

Gastronomie thaïlandaise

Entrées

1. Plateau « Thaï » (2 pers.) 45.-
2. Saté Kai 15.-
Brochettes de poulet à la sauce cacahuète
3. Ho Mok Kai 15.-
Mousse de poulet au curry rouge en feuille de bananier
4. Thung Thong 15.-
Aumônières de poulet et crevettes
5. Paupieh Tod 8.-
Rouleaux de printemps
6. Pan Klib 15.-
Raviolis Thaï à la vapeur
7. See Krong Moo Ob 15.-
Travers de porc laqués
8. Poo Tchaa 15.-
Crabe farci dans sa coquille
10. Kai Hor Bay Teoy 13.-
Poulet épicé en feuilles de Pandanus

Soupes et Potages

12. Potage « Spécial » 13.-
Potage aux crabes, pointes de bambou et champignons
13. Tom Yam Kung 🍲 12.-
Potage de crevettes à la citronnelle
14. Tom Kha Kai 🍲 12.-
Potage au poulet, lait de coco, galants et citron vert
15. Po Taik 🍲 13.-
Potage de fruits de mer à la citronnelle

Salades et Légumes

22. Yam Woosen 🍲 22.-
Vermicelles avec calamars, porc, crevettes, citron vert et piments
23. Som Tam 🍲 19.-
Salade de papaye verte à la thaï

24. Yam Nuea 🍲 28.-
Salade de bœuf grillé
25. Pad Pak 18.-
Mélange de légumes sautés à l'huile de sésame
26. Phla Kung 🍲 22.-
Crevettes marinées au jus de citron, échalotes et menthe

Poissons et Crustacés

31. Pla Mug Pad Prik 🍲 26.-
Calamars sautés aux piments et basilic
33. Chu Chi Kung 🍲 30.-
Crevettes au curry thaï et lait de coco
34. Kung Tod Nam Prik Praw 🍲 30.-
Crevettes géantes sautées à l'ail et pâte de crevettes pimentée
35. Kung Pad Sam Pad 28.-
Crevettes sautées aux pois mange-tout, épis de maïs et champignons
36. Kung Mang Korn « Phuket » 49.-
Queues de langoustes grillées
37. Pla Lard Prik 🍲 39.-
Dorade royale, frite ou à la vapeur avec sauce au tamarin et piments (selon arrivage)
38. Pad Nop Phra Koa 28.-
Mélange de fruits de mer et de petits légumes sautés

Volailles

41. Kaeng Kiew Wan Kai 🍲 25.-
Emincé de poulet au curry vert, lait de noix de coco, bambou et mini aubergine
42. Kai Pad Kra Praw Prik Tam 🍲 25.-
Hachis de poulet sauté au basilic thaï
43. Kai Pad Med Ma Muang 24.-
Poulet sauté avec noix de cajou, dés de bambou et volvaire
44. Kai Pad Khing 24.-
Poulet au jeune gingembre et aux oreilles de judas

45. Kaeng Phet Ped Yang 🍲 32.-
Magret de Canard au curry rouge avec ananas, lait de coco et basilic thaï
46. Ped Yang « Thaï » 30.-
Canard rôti à la façon du chef
47. Ped Pad Kie Mau 28.-
Canard sauté à la pâte de piment

Viandes

51. Kaeng Pa Moo 🍲 25.-
Porc au curry rouge « Paysan Thaï »
52. Moo Tod Gratiam Prik Thaï 25.-
Emincé de porc poêlé à l'ail et poivre
53. Moo Prieu Waan 24.-
Porc aigre-doux à la thaïlandaise
54. Gaeng Phet Nuea 🍲 28.-
Bœuf au curry rouge thaï
55. Matsaman Nuea 🍲 28.-
Bœuf mijoté dans une sauce riche et douce
56. Nuea Pad Prik 🍲 28.-
Emincé de bœuf aux piments et basilic thaï
57. Nuea Saam Yang Pad Pak 28.-
Les trois viandes sautées au légumes exotiques
58. Paneng Keai 🍲 32.-
Filet d'agneau façon thaï

Riz et Nouilles

61. Guay Tiew « Pad Thaï » 🍲 24.-
Nouilles sautées aux crevettes, œuf, soja et cacahuètes
62. Guay Tiew Pad See-Ew 24.-
Nouilles sautées au bœuf, brocolis et soja
63. Kao Pad « Thaï » 12.-
Riz sauté à la chair de crabes et aux œufs
65. Riz parfumé 3.-

🍲 Ces plats peuvent être servis « piquant » ou « très piquant »

TVA 7.7% comprise