

Entrées

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

Soupes

- | | | |
|----|--|-------|
| 21 | <i>Tom Kha Kai</i> , ต้มข่าไก่
Soupe de poulet au galanga et lait de coco. | 8,0 € |
| 22 | <i>Tom Yum Kung</i> \ , ต้มยำกุ้ง
Soupe traditionnelle aux crevettes, | 8,5 € |
| 23 | <i>Tom Kha Pak</i> , ต้มข่าผัก
Soupe de légume du jour au galanga et lait de coco | 7,5 € |

Plats

(Tous nos plats sont servis avec du riz thaï.)

Volailles

- | | | |
|----|--|--------|
| 25 | <i>Laab Ped</i> \ , ลาบเป็ด
Canard émincé aux herbes fraîches. Plat servi tiède. | 13,0 € |
| 26 | <i>Kaeng Kiew Wan Kai</i> \ \ , แกงเขียวหวานไก่
Poulet au curry vert avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou et feuilles de citron kaffir | 13,0 € |
| 27 | <i>Massaman Kai</i> \ , มัสมันไก่
Poulet au curry Massaman | 12,0 € |
| 28 | <i>Kaeng Phed Ped Yang</i> \ \ , แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Canard émincé au curry rouge. Un subtil équilibre entre le salé, l'épicé et le sucré de l'ananas. | 13,5 € |
| 29 | <i>Kai pad Med Mamuang</i> , ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน
Poulet sauté aux noix de cajou. Un plat doux qui joue sur les variations croquante et fondante. | 11,5 € |

Bœuf et Porc

- 31 *Nam Tok Neua* \ , น้ำตกเนื้อ 12,5 €
Bœuf grillé et émincé, aux herbes fraîches. Plat servi tiède.
- 33 *Panaeng Neua* \ , พระเนงเนื้อ 13,0 €
Bœuf émincé au curry Panaeng
- 34 *Moo Pad Prieu Wan* , หมูผัดเปรี้ยวหวาน 12,0 €
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* , กุ้งผัดมะม่วงหิมพาน 13,0 €
Crevettes sautées aux noix de cajou et petits légumes à l'huile de sésame.
- 43 *Panaeng Kung* \ , พระเนงกุ้ง 13,5 €
Crevettes au curry Panaeng
- 48 *Kaeng Kiew Wan Kung* \ \ , แกลงเขียวหวานกุ้ง 13,5 €
Crevettes au curry vert avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou et feuilles de citron kaffir
- 44 *Pla pad Horapa* \ \ , ปลาผัดโหระพา 13,0 €
Poisson sauté au basilic thaï.
- 45 *Pla Pad King* \ , ปลาผัดขิง 13,0 €
Poisson sauté au gingembre.
- 46 *Ho Moke Pla* \ , ห่อหมกปลา 15,0 €
Poisson au curry rouge cuit à la vapeur dans une Cassolette en feuille de bananier.
- 47 *Ho Moke Hoy Shell* \ , ห่อหมกหอยเชลล์ 16,0 €
Noix de Saint Jacques au curry rouge cuites à la vapeur dans une Cassolette en feuille de bananier.

Végétariens

- 51 *Laab Tao Hou* \ , ลาบเต้าหู้ 11,50 €
Tofu émincé aux herbes fraîches. Plat servi tiède.
- 52 *Hed Pad Horapa* \ \ , เห็ดผัดโหระพา 11,50 €
Champignons sautés au basilic thaï.
- 53 *Panaeng Louk Chine Thua Luaeng* \ , พระเนงลูกจีนถั่วเหลือง 13,50 €
Boulettes de soja au curry Panaeng
- 54 *Pad Pak Jae* , ผัดผักเจ 11,50 €
Champignons et légumes du jour sautés à l'huile de sésame.

Plats de Riz et Nouilles

- 55 *Khao Pad Sabparod* , ข้าวผัดสับปะรด 12,5 €
Riz sauté aux crevettes et ananas
- 56 *Padthai Kung Sod* , ผัดไทยกุ้งสด 12,5 €
Nouilles de riz sautées avec crevettes, œuf, tofu et soja
- 57 *Kung Ob Woon Sen* , กุ้งอบวุ้นเส้น 15,5 €
Cassolette de gambas et vermicelles de soja cuites à l'étouffé
- Khao Suay* , ข้าวสวย 2,0 €
Riz thaï nature en supplément
(Les prix de nos plats incluent déjà une portion de riz thaï.)
Riz thaï nature en accompagnement d'entrée ou de soupe 4,0 €

Desserts

- 62 *Sungkaya Maprao* , สังกะยามะพร้าว 4,5€
Flan coco servi avec une boule de glace à la noix de coco
- 63 *Salad Polamaí* , สลัดผลไม้ 4,5€
salade de fruits frais
- 61 *Sakou Kati* , สาอูกะทึ 4,5€
Billes de manioc et taro au lait de coco parfumé à la feuille de pandanus
- 67 *Po Pia Chocolate* , ปอเปียช็อคโกแล็ต 4,5€
Nems au chocolat servis avec une boule de glace à la mangue
- ~~66 *Sakou 27* , สาอู๒๗ 4,5€
Boule de glace à la menthe sur billes de manioc et get 27~~
- 64 ~~*Glaces et sorbets* , ไอศกรีม 4,0€
2 boules au choix : vanille, chocolat, coco, citron vert, rhum raisin, mangue, fraise et menthe~~