

Cuisine Thaïlandaise

Soupes Exotiques

| | | |
|------------|--|-------------|
| T1. | TOM YANG KHUNG | 8.50 |
| | <i>Potage piquant de crevettes géantes, à la citronnelle</i> | |
| T2. | TOM YANG KAI | 7.00 |
| | <i>Bouillon de poulet à la pulpe de noix de coco</i> | |
| T4. | POTAGE CHIANG MAI | 5.00 |
| | <i>Bouillon de poulet avec légumes et vermicelles de riz</i> | |

Entrées

| | | |
|-------------|---|--------------|
| T5. | KAI SATEE THAI | 8.00 |
| | <i>Blanc de poulet mariné, embroché puis grillé</i> | |
| T6. | DIM SUM (+/- 15 min) | 9.00 |
| | <i>Chaussons de crevettes, de poulet, de porc et de légumes cuits à la vapeur dans un panier de bambous</i> | |
| T6A. | KHUNG SATE | 10.50 |
| | <i>Saté de langoustines grillées à la citronnelle</i> | |
| T7. | KAI HON | 9.00 |
| | <i>Blanc de poulet mariné dans une feuille de ~Bai Thy~</i> | |
| T8. | YAM PHUKET | 13.50 |
| | <i>Salade de fruits de mer assaisonnée de différents fines herbes</i> | |
| T8A. | MOULES GEANTES SAUTES A LA PATE DE PIMENT CREVETTE ET BASILIC THAI | 9.50 |
| T9. | LAM PET | 9.50 |
| | <i>Salade de calamars assaisonnés de différents fines herbes</i> | |
| T10. | BOUQUET ROYAL | 14.00 |
| | <i>Assortiment d'entrées Thai</i> | |
| | <i>(Kai Saté, rouleaux de printemps, croquette impérial (Nems), blanc de poulet mariné dans les feuilles de ~Bai Thy~</i> | |

Cuisine Thaïlandaise

Viandes

| | | |
|--------------|--|--------------|
| T11. | PORC SUKOT AI | 13.00 |
| | <i>Emincés de porc sauté à l'ail, légèrement parfumé à la citronnelle</i> | |
| T11A. | EMINCES DE PORC CAMELISE A L'AIL | 14.00 |
| T12. | MOO PAO PIEN | 13.00 |
| | <i>Emincés de porc sauté sauce aigre douce et ananas frais</i> | |
| T12A | EMINCES DE PORC SAUTE AU CURRY ROUGE, BASILIC ET PIMENT | 13.00 |
| T13. | CHIANG RAI | 13.00 |
| | <i>Emincés de porc poivre vert au basilic</i> | |
| T13A. | PORC MANOVA | 14.00 |
| | <i>Emincés de porc mijoté au curry rouge, coco, ananas et basilic Thai</i> | |
| T13B. | EMINCES DE PORC SAUTE A LA SAUCE CACAHUETE | 14.00 |
| T14. | BOEUF PANENG | 16.00 |
| | <i>Emincés de boeuf relevé au curry vert et au aubergines Thai</i> | |
| T15. | BOEUF AU CHILI | 16.00 |
| | <i>Emincés de boeuf relevé au curry rouge et au piment</i> | |
| T15A. | EMINCES DE BOEUF MIJOTE AU CURRY ROUGE, COCO, ANANAS ET BASILIC THAI | 16.00 |
| T16. | SALADE DE BOEUF | 17.00 |
| | <i>Filet de boeuf grillé puis émincé, assaisonné de menthe, citron et chili</i> | |
| T16A. | EMINCES DE BOEUF CAMELISE A L'AIL | 17.00 |
| T17. | BOEUF BAN CHIANG | 17.00 |
| | <i>Emincés de boeuf avec des légumes et une sauce exotique à la base d'huitre</i> | |
| T18. | BOEUF PAD | 16.00 |
| | <i>Emincés de boeuf sauté avec des légumes de soja</i> | |
| T19. | BOISAVAN | 17.00 |
| | <i>Subtil mélange des viandes et des fruits de mer cuits à la vapeur nappé une sauce aigre douce</i> | |

