

ENTRÉES

SOUPES	Tom Yum - Soupe claire pimentée Citronnelle et Crevettes	11
*supplément nouilles de blé ou pâtes de riz +6	Tom Kha - Soupe pimentée Lait de Coco et Poulet	11
	Kiew Nam - Soupe pimentée 3 Raviolis aux Crevettes	12
SALADES	Som Tam - Papaye Verte pimentée Crevettes	18
	Yum Nuea - Bœuf pimenté à la Citronnelle	19
	Yum Mammuang - Mangue fraîche et Crevettes	18
ENTRÉES CHAUDES	Nems Poulet ou Végétariens	11
	Nems Crevettes	12
	Vapeurs Crevettes, Porc ou Végétariens	11
À PARTAGER	SUKHOTHAI - 10 Nems et Pickles Maison	26
	AYUTTAYA - 8 Vapeurs et Salade Citronnelle	26

STREET FOOD

PAD THAI	Poulet ou Végétarien	17
	Crevettes ou Bœuf	18
LÉGUMES SAUTÉS	Pad Phakbung - Liserons d'eau Thai à l'Ail et au Piment	17
PLATS AVEC RIZ	Khao Pad Sapparot - Riz sauté à l'Ananas et Crevettes	18
	Pad Kaprao - Poulet haché Basilic & Œuf Croustillant, Riz parfumé	19
	Gai Yang - Poulet grillé à la Citronnelle, Riz parfumé	19
OMELETTE THAI	Khai Jiaw - Omelette Thai Nature	17
Sauce sriracha Riz parfumé	Khai Jiaw Kung / Khai Jiaw Moo Sab - Crevettes ou Porc Haché	19

PLATS

Accompagnés d'un riz parfumé ou extra avec un supplément*

ÉPICES THAI	Poulet, Tofu ou Seitan sur Plaque Chauffante	25
Citronnelle,	Bœuf sur Plaque Chauffante	25
Feuille de Kaffir & Poivre Vert frais	Crevettes sur Plaque Chauffante	25
CURRY THAI	Poulet ou Bœuf au Curry Vert	24
	Crevettes au Curry Rouge	24
	Porc & Pousses de Bambou au Curry Rouge	23
AIL & PIMENT	Crevettes à l'Ail et au Piment	24
LAIT DE COCO	Poulet ou Crevettes au Lait de Coco	24
BASILIC THAI	Bœuf ou Crevettes au Basilic	24
NOIX DE CAJOU	Poulet ou Crevettes aux Noix de Cajou	24

*Suppléments à la place du riz parfumé

Riz Gluant ou Bol de Riz sauté Végétarien	+2
Germes de Soja ou Assortiment de Légumes sautés	+6
Riz sauté au Poulet	+10

OPTIONS VÉGÉTARIEN & VEGAN

Tofu, Seitan ou Légumes
 Sans œuf ni sauce poisson

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES	Liserons d'Eau Thai à l'Ail et au Piment	17
	Germes de Soja sautés	10
	Assortiment de Légumes sautés	10
RIZ	Riz sauté aux Crevettes	15
	Riz sauté à l'Ananas et Crevettes	18
	Riz sauté au Poulet	15
	Riz sauté Végétarien	15
	Riz Parfumé au Jasmin	5
	Riz Gluant	5
	Riz à la Noix de Coco	6
NOUILLES	Nouilles aux Légumes	17
	Nouilles au Poulet	17
	Nouilles aux Crevettes	18

Veuillez nous faire part de vos allergies!

Prix nets TTC en euro, service compris. Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont plus acceptés. CB acceptée à partir de 15 euros.

