

Nos Origines

MEH ET MEH SAO (MÈRE ET FILLE) SONT DE VÉRITABLES CUISINIÈRES LAO THAI DE CETTE RÉGION QUE L'ON APPELLE L'ISSAN FORTES D'UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE CULTURELLE ET PROFESSIONNELLE, HÉRITÉES DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION ET RECONNUE PAR LES PLUS GRANDES INSTITUTIONS GASTRONOMIQUES.

Nous proposons une cuisine fidèle à la façon de faire de l'Issan. En plus de nos origines, nous nous rendons en Thaïlande plusieurs fois par an.

Nous souhaitons balayer un grand nombre de clichés sur la cuisine Asiatique et Thaï. Chez nous, vous ne trouverez pas de mobilier en plastique ou de table collante. Pour manger, vous ne trouverez pas de baguettes mais des couverts. C'est notre vision, celle d'une cuisine saine, à base de produits frais, faite à la commande et entièrement maison. La cuisine de Siam et son raffinement rejoignent nos valeurs que sont la tradition, la famille et le voyage.

Il y a de nombreuses façons de vivre, de s'imaginer, de voir, de sentir l'Asie et en particulier la Thaïlande et le Laos. Il n'a donc jamais été question de « faire comme là-bas » mais bien de vous proposer notre vision très personnelle, celle d'une famille originaire et passionnée, qui chaque année prend le temps de retourner à ses racines. Chaque voyage est l'occasion pour nous d'ajouter à notre salle des repères, des clins d'oeil, des petits détails qui nous tiennent à coeur. Nous avons comme modeste ambition de vous faire voyager à travers l'assiette, de vous emmener à Bangkok par la dégustation d'un Pad Thaï, de vous faire parcourir les rues de Chaingmai à l'aide d'un Nam Tok, d'une Som Tam ou d'un Curry Thai, sans oublier l'emblématique Lotee (Pancake) de la région de Krabi, qui servira de ponctuation sucrée au dépaysement que nous vous proposons.

Nous prenons soin d'utiliser des recettes traditionnelles, authentiques et familiales de Meh.



Menu dégustation de la Cheffe

Menu à partager pour 2 personnes : 49 €/personne

KIN LEAN

Amuses bouches



LOUAMIT ISSAN

Dégustation des spécialités emblématiques de l'issan. 🌶️



SIAM KAENG

Trilogie de kaeng épicés et savoureux sélectionnés par la Cheffe. 🌶️

Ou

LOUAM NUEA DET YANG

Des « Yang » en 3 variantes à partager :
Grillades emblématiques de l'issan aux 3 marinades.



LOUAMIT KHANOM ISSAN

Assortiment à partager, de desserts traditionnels du Nord-est de la Thaïlande.

Menu à l'ardoise

(Disponible tous les soirs sauf les vendredis et samedis)

ENTREE + PLAT + DESSERT

Consulter l'ardoise

39 €



Menu découverte

ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix dans toute la carte

44 €

Pour tous les menus

Accord mets et boissons +7 €/personnes

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 thés +6 €/personnes

3 dégustations de thés au choix dans notre carte des thés

Accord mets et vins +9 €/personnes

2 verres de vin au choix (10CL) dans notre carte des vins

Et 1 eau minérale ½L


Entrées

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

Yam



YAM WOONSEN TALEY

Salade de fruits de mer épicée et légèrement pimentée selon une recette traditionnelle de Chiangmai. 









NEM THA DUA

Salade de riz mariné acidulé, crudités et Som Moo (porc fumé acidulé, émincé finement).



SOM TAM

existe en version végétarienne 

Salade de papaye et carotte pimentée ou très pimentée accompagnée de croustillants au porc. Spécialité emblématique de l'issan. Préparée au mortier. Pimentée à la demande   ou    



YAM POLAMAÏ

Salade de crevettes acidulées et note d'amertume.

Soupes



TOM KRA KAÏ


existe en version végétarienne 

Célèbre soupe traditionnelle au lait de coco, galanga et poulet.