Volailles

| | | |
|--------------|---|--------------|
| T20. | Poulet au curry à la Thaïlandaise | 14.00 |
| | <i>Poulet agrémenté d'une sauce curry noix de coco et bambou</i> | |
| T20A. | Blanc de poulet caramélisé à l'ail | 14.00 |
| T20B. | Blanc de poulet sauté au curry rouge, basilic et piment | 13.00 |
| T20C. | Blanc de poulet sauté à la sauce cacahuete | 14.00 |
| T21A. | Blanc de poulet mijoté au curry vert, lait de coco et aubergine Thai | 14.00 |
| T22. | PED SIAMOIS | 17.00 |
| | <i>Magret de canard, ananas, basilic Thai et lait de coco, curry rouge dans un caquelon</i> | |
| T23. | PED KHIEW WAN | 17.00 |
| | <i>Magret de canard mijoté au curry vert et aubergine Thai</i> | |
| T23A. | Salade de canard Filet de canard assaisonné de menthe, citron, chili | 17.00 |

Cuisine Thaïlandaise

Poissons et crustacés

| | | |
|--------------|---|--------------|
| T24A. | Moules géantes sautées au ~Basilic Thai~ | 16.00 |
| T24B. | Gambas en beignets, sauce légèrement piquante avec curry rouge | 18.00 |
| T25. | HOMOK TALAY | 18.00 |
| | <i>Cassolette de fruits de mer piquante avec curry rouge</i> | |
| T26. | COQUILLE FRANG | 23.00 |
| | <i>Fruits St Jacques agrémentés de jeunes mais, asperges et légumes</i> | |
| T26A. | COQUILLE MANORA | 23.00 |
| | <i>Fruits St Jacques mijoté au curry rouge, lait de coco, ananas et basilic Thai</i> | |
| T26B. | Noix de St Jacques mijoté au curry vert, lait de coco et aubergines Thai | 23.00 |
| T27. | HOI OD MODIN | 18.00 |
| | Fruits de mer cuit a la sauce d'huitres dans un caquelon en terre cuite | |
| T28. | CHU CHI | 17.00 |
| | <i>Saumon au curry Thai et lait de coco</i> | |
| T29. | SCAMPIS MANORA | 17.00 |
| | <i>Scampis mijoté au curry rouge et lait de coco</i> | |
| T29A. | SCAMPIS PANENG | 17.00 |
| | <i>Scampis mijoté au curry vert et au piment</i> | |
| T30. | SCAMPIS MUK | 17.00 |
| | <i>Scampis sautées au basilic Thai et au piment</i> | |
| T30A. | Scampis sautées au curry rouge piquant | 17.00 |
| T31. | PLA CHU CHI | 14.00 |
| | <i>Calamars au curry Thai et lait de coco</i> | 14.00 |
| T31A. | Calamars mijoté au curry vert, lait de coco et aubergines Thai | |
| T32. | PLA MUK | 13.00 |
| | <i>Calamars sautées au basilic Thai et au piment</i> | |
| T32A. | Calamars sautés au curry rouge piquant | 13.00 |
| T33. | KAD PAD PIK | 16.00 |
| | <i>Cuisses de grenouilles sautées au piment et au basilic</i> | |
| T34. | PLA NUNG BAI THONG (+/- 30 min) | 21.00 |
| | <i>Poisson cuit a la vapeur nappé d'une sauce ciboulette et gingembre</i> | |
| T35. | PLA PAD PICK (+/- 30 min) | 21.00 |
| | <i>Poisson frit au piment et basilic</i> | |
| T36. | Fondue Thai en bouillon (min 2 pers, +/- 40 min) prix par pers | 30.00 |
| | <i>Composé de coquille St Jacques, gambas, boeuf, poulet, calamars, filet de poisson et de légumes avec sauces spécial Thai</i> | |
| T37. | Un pLateau Royal Thai (min 2 pers.) | 27.00 |
| | <i>Salade de boeuf, magret de canard/siamois, gambas de chef, noix St Jacques et riz Thaïlandais</i> | |
| T48. | Pate Thai au poulet | 12.00 |
| T49. | Pate Thai au boeuf | 14.00 |
| T50. | Pate Thai aux scampis | 16.00 |