl Bio)

26,00 €

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)

29,00 €

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

Qu'es Aquo (Rouge 75cl Bio)

40,00 €

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)

34,00 €

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