



MENU

Apéritifs

Mai Thai (Cocktail au jus de fruits avec une pointe d'alcool, sec et frappé)	6.50
Pattaya (Un compromis rafraichissant et non alcolise de notre apéritf Mai Thai)	5.50
Apéritif ~ Thai Nam ~	6.50
Pineau des Charentes	4.50
Porto rouge ou blanc	4.50
Kir	5.00
Kir Royal	8.50
Coupe de Champagne	7.50
Whisky Coca ou Soda	7.00
Campari Orange	7.00
Martini rouge ou blanc	5.00
Ricard	6.00
Pisang Orange	6.00
Batida de coco	6.00
Gin tonic ou orange	7.00
Picon	6.50
Vin de Lychee	4.50

Bières

Lefe Blonde	4.00
Biere Thai Singha	4.50
Jupiler	2.50

Eaux et Boissons Froides

Chaudfontaine Gazeux	2.50
Eau plat Chaudfontaine	2.50
Perrier	2.50
Fanta Orange	2.50
Fanta Citron	2.50
Schweppes Tonic	2.50
Coca Cola - Coca Cola Zero	2.50
Lipton Ice Tea	2.50
1/2 San Pelligrino	4.50
Une Bouteille eau plate ou petillante	7.00
1/2 Vittel	4.50
Jus d'orange	3.00
Jus d'ananas	3.00
Jus de noix de coco	3.50

Cuisine Thaïlandaise

Soupes Exotiques

T1.	TOM YANG KHUNG	8.00
	<i>Potage piquant de crevettes géantes, a la citronelle</i>	
T2.	TOM YANG KAI	6.50
	<i>Bouillon de poulet a la pulpe de noix de coco</i>	
T3.	TOM YANG THALAI	9.00
	<i>Caquelon aux fruits de mer ~ Thai Nam ~</i>	
T4.	POTAGE CHIANG MAI	5.00
	<i>Bouillon de poulet avec legumes et vermicelles de riz</i>	

Entrées

T5.	KAI SATEE THAI	7.00
	<i>Blanc de poulet mariné, embroché puis grillé</i>	
T6.	DIM SUM (+/- 15 min)	8.00
	<i>Chaussons de crevettes, de poulet, de porc et de legumes cuits la vapeur dans un panier de bambous</i>	
T6A.	KHUNG SATE	9.50
	<i>Saté de langoustines grillées a la citronelle</i>	
T7.	KAI HON	8.00
	<i>Blanc de poulet mariné dans une feuille de ~Bai Thy~</i>	
T8.	YAM PHUKET	13.00
	<i>Salade de fruits de mer assaisonnée de différents fines herbes</i>	
T8A.	MOULES GEANTES SAUTES A LA PATE DE PIMENT CREVETTE ET BASILIC THAI	9.00
T9.	LAM PET	9.00
	<i>Salade de calamars assaisonnés de différents fines herbes</i>	
T10.	BOUQUET ROYAL	13.00
	<i>Assortiment d'entrées Thai</i>	
	<i>(Kai Saté, rouleaux de printemps, croquette impérial (Nems), blanc de poulet mariné dans les feuilles de ~Bai Thy~</i>	

Cuisine Thaïlandaise

Viandes

T11.	PORC SUKOT AI	12.50
	<i>Emincés de porc sauté a l'ail, légèrement parfumé a la citronelle</i>	
T11A.	EMINCES DE PORC CAMELISE A L'AIL	13.00
T12.	MOO PAO PIEN	12.50
	<i>Emincés de porc sauté sauce aigre douce et ananas frais</i>	
T12A	EMINCES DE PORC SAUTE AU CURRY ROUGE, BASILIC ET PIMENT	12.50
T13.	CHIANG RAI	12.5
	<i>Emincés de porc poivre vert au basilic</i>	
T13A.	PORC MANOVA	13.00
	<i>Emincés de porc mijoté au curry rouge, coco, ananas et basilic Thai</i>	
T13B.	EMINCES DE PORC SAUTE A LA SAUCE CACAHUETE	13.00
T14.	BOEUF PANENG	15.00
	<i>Emincés de boeuf relevé au curry vert et au aubergines Thai</i>	
T15.	BOEUF AU CHILI	15.00
	<i>Emincés de boeuf relevé au curry rouge et au piment</i>	
T15A.	EMINCES DE BOEUF MIJOTE AU CURRY ROUGE, COCO, ANANAS ET BASILIC THAI	15.00
T16.	SALADE DE BOEUF	16.00
	<i>Filet de boeuf grillé puis émincé, assaisonné de menthe, citron et chili</i>	
T16A.	EMINCES DE BOEUF CAMELISE A L'AIL	16.00
T17.	BOEUF BAN CHIANG	15.00
	<i>Emincés de boeuf avec des légumes et une sauce exotique a la base d'huitre</i>	
T18.	BOEUF PAD	15.00
	<i>Emincés de boeuf sauté avec des légumes de soja</i>	
T19.	BOISAVAN	16.00
	<i>Subtil mélange des viandes et des fruits de mer cuits a la vapeur nappé une sauce aigre douce</i>	

