



Pour le déjeuner, je vous propose cette carte dédiée à la cuisine "Thaï-Issan" familiale du quotidien au plus proche de la tradition. En plus d'une proposition à l'ardoise qui change tous les midis.



Pour le dîner, je vous propose un autre menu consultable sur demande ou sur notre site internet, pour vous faire découvrir ou redécouvrir la gastronomie de l'ancien royaume de Siam et plus particulièrement de la région de l'issan dont la famille et moi même sommes originaires.

- Cheffe Meh



Formules Midi à l'Ardoise

Accord mets et boissons* +4€ **OU** Accord mets et vins* +5€

Consulter l'ardoise

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

16 €



ENTREE + PLAT + DESSERT

19 €

Menu du Déjeuner

Inclus Accord mets et boissons* **OU** Accord mets et vins*.

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Au choix à la carte

24 €



ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix à la carte

29 €

Accord mets et boissons*

1 jus de mangue (20CL) ou 1 jus de citron vert (20CL)

Et 1 eau minérale ½L

Et 1 café ou thé au jasmin.

Accord mets et vins*

1 verre de vin au choix (10CL) dans notre carte des vins


Et 1 eau minérale ½L


Et 1 café ou thé vert au jasmin

Entrées

 Débutant   Confirmé    Expert et habitué     Avoir été thaïlandais dans une vie antérieure

TOM YAM KAÏ

existe en version végétarienne 

Bouillon parfumé à la citronnelle, aigre-doux, légèrement pimenté, au poulet. 



MAN TROD (4 pièces)

Assortiment de bouchées croustillantes.





MAN TROD PHAK (5 pièces)

Raviolis croustillants aux légumes. 



YAM PLA MEUK

existe en version végétarienne 

Salade de blancs de seiche, épicée et légèrement pimentée selon une recette traditionnelle de Chiangmai. 



LAP SIN


Spécialité laotienne de bœuf cru mariné, émincé finement au couteau.

Plats

 Débutant   Confirmé    Expert et habitué     Avoir été thaïlandais dans une vie antérieure




Tous nos plats sont accompagnés de Riz thaï en provenance de l'Issan.

KAENG BOUALAPHA KUNG

Crevettes préparées au Wok, fait minute,
au basilique Thaï (basilique anisé), légumes et lait de coco. 






KAENG KARRI KAÏ

existe en version végétarienne 
Poulet préparé au Wok, fait minute,
doux mélange d'épices, poulet et lait de coco.  





NUEA KARRI DENG

Préparé au Wok, fait minute, curry rouge au bœuf, délicieusement pimenté.   




SUEA RONG HAÏ

Aussi appelé «Tigre qui pleure», bœuf tendre et mariné aux épices thaïes,
cuisson saignante. Une recette de l'Issan qui voit une grillade passée
au barbecue avant d'être débitée en lamelles.  



KAENG SATAY MOO

existe en version végétarienne 
Porc préparé au wok, fait minute, savoureux mélange d'ail,
sucre, cacahuètes, sésame, épices et lait de coco.

Desserts

KRAO NIEW SAN KRA NIA

Riz gluant au lait et flan thaï cuit à la vapeur.



KHANOM MA PRAO

Flan Thaï au lait de coco.



LOTEE CHOCOLAT

Emblématique de Krabi, pancake au lait concentré et chocolat fondu.



KLUAY TROD (4 pièces)

Samoussas à la banane, lait concentré et chocolat fondu.



KHANOM THOM (2 pièces)

Perles de coco au riz gluant, crème d'œuf et râpée de coco.

« Extrait de notre carte des boissons »

Bissons sans alcool

JUS D'ALOE VERA (25CL) : 4,90 €

JUS DE CITRON PRESSÉ (25CL) : 4,50 €

JUS DE MANGUE (25CL) : 4,50 €

EAU PÉTILLANTE DE LYTCHEE (33CL) : 5,20 €

THÉ GLACÉ DU MOMENT (33CL) : 5,20 €

JUS DE COCO (25CL) : 4,90 €

100 % naturel importé frais de Thaïlande.

Bières

SINGHA BEER (33CL) : 5,60 €

CHANG BEER (33CL) : 5,90 €

BEER LAO (33CL) : 5,20 €

TSINGTAO (33CL) : 5,10 €

Vins au verre

SÉLECTION DU MOMENT

ROUGE, BLANC OU ROSÉ (12,5CL) : 3,50 €

Eaux minérales

EAU DE PERRIER (1L) : 4,90 €

SAN PÉLLÉGRINO (1L) : 4,90 €

SAN PÉLLÉGRINO (50CL) : 3,90 €

CHATELDON (1L) : 7,00 €

EVIAN (1L) : 4,90 €

EVIAN (50CL) : 3,90 €

Bissons chaudes

CAFE ESPRESSO : 1,90 €

THE JASMIN : 3,50 €