



MENU / SUR PLACE / TAKE AWAY

NOS PLATS

VEUILLEZ COMPOSER VOTRE REPAS

VOTRE ACCOMPAGNEMENT

		(+)	
Poulet/ Tofu – Chicken/ Tofu	13.50	Riz gluant/sticky rice	3.00
Porc/Bœuf Pork/Beef	14.00	Sauce piments/spicy	1.00
Scampi / Shrimp	14.50	Oeuf/egg	2.00
Canard/Duck	16.50		

NOUILLES / RIZ SAUTE – NOODLES- FRIED RICE

- (1) • Pad Thai / nouilles sautées sauce Tamarin (Stir fried rice noodles)
- (2) • Pad Se-ew / Nouilles sautées sauce soja (Stif fried noodles)
- (3) • Kao Pad / Riz sauté avec œufs et légumes
(Fried rice with eggs and vegetables)

WOK / RIZ BLANC (white rice) * **

- (4) Pad Metmamouang / noix de cajou et légumes /
cashew nuts and vegetables
- (5) Pad Kathiam Pikthai (Ail et poivre) / Garlic and pepper
- (6) Pad Khing / gingembre et légume / Fresh Ginger and vegetables
- (7) Pad Kapao / Basilic Thaï / Thai Basil 🌀🌀🌀
- (8) Pad Piowan / Sauce Aigre douce/ Sweet and sour sauce
- (9) Pad Pong Curry / Curry jaune indien, oeufs légumes / Eggs,
Vegetables and yellow curry
- (10) Pad Naman Hoy / sauce Huitres et légumes / (conseillé avec du
Bœuf, oyster sauce and vegetables)

CURRY ET LAIT DE COCO + RIZ BLANC * **

- (11) Curry Masaman , pommes de terres et cacahuètes (Peanuts and potatoes)
- (12) Curry jaune (yellow curry) , oignons et pommes de terre (onions and
Potatoes)
- (13) Curry rouge (red curry) option : bambou /bamboo shoots 🌀🌀
- (14) Curry vert et aubergines Thaï/ 🌀🌀🌀
green curry and thaï eggplant

Servi avec du riz blanc / served with white rice * **

**CERTAINES PREPARATIONS PEUVENT CONTENIR DES PRODUITS ALLERGENES
VEUILLEZ NOUS AVERTIR DE VOS ALLERGIES / RESTRICTIONS OU
BESOINS DIETETIQUES**



NOS SOUPES / SOUPS

	Entrées	Plats
• (15) TOM KA KAI / Poulet-Chicken 🌀** lait de coco / Coconut milk, Galanga	9,50	13.50
• (16) TOM YAM KHUNG / Scampis /shrimps (Citronelle – lemongrass soup) 🌀🌀 *	10	14.50
• (17) KUAYTIAW (poulet) Soupe de nouilles / noodle soup		13.50
• (18) KLOW Nam/Soupe de raviolis/ Poulet et scampis/ chicken-shrimps	10	14.50

SALADES / SALADS (spicy or not spicy) 🌀, 🌀🌀, 🌀🌀🌀

• (19) YAM NEUA /Filet pur de bœuf grillé (Thai spicy grilled beef salad) 🌀, 🌀🌀, 🌀🌀🌀	15.00
• (20) LAAB KAI (salade de poulet haché aux herbes) (spicy minced chicken salad) 🌀, 🌀🌀, 🌀🌀🌀 *	14,50
• (21) LAAB TOFU (salade de tofu aux herbes) Spicy tofu with herbs 🌀, 🌀🌀, 🌀🌀🌀 *	14,50
• (22) Salade THAI SATE	14

SPECIALITES DU CHEF (chef specials)

• (24) KANG PET PED YANG 🌀🌀 ** Filet de canard grillé sauce curry rouge et coco Grilled duck breast in red curry and coconut milk	16.50
• (25) NEUA YANG JIM JEAW (Boeuf grillé- sauce piquante) (grilled beef served with a spicy sauce and sticky rice) 🌀🌀🌀 Servi avec du riz blanc / served with white rice 🌀	16.50

CERTAINES PREPARATIONS PEUVENT CONTENIR DES PRODUITS ALLERGENES
VEUILLEZ NOUS AVERTIR DE VOS ALLERGIES / RESTRICTIONS OU
BESOINS DIETETIQUES



NOS ENTREES/ STARTERS

- **(26) SATE POULET / CHICKEN SATE** **8**
- **(27) LOEMPIAS LEGUMES/POULET** **8,00**
Fried spring roll chicken/vegetables
- **(28) RAVIOLIS DE CREVETTES A LA VAPEUR** **8,50**
(steamed shrimp dumplings)
- **(29) BOUCHEES DE CREVETTES A LA VAPEUR** **8,50**
(shrimps dim sum)
- **(30) SCAMPIS ENROBES FRITS** **10**
Fried wrapped Scampis)
- **(31) SAMOSAS AUX LEGUMES** **8,00**
- **(32) ASSORTIMENT D'ENTREES VEGETARIENNES** **11**
(mix of veg starters)

NOS BOISSONS / DRINKS

THAI BEER (Singha, Chang, Leo)	4,00
JUPILER	2.50
OISHI GREEN TEA	3
GINGER BEER	3
EAU/WATER (plate,petillante) petite/small	3
EAU/WATER (plate,petillante) (grande/large)	5
SOFT DRINKS (coke, coke zero, fanta)	2.50
THE (tea) Green/Jasmin/ginger	3
CAFÉ/COFFEE	2.50

VINS (bouteille) 22€-

- **TERRE DES ANGES BLANC (Sauvignon blanc- Pays d'Oc – 2019 – 12 °)**
- **TERRE DES ANGES ROUGE (merlot – 2018 – Pays d'Oc – 12 °)** - -
- **TERRE DES ANGES ROSE(pays d'Oc - 2019 – 12 °)**

Pichet / verre : 4 € (verre) 7 € (1/4) 12 € (1/2)

**CERTAINES PREPARATIONS PEUVENT CONTENIR DES PRODUITS ALLERGENES
VEUILLEZ NOUS AVERTIR DE VOS ALLERGIES / RESTRICTIONS OU BESOINS
DIETETIQUES**

INFORMATION CONCERNANT LES PRODUITS ALLERGENES

14 allergènes à mentionner			
1	 <p>Céréales contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées</p>	8	 <p>Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland</p>
2	 <p>Crustacés</p>	9	 <p>Céleri</p>
3	 <p>Oeufs</p>	10	 <p>Moutarde</p>
4	 <p>Poissons</p>	11	 <p>Graines de sésame</p>
5	 <p>Arachides</p>	12	 <p>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l</p>
6	 <p>Soja</p>	13	 <p>Lupin</p>
7	 <p>Lait (y compris le lactose)</p>	14	 <p>Mollusques</p>