

## Entrées

- 11 *Po Pia Kai* , ปอเปี๊ยะไก่ 6,8 €  
Rouleaux impériaux au poulet
- 12 *Po Pia Kung* , ปอเปี๊ยะกุ้ง 6,8 €  
Rouleaux impériaux aux crevettes
- 13 *Sam Liam Thong Kam* , สามเหลี่ยมทองคำ 6,8 €  
Samoussas au bœuf
- 14 *Assortiment de croustillants* , รวมทอดกรอบ 9,0 €  
Rouleaux impériaux au poulet, aux crevettes et Samoussas au bœuf
- 16 *Som Tam Kung Sod* \ , ส้มตำกุ้งสด 8,5 €  
Salade de papaye verte rapée aux crevettes. Un classique en Thaïlande
- 20 *Saté kai* \ , สะเต๊ะไก่ 8,5 €  
Petites brochettes de poulet au Saté et sauce douce
- 15 *Khao Tung Na Tung* , ข้าวตังหน้าตั้ง 8,0 €  
Croustilles de riz à mouiller dans leur sauce à base de lait de coco, porc et crevettes hachés
- 17 *Yum Plameuk* \ , ยำปลาหมึก 8,0 €  
Salade de calamar relevée d'une sauce à base de citron vert, oignon et piment
- 18 *Yum Kung Sod* \ , ยำกุ้งสด 8,5 €  
Salade de crevettes relevée d'une sauce à base de citron vert, oignon et piment
- 19 *Laab Pla Dib* , ลาบปลาดิบ 11,0 €  
Tartare de maigre (selon marché) aux herbes fraîches thaïes  
(uniquement jeudi et samedi)

## Soupes

- 21 *Tom Kha Kai* , ต้มข่าไก่ 8,5 €  
Soupe de poulet au galanga et lait de coco.
- 22 *Tom Yum Kung* \ , ต้มยำกุ้ง 8,5 €  
Soupe traditionnelle aux crevettes,
- 23 *Tom Kha Pak* , ต้มข่าผัก 7,8 €  
Soupe de légume du jour au galanga et lait de coco

# Plats

## Volailles

- 25 *Laab Ped* \ , ลาบเป็ด 13,0 €  
Canard émincé aux herbes fraîches. Plat servi tiède.
- 26 *Kaeng Kiew Wan Kai* \ \ , แกลงเขียวหวานไก่ 13,5 €  
Poulet au curry vert avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou et feuilles de citron kaffir
- 27 *Massaman Kai* \ , มัสมันไก่ 12,5 €  
Poulet au curry Massaman
- 28 *Kaeng Phed Ped Yang* \ \ , แกลงเผ็ดเปิดย่าง 14,0 €  
Canard émincé au curry rouge. Un subtil équilibre entre le salé, l'épicé et le sucré de l'ananas.
- 29 *Kai pad Med Mamuang* , ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน 12,5 €  
Poulet sauté aux noix de cajou. Un plat doux qui joue sur les variations croquante et fondante.

## Bœuf et Porc

- 31 *Nam Tok Neua* \ , น้ำตกเนื้อ 13,0 €  
Bœuf grillé et émincé, aux herbes fraîches. Plat servi tiède.
- 33 *Panaeng Neua* \ , พระเนงเนื้อ 13,5 €  
Bœuf émincé au curry Panaeng
- 34 *Moo Pad Pried Wan* , หมูผัดเปรี้ยวหวาน 12,5 €  
Porc sauté à la sauce aigre-douce. un savoureux sucré-salé de porc et d'ananas.

## Poissons et Fruits de mer

- 42 *Kung Pad Med Mamuang* , กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน 13,5 €  
Crevettes sautées aux noix de cajou et petits légumes à l'huile de sésame.
- 43 *Panaeng Kung* \ , พระเนงกุ้ง 14,0 €  
Crevettes au curry Panaeng
- 48 *Kaeng Kiew Wan Kung* \ \ , แกลงเขียวหวานกุ้ง 14,0 €  
Crevettes au curry vert avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou et feuilles de citron kaffir

- 44 *Pla pad Horapa* \ \ , ปลาผัดโหระพา 13,5 €  
Poisson sauté au basilic thaï
- 45 *Pla Pad King* \ \ , ปลาผัดขิง 13,5 €  
Poisson sauté au gingembre.

### Végétariens

- 51 *Laab TaoHou* \ \ , ลาบเต้าหู้ 12,50 €  
Tofu émincé aux herbes fraîches. Plat servi tiède.
- 52 *Hed Pad Horapa* \ \ , เห็ดผัดโหระพา 12,50 €  
Champignons sautés au basilic thaï.
- 54 *Pad Pak Jae* , ผัดผักเจ 12,50 €  
Champignons et légumes du jour sautés à l'huile de sésame.

### Plats de Riz et Nouilles

- 55 *Khao Pad Sabparod* , ข้าวผัดสับประรด 13,0 €  
Riz sauté aux crevettes et ananas
- 56 *Padthai Kung Sod* , ผัดไทยกุ้งสด 13,0 €  
Nouilles de riz sautées avec crevettes, œuf, tofu et soja
- Khao Suay* , ข้าวสวย 2,0 €  
Riz thaï nature en supplément

### Desserts

- 62 *Sungkaya Maprao* , สังขยามะพร้าว 4,9 €  
Flan coco servi avec une boule de glace à la noix de coco
- 63 *Salad Polamai* , สลัดผลไม้ 4,9 €  
Salade de fruits frais
- 61 *Sakou Kati* , สาकुกะทิ 4,9 €  
Billes de manioc et taro au lait de coco parfumé à la feuille de pandanus
- 67 *Po Pia Chocolate* , โปเปี้ยะช็อกโกแลต 4,9 €  
Nems au chocolat servis avec une boule de glace à la mangue