Volailles

T20.	Poulet au curry a la Thaïlandaise	13.00
	<i>Poulet agrémenté d'une sauce curry noix de coco et bambou</i>	
T20A.	Blanc de poulet caramélisé a l'ail	13.00
T20B.	Blanc de poulet sauté au curry rouge, basilic et piment	12.50
T20C.	Blanc de poulet sauté a la sauce cacahuete	13.00
T21A.	Blanc de poulet mijoté au curry vert, lait de coco et aubergine Thai	13.00
T22.	PED SIAMOIS	16.00
	<i>Magret de canard, ananas, basilic Thai et lait de coco, curry rouge dans un caquelon</i>	
T23.	PED KHIEN WAN	16.00
	<i>Magret de canard mijoté au curry vert et aubergine Thai</i>	
T23A.	Salade de canard Filet de canard assaisonné de menthe, citron, chili	16.00

Cuisine Thaïlandaise

Poissons et crustacés

T24A.	Moules géantes sautées au ~Basilic Thai~	15.00
T24B.	Gambas en beignets, sauce légèrement piquante avec curry rouge	17.00
T25.	HOMOK TALAY	17.00
	<i>Cassolette de fruits de mer piquante avec curry rouge</i>	
T26.	COQUILLE FRANG	22.00
	<i>Fruits St Jacques agrémentés de jeunes maïs, asperges et légumes</i>	
T26A.	COQUILLE MANORA	22.00
	<i>Fruits St Jacques mijoté au curry rouge, lait de coco, ananas et basilic Thai</i>	
T26B.	Noix de St Jacques mijoté au curry vert, lait de coco et aubergines Thai	22.00
T27.	HOI OD MODIN	17.00
	Fruits de mer cuit a la sauce d'huitres dans un caquelon en terre cuite	
T28.	CHU CHI	16.00
	<i>Saumon au curry Thai et lait de coco</i>	
T29.	SCAMPIS MANORA	16.00
	<i>Scampis mijoté au curry rouge et lait de coco</i>	
T29A.	SCAMPIS PANENG	16.00
	<i>Scampis mijoté au curry vert et au piment</i>	
T30.	SCAMPIS MUK	16.00
	<i>Scampis sautées au basilic Thai et au piment</i>	
T30A.	Scampis sautées au curry rouge piquant	16.00
T31.	PLA CHU CHI	13.00
	<i>Calamars au curry Thai et lait de coco</i>	13.00
T31A.	Calamars mijoté au curry vert, lait de coco et aubergines Thai	
T32.	PLA MUK	12.50
	<i>Calamars sautées au basilic Thai et au piment</i>	
T32A.	Calamars sautés au curry rouge piquant	12.50
T33.	KAD PAD PIK	15.00
	<i>Cuisses de grenouilles sautées au piment et au basilic</i>	
T34.	PLA NUNG BAI THONG (+/- 30 min)	20.00
	<i>Poisson cuit a la vapeur nappé d'une sauce ciboulette et gingembre</i>	
T35.	PLA PAD PICK (+/- 30 min)	20.00
	<i>Poisson frit au piment et basilic</i>	
T36.	Fondue Thai en bouillon (min 2 pers, +/- 40 min) prix par pers	29.00
	<i>Composé de coquille St Jacques, gambas, boeuf, poulet, calamars, filet de poisson et de légumes avec sauces spécial Thai</i>	
T37.	Un pLateau Royal Thai (min 2 pers.)	26.00
	<i>Salade de boeuf, magret de canard/siamois, gambas de chef, noix St Jacques et riz Thaïlandais</i>	