TUM YAM KUNG


existe en version végétarienne 





Bouillon parfumé à la citronnelle, aigre-doux, légèrement pimenté et aux crevettes. Un classique de la gastronomie thaïlandaise. 

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 KIEW WAN KAÏ

existe en version végétarienne 

Préparé au Wok, fait minute, à base de lait de coco, curry vert au poulet, mélange d'épices et de piments délicieusement féroces, emblématique de la cuisine thaï sous le règne de RAMA VI.    



KAENG BOUALAPHA PLA MEUK

Préparé au Wok, fait minute, blanc de seiches tendre au basilique Thaï (basilique anisé), légumes et lait de coco. 



KAENG SATAY NUEA

existe en version végétarienne 

Préparé au wok, fait minute, savoureux mélange d'ail, sucre, cacahuètes, sésame, épices, bœuf et lait de coco.






KAENG KARRI KUNG

Préparé au Wok, fait minute, doux mélange d'épices, crevettes et lait de coco.  





KAENG PHED PED YANG

Préparé au Wok, fait minute, curry rouge au canard, délicieusement pimenté. Selon la recette traditionnelle de la région de Ayutthaya - Ko Koet..   



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.  



SI KHRONG MOO THOD

Savoureux Travers de Porc au Miel préparé au wok.



KUNG YAI KA THIEM PRIK THAI

Wok de grosses gambas à la grappe de Poivre Vert et à l'ail ; Comme on peut en trouver dans la mer d'Andaman.

Desserts

PO LA MAI LUAM

L'étoile de SIAM : Assiette de fruits frais d'ici et de là bas selon saison.



KHRAO NIAO MA MUANG

Variété de riz gluant blanc, mariné au lait de coco et joue de mangue fraîche.



MA PRAO ICE CREAM

Glace onctueuse à la coco et accompagnement du moment.



KHRAO NIAO DAM MA PRAO

Riz Noir de l'issan et râpée de coco.



KHANOM BAÎTEUIL

Flan thai au lait de coco et baiteuil, cuisson vapeur.



Le Baiteuil ou Pandan est une plante tropicale dont les feuilles, et particulièrement le jus, sont très utilisés dans la gastronomie thaïlandaise que ce soit pour du sucré ou du salé. Les feuilles sont similaires à des feuilles de palmiers. Ce qui caractérise les feuilles de baiteuil c'est d'une part l'arôme délicat et subtil des feuilles et d'autre part la couleur verte du jus que l'on peut extraire de ces feuilles. Par contre, les feuilles étant très fibreuses, l'extraction du jus est une opération longue et fastidieuse par rapport au peu de liquide obtenu.



