

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).

+ 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.

+ 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



13,50€

Nem Thadeua



9,50€

Saucisses Woonsen



**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.

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

Plats



KWAY TEOW MOO TOON ก່ວຍເຕີຍວ່າມຸຕົນ

13,90 €

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

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €



KWAY TEOW REUA (BOAT NOODLES) ກ່ວຍເຕີຍວເຮືອນໍາຕກ

14,90€

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 €



KWAY TEOW REUA MOHFAI (BOAT NOODLES) ກ່ວຍເຕີຍວເຮືອນໍາຕກໜ້ອໄວ 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 ກ່ວຍເຕີຍວແຮ້ງ

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 ກ່ວຍເຕີຍວນໍາໄສ

Servie dans un bouillons 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 ກ່ວຍເຕີຍວຕັນຢໍາ

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.

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €

14,90€

YEN TA FO ເຢັນຕາໄຟ

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 ເຢັນຕາໄຟຕ້ຳນິ່ມ

Servie dans un bouillon Tom Yum et sauce Yen Ta Fo (bouillons 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 ບະເມີນນໍ້າຫຼຸມແດງ

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 ບະເມີນແກ້ງ

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 €

+ 3 €

TOM YUM KUNG ຕ້ຳນິ່ມກຸງ

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

15,90€



MAMA TOM YUM MOH FAI ຕ້ຳມາມໍາກະເລໜ້ວໄພ

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 ຕ້ຳຍໍາຮົມກະເລໜ້ວໄພ

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 ໄສ້ວ້

12,90 €



SAUCISSES ISSAN GRILLÉES ໄສ້ກຮອກເສານ

12,90 €

SALADE DE BOEUF ລາບເນື້ອ

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 ລາບເປົດ

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 ລາບຫຼຸມ

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



14,90 €



12,50 €



NEUA DAD DIEU ເນື້ອແດດເດີຍ

Boeuf séché assaisonné servi avec sa sauce

MOO DAD DIEU ກູມແດດເດີຍ

Porc séché assaisonné servi avec sa sauce.

KAÏ YANG OU POULET GRILLÉ ໄກຍ່າງ

PLAT SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

NEMS NEUNG ແກນເນື້ອງ À PARTAGER

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



34,90€

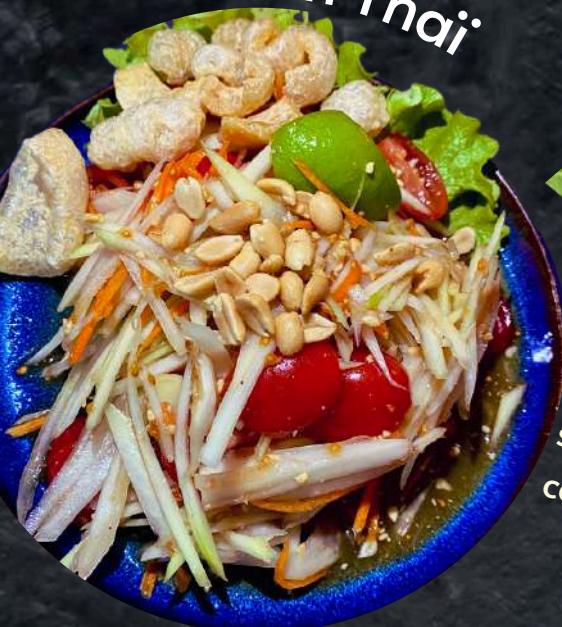
PORC CROUSTILLANT ກູມກຽບ

13,50€



Salades thaï Yum ຢຳ et Tam ສ້ານຕຳ

Tam Thaï



12,00€

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 Pa



18,90€

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.

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.



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

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 Mama Talay

15,50€



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 Hoy Dong

13,50€



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

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 តាំងអូយណែង (+ rice vermicelli)

+ 3 €

Salade d'encornet 15,90€



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

13,90€

Salade de pâté de porc



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

13,90€

Salade de pattes de poulet



13,90€

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

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€

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 Grob



6,50€

Peanuts coconut pearls



5,50€

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

Chao Kuay



5,90€

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

Nos Bingsus Matcha

Thé thaï



Petit 9,90 €
Grand 13,50 €

Melon



13,50 €

Coco thaï topping



Petit 13,50 €
Grand 16,90 €

Taro



Petit 9,90 €
Grand 13,50 €

Durian



Petit 9,90 €
Grand 13,50 €

Namkhaeng Sai



Petit 8,90 €
Grand 12,50 €

Litchi



Coco +cacahuètes



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)		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 cimelns (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.