Cuisine Vietnamienne

Potages

V1.	Potage aux cheveux d'ange	5.50
V2.	PHO BO <i>Léger bouillon a l'émincé de boeuf accompagné de légumes variés avec des pate de riz blanches</i>	6.50
V3.	CANHCUA <i>Potage poivré légèrement vinaigré et piquant</i>	5.50
V3A.	Soupe de saumon légèrement aigre et épicée	7.00

Entrées

V4.	NEM <i>Croquettes impériales</i>	7.00
V5.	Rouleaux de printemps <i>Croquettes de riz fourrés de vermicelles, de crevettes, de porc et légumes</i>	9.00
V8.	Croissants Farcis	6.00
V9.	Salades de vermicelles aux fruits de mer	9.00
V9A.	Salade de vermicelles au poulet	7.00
V9B.	Salade de boeuf Vietnamien	10.00
V11.	Cuisses de grenouilles fourrées au beurre et a l'ail	9.50
V12.	Scampis spéciaux a la vapeur	13.00
V13.	Homard vivant a la vapeur (500 gr) 48 heures avant	38.00
V14.	Homard vivant (500 gr) 48 heures avant <i>Sauté au gingembre et ciboulette</i>	38.00
V15.	Homard vivant (500 gr) 48 heures avant <i>Grillé a la citronelle</i>	38.00

Cuisine Vietnamienne

Viandes

V16.	Emincés de boeuf sautés aux noix de cajou	15.00
V16A.	Emincés de boeuf sautés a la citronelle avec des petits légumes	15.00
V17.	THIT BO LUC LAC <i>Carrés de boeuf sauté aux poivrons et a la citronelle</i>	15.00
V18.	Salade de boeuf Vietnamien	16.00
V19.	Dés de porc frits a la sauce aigre douce <i>Accompagné d'ananas frais</i>	13.00
V20.	BO KUNG PAN <i>Emincés de boeuf aux légumes, légèrement aigre et épicé</i>	14.50
V21.	BUN NEM <i>Croquette impériales découpées, accompagné de vermicelles et des légumes frais</i>	13.00
V22.	BUN BO <i>Emincés de boeuf sauté au curry, accompagné de vermicelles et des légumes frais</i>	15.50

Volailles

V23.	Blanc de poulet sauté a la citronelle avec des petits légumes	12.50
V24.	Blanc de poulet aux noix de cajou	12.50
V25.	Blanc de poulet aux ananas frais	12.50
V26.	Blanc de poulet aux champignons des bois et bambous	12.50
V27.	Caquelon de poulet et gingembre	13.00
V28.	Canard laqué aux ananas frais	16.00
V29.	Canard laqué aux légumes, légèrement aigre et épicé	16.00
V30.	Canard laqué au manque frais	16.50
V31.	Magret de canard sauté au gingembre et ciboulette	16.50

Tipan Zaki

V32.	Ti pan zaki au boeuf	15.50
V32A.	Ti pan zaki aux calamars a l'ail	13.50
V33.	Ti pan zaki aux scampis	16.00
V34.	Ti pan zaki au canard	16.50
V35.	Ti pan zaki du ~Thai Nam ~	16.00
V35A.	Ti pan zaki aux noix st Jacques	22.00

Cuisine Vietnamienne

Poissons et crustacés

V36A.	Scampis poivrés au beurre et a l'ail	16.50
V36B.	Scampis sautés aux légumes, légèrement aigre et épicé	16.00
V37.	Gambas panées puis grillées au sel et poivre	17.00
V37A.	Scampis panées puis grillées au sel et poivre	16.50
V38.	Caquelon de saumon au gingembre	16.00
V39.	Dorade impériale (+/- 30min)	20.00
	<i>Dorade grillées avec sauce tomate, concombre, oignons, sauce aigre douce Ti pan</i>	
V40.	Calamars champignons des bois et bambous	12.50
V40A.	Beignet de calamar sauce aigre douce (légerement piquant)	12.50
V41.	Beignet de scampi sauce aigre douce (légerement piquant)	16.00
V42.	Plateau Royal composée 5 variétés (min 2p - prix par pers)	22.00
	<i>Scampis sel et poivre, canard ananas, boeuf curry coco, poulet noix de cajou , riz Thailandais</i>	
V43.	Homard vivant a la vapeur (500 gr)	38.00
V44.	Homard vivant de Pattaya (500 gr)	38.00
V45.	Homard vivant sauté a la ciboulette et au gingembre (500 gr)	38.00