APÉRITIFS & BIÈRES

BIÈRE THAIE - 33cl	Singha.....	7
CHAMPAGNE - 75cl		88
PROSECCO - 75cl		55
COUPE -12cl	Coupe de Champagne	16
	Coupe de Prosecco	12
	Cocktail Maison – alcool de riz, vin blanc, jus de lychee	12
KIR - 12cl	Kir	12
	Kir Royal	16
COCKTAILS -16cl	Spritz	12
	Mojito	15
	Mojito Basilic	18
	Piña Colada	15
	Gin Tonic	12
	Tequila Sunrise	12
	Blue Hawaiian	15
VIRGIN - 20cl	Colada	12
sans alcool	Sunrise	12
	Mojito	12

VIN AOP AU VERRE & PICHET		12cl	25cl	50cl
ROUGE	Bordeaux	8	12	20
	Côtes du Rhône	8	12	20
ROSÉ	Côtes de Provence	8	12	20
BLANC	Chardonnay	8	12	20

VIN DE TABLE AU VERRE & PICHET		12cl	25cl	50cl
ROUGE		5	8	12
ROSÉ		5	8	12
BLANC		5	8	12

VINS

		37,50cl	75cl
ROUGE	Bordeaux		35
	Saint-Émilion	33	55
	Beaujolais	18	35
	Brouilly		42
	Côtes du Rhône		35
ROSE	Côtes de Provence		42
	Sancerre Rosé		60
BLANC	Sancerre Blanc		60

WHISKIES & DIGESTIFS

WHISKY - 4cl	Johnny Walker Red Label	13
	Johnny Walker Black Label	15
	J&B Rare	15
	Chivas Regal 12 years	15
DIGESTIF - 4cl	Armagnac, Calvados, Cognac, Poire William, Cointreau, Grd Marnier...	15
	Rhum ambré, Porto, Tequila, Vodka, Martini, Suze	9
2cl	Ricard, Pastis 51, alcool de Riz	9

BOISSONS FROIDES

EAUX	50cl - Evian ou San Pellegrino	6
	1L - Evian ou San Pellegrino	11
FRAPPÉS - 25cl	Thai Iced Tea	8
	Thé Glacé Citron	8
	Nam Baetoe - Infusion Pandan Glacée	8
	Café Thai Glacé	8
	Matcha Glacé	8
	Matcha Latte glacé	8
JUS - 20cl	Eau de Coco	8
	Lait de Soja	6
	Lychee, Mangue, Ananas, Pomme ou Orange	6
SODA - 33cl	Coca, Coca Zéro, Orangina, Sprite	6

DESSERTS

THAI	<i>Khao Niaw Mammuang</i> - Mangue et Riz au lait de Coco	16
	Lychee et Riz au lait de Coco	16
	Riz au lait de Coco & Duo Glacé Mangue Coco.....	9
	<i>Khanom Mokaeng</i> - Flan Thai & Glace Coco	12
	<i>Khanom Tan</i> - Gâteau au Fruit de Palmier	12
	<i>Khanom Tom</i> - Perles de Coco	12
FRUITS	Mangue fraîche	15
	Ananas frais	12
	Lychee au sirop	6
GLACES	Durian	6
	Banane Flambée au Rhum et Boule de Glace	16
	Coupe Colonel - Vodka & Sorbet Citron	15
	Coupe 3 boules : Mangue, Passion, Coco, Citron Vert, Vanille.....	12
	1 Boule	5
	<i>Supplément Chantilly</i>	1
	Affogato - Glace Vanille dans son café	8
	Affococo - Glace Coco dans son café	8
CONFISERIES	Gingembre confit	6
	Nougat aux cacahuètes	6

BOISSONS CHAUDES

Thé	Thé au Jasmin ou Thé Vert	4
	Thé Maison Gingembre, Citronnelle, Menthe, Bergamote ou Basilic	7
	Thé Oolong.....	7
	Infusion Tilleul, Verveine, Rose, Chrysanthème, Fleurs de Jasmin	7
Café	Espresso Bio	3
	Allongé	4
	Noisette	4
	Décaféiné.....	4
	Cappuccino, Crème	8
	Latte, Chocolat chaud	8
	<i>Changement Lait de Soja</i>	1