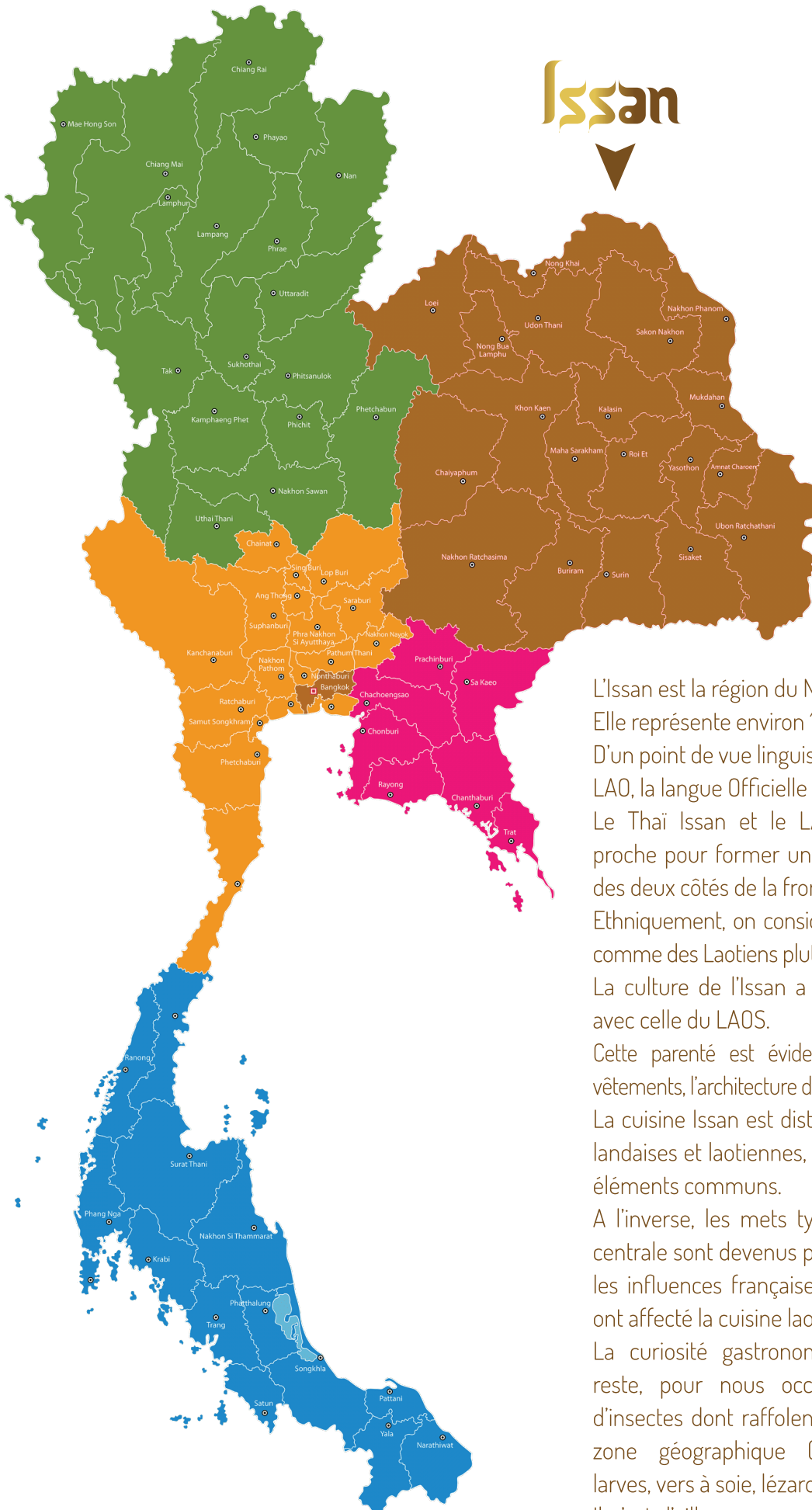
LOTEE KLUAY

Pancake emblématique du Sud de la Thaïlande à la banane et chocolat fondu.



KRAO NIAO BAÎTEUIL

Riz gluant au baiteuil, crème coco et glace mangue.



Issan

L'Issan est la région du Nord-est de la Thaïlande. Elle représente environ 1/3 du Territoire.

D'un point de vue linguistique, elle est proche du LAO, la langue Officielle du LAOS.

Le Thaï Issan et le LAO sont suffisamment proche pour former un continuum linguistique des deux côtés de la frontière.

Ethniquement, on considère donc les Thaï-Issan comme des Laotiens plutôt que comme des Thaïs. La culture de l'Issan a beaucoup en commun avec celle du LAOS.

Cette parenté est évidente dans la cuisine, les vêtements, l'architecture des temples, les fêtes et l'art. La cuisine Issan est distincte des cuisines Thaïlandaises et laotiennes, tout en comportant des éléments communs.

A l'inverse, les mets typiques de la Thaïlande centrale sont devenus populaires en Issan, mais les influences françaises et vietnamiennes qui ont affecté la cuisine laotienne y sont absentes.

La curiosité gastronomique de cette région reste, pour nous occidentaux, la profusion d'insectes dont raffolent les habitants de cette zone géographique (scorpions, grenouilles, larves, vers à soie, lézards, sauterelles...).

Il n'est d'ailleurs pas rare de retrouver des étals d'insectes jusque dans les rues de Bangkok.