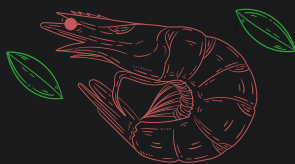


ENTRÉES



- 01 Pik Kai Tod 6,50€
Ailes de poulet frites aux herbes (5 pièces).
- 02 Tod Man Kung 8€
Gateau crevettes et porc (5 pièces).
- 03 PoPia Kung 8€
Crevettes marinées à la sauce soja et poivre enroulée dans sa feuille de riz (6 pièces).
- 04 PoPia Phak Khm Shis 7€
Nems Epinards et 3 fromages : parmesan, mozzarella, emmental (5 pièces).

- 05 Sai Ua 8€
Porc haché mariné à la sauce aux herbes et épices thaïlandaises.
- 06 Kai / Khung Satay 8€
Brochettes sauce satay cacahuètes.
Poulet (5 pièces) 9€
Crevettes (6 pièces)
- 07 Laab 10€
Melange d'épices Laab, d'échalotes, de feuilles de menthe et de coriandre. Au poulet ou porc haché.



SOUPES

- 08 Tom Kha Kai 10€
Soupe au poulet à base de lait de coco, galanga, citronnelle et feuilles de citrons.
- 09 Tom Yum Kung 11€
Soupe épicée aux crevettes, galanga, citronnelle et feuilles de citron.



SUPPLÉMENTS

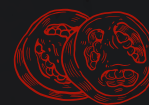
- Oeuf au plat 2€
Riz jasmin blanc 2€
Riz gluant 3€



PLATS



- 10 Phad Kratiam PrikThai 14€
Sauté à l'ail et poivre noir accompagné de riz et oeuf au plat.
Poulet / Porc 15€
Bœuf
- 11 Phad Thai (végétarien possible) 14€
Nouilles de riz sautées à la sauce tamarin œufs et tofu.
Poulet 15€
Crevettes
- 12 Kung Tod Tamarin 17€
Crevettes frites sauce tamari, échalottes servi avec riz blanc.
- 13 Phad Pried Wan 14€
Plat sauté à la sauce aigre douce, ananas, concombre et poivron servi avec riz blanc.
Poulet 15€
Crevettes
- 14 Pad Med Mamuang 14€
Sauté aux noix de cajou et pate de piment.
Poulet 15€
Crevettes/Bœuf
- 15 Pad Pong Karee 14€
Sauté à la poudre de curry, poivron et œufs servi avec riz blanc.
Poulet 15€
Crevettes
- 16 Pad Krapao 14€
Sauté au basilic, ail et piment servi avec riz blanc (recommandé).
Poulet/Porc 15€
Bœuf
- 17 Khao Phad (végétarien possible) 14€
Riz sauté à la sauce soja aux tomates, carotte, oignon et oeuf.
Poulet 15€
Crevettes



PLATS - CURRY (végétarien possible)

- 18 Kéng Kiaw Wane 14€
Curry vert au lait de coco, aubergines, courgettes, basilic, poivrons rouges et verts servi avec riz blanc.
Poulet 15€
Crevettes 15€
Bœuf 14€
Légumes
- 19 Kéng Ped 14€
Curry rouge au lait de coco, aubergines, courgettes, basilic, poivrons rouges et verts servi avec riz blanc.
Poulet 15€
Crevettes 15€
Bœuf 14€
Légumes
- 20 Panéng 14€
Curry Panéng au lait de coco et feuilles de citron servi avec riz blanc.
Poulet 14€
Porc 15€
Bœuf 14€
Légumes



DÉSSERTS

- Mangue riz 8€
Flan coco 6€
Tiramisu (si disponible) 8€
Glace (Parfum sur demande)
Une boule 3€
Deux boules 5€



BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola Zéro 33cl	2,50€
Ice Tea 33cl	2,50€
Perrier 33cl	2,50€
Sprite 33cl	2,50€
Orangina 33cl	2,50€
Jus de fruits 20cl	2,00€
San Pelegrino 50cl	2,50€
Eau Plate Evian 50cl	2,50€
Schweppes Tonic	2,50€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,70€
Café noisette	1,70€
Thé	1,70€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Singha beer 33cl	5€
Chang beer 33cl	5€
Heineken 25cl	3,50€
Ricard	3,50€
Whisky Ballantines	6€
Gin Bombay	7€
Muscat de Rivesaltes	4€
Martini Blanc	4€
Martini Rouge	4€
Rhum Havana	7€
Get 27	7€
Armagnac	7€

VIN AU VERRE

Blanc, IGP Cotes Du Tarn, Gaillac "Les petits Cléments".	4€
Rosé, IGP Cotes Du Tarn, Gaillac "Les petits Cléments".	4€
Rouge, Côte du Rhône village, Domaine Aubert, Cuvée Ste Cécile.	5€

VIN BOUTEILLE

AOP Rosé, Château Puech Haut, Cuvée Argali.	25€
IGP Pays d'OC Blanc sec Chardonnay, Domaine Villa Pous Cuvée Tatiana.	25€
Rouge, Gaillac Chateau Clement Termes.	25€
Rouge, Pic St Loup, Mas de Farjou Les Lembrusques.	30€
Blanc, IGP Cotes Du Tarn, Gaillac "Les petits Cléments".	25€
Rosé, IGP Cotes Du Tarn, Gaillac "Les petits Cléments".	25€



