

Formule midi en semaine

Lek : Plat du jour + (Riz) ou un plat au choix 13.90 €

Klang : Entrée + Plat + (Riz)

ou

Plat + (Riz) + Dessert 17,50 €

Yaï : 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 entrées du jour

Plats (un plat au choix)



- **Kway Teow** កំយាតីយោ - 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).



- **Kway Teow Hang** - Nouilles de riz servies avec sa sauce maison avec de porc mijoté, des boulettes de porc et des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit.



- **Bamee Hang** បះអ្និែង - Nouilles de blé servies avec sa sauce maison avec une viande au choix (porc laqué, porc croustillant ou tofu et canard + 2,50€) (pousse de soja, coriandre, ciboulette) et ail frit.



- **Yen Ta Fo** យ៉ែនតាវុ - 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, 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)

Carte Entrées



Sakoo Sai Moo សាត់សោម (porc haché sauté aux cacahuètes grillées, échalote, coriandre, radis sucrés. Le tout roulé dans une boule de tapioca servi avec ail frit et salade)

7,90 €



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

13,50 €



Nems poulet ou végétarien

6,50 €

Plats



Kway Teow Moo Toon កំយាមេទី - 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) - 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 - 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 €



Kway Teow Tom Yum 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.

13,90 €



Yen Ta Fo ເຢັນຕາໂຟ - 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

13,90 €



Bamee Hang ບະໜີແໜ້ງ - 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 16,40 €

Tofu 13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué + 3 €



Tom Yum Kung ຕັ້ນຢຳກັງ (crevettes servies dans un bouillon avec des champignons, citronnelles, échalote, feuilles de kaffir, jus de citron, pâte de piment et galanga) 15,90 €



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



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



Salade de boeuf ລາບເນື້ອ (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 ລາບເປີດ (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 ແນນມເນື່ອງ 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 (ต้มถั่ว) à partager

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

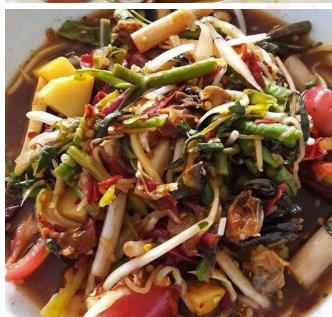
24,90 €



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 (ต้มม้าทะเล)

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 (ตำตินไก่) 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 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 €

Supplément

Jaune oeuf salé (pièce) ไข่แดง
Pâté de porc หมูอโ

2,00 €
3,00 €

Accompagnements

Riz thaï parfumé ข้าวสวย
Riz gluant ข้าวเหนียว
Kanom Jeen ขนมจีน

2,50 €
3,00 €
5,50 €

Desserts



Riz gluant à la mangue ข้าวเหนียวมะม่วง

6,50 €



Boules de coco ขันมด้อม

5,50 €



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, caramel au beurre salé, des glaçons et un sirop maison.

5,90 €

Boissons

Soda (33cl)	3,50 €	Jus fruits	
Coca cola		Jus coco avec pulpe	3,60 €
Coca zéro		Jus de litchi	3,90 €
Schweppes (agrume ou tonic)		Jus d'orange	3,50 €
Fanta (citron, fruit du dragon, orange)		Jus d'ananas	3,50 €
Sprite			
Orangina			
Perrier			
Cristaline (50cl)			

Café		Thé chaud	3,50 €
Expresso	2,00 €	Thé thaï au jasmin	
Double expresso	3,90 €	Thé vert thaï	
Cappuccino	2,50 €	Thé thaï à la rose	
Café au lait	2,50 €	Thé thaï classique	
Café long	2,00 €		
Chocolat chaud	3,50 €		
Café noisette	2,20 €		

Thé thaï au lait	5,70 €	Boisson de saison faite maison	4,50 €
Thai latte (ชานมเย็น)		Boisson à l'hibiscus	
Thai pinky latte (นมเย็น)		Boisson au longan	
Taro (ເຜືອກ)		Boisson au bael	
Coco (มะพร้าວ)		Thé thaï au citron	
Melon (ແຄນຕາລູບ)			
Banane (ກລັງຍ)			

Topping	1,00 €
Tapioca (ไข่มุก)	
Gelée de fruit (ฟรັດສລັດ)	

Bière thaï	5,00 €
Leo	
Chang	
Singha	

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 €