Riz sauté et nouilles sautées

V46.	Riz sauté au poulet	10.50
V47.	Riz sauté au boeuf	11.50
V48.	Riz sauté aux scampis	15.00
V49.	Nouilles sautées au poulet	10.50
V50.	Nouilles sautées au boeuf	11.50
V51.	Nouilles sautées au scampis	15.00

Accompagnements

T38.	Riz sauté a la Thaïlandaise	7.50
	<i>Riz sauté a la chair de crabe aux oeufs et crevettes</i>	
T40.	Nouilles Ayathya	7.50
	<i>Pates de riz sautés agrémentées de crevettes, cacahuete, oeuf et légumes</i>	
T41.	Légumes a la Thaïlandaise	7.50
	<i>Soja, mange tout et brocolis croquants sautés a la sauce d'huitre</i>	
T47.	Nouilles sautées natures	4.00

Menu a 30.00

1. Potage

PHO BO

Léger bouillon a l'émincé de boeuf accompagné de légumes variés avec des patates de riz blancs

2. Entrée

Assiette ~Thai Nam~

Nems, saté de langoustine, croissant farci, saté de poulet

3. Plat du choix

HOMOK TALAY

Cassolette de fruits de mer piquant avec curry rouge

4. Dessert

Glace ou ananas frais

Menu de dégustation a 33.95

(Min 2 pers - prix par personne)

1. 1ere entrée

Salade de vermicelles aux fruits de mer

2. Potage aux choix

PHO BO

Léger bouillon a l'émincé de boeuf accompagné de légumes variés avec des patates de riz blancs

Ou

Potage aux cheveux d'ange

Consommé de poulet et de crabe avec vermicelle

3. 2ieme entrée

T6. Dimsum

Chaussons de crevettes, de poulet, de porc et de légumes cuits la vapeur dans un panier de bambous

4. Plateau composé de 5 variétés

Scampis panés puis grillés au sel et poivre

Canard frais a l'ananas frais

Boeuf relevé au curry rouge, lait de coco, ananas et basilic Thai

Blanc de poulet sauté aux noix de cajou

Riz sauté a la Thaïlandaise

5. Dessert au choix

Glace ou ananas frais ou Sorbet

Menu a 23.95

1. Potage au choix

Potage poivré légèrement vinaigré et piquant

Ou

Bouillon de poulet avec légumes et vermicelles

2. Entrée

Composée de 3 variétés

Nem, Saté Kaai, Croissante farcie

3. Plat au choix

19. Dés de porc frits a la sauce aigre douce

31. Calamars au curry Thai et lait de coco

20. Emincés de boeuf aux légumes, légèrement aigre et épicé

24. Blanc de poulet aux noix de cajou

T21A. Blanc de poulet mijoté au curry vert, lait de coco et aubergine Thai

4. Dessert

Glace ou Café ou thé

Menu a 26.95

1. Potage au choix

TOM YAM KAI

Bouillon de poulet a la pulpe de noix de coco

Ou

Potage aux cheveux d'ange

Consommé de poulet et de crabe avec vermicelle

2. Entrée

Kaai Saté

Croissante farcie

Nems

La queue du dragon (scampis)

3. Plat au choix

V32. Ti pan zaki au boeuf

T14. Boeuf relevée au curry et aubergine Thai

V36. Scampis sautées aux légumes, légèrement aigre et épicé

T32. Calamars sautés au piment et basilic Thai

T20. Poulet curry a la Thaïlandaise

4. Dessert au choix

Glace ou ananas frais

Menu ~Royal Thai~ a 41.95

(Min 2 pers - prix par personne)

1. Potage au choix

TOM YAM KHUNG

(Potage piquant de crevettes géantes, a la citronnelle)

2. Entrées composées de

Saté Royal

(Saté de poulet et langoustine)

Rouleaux de printemps

Blanc de poulet mariné dans une feuille de 'Bai thy'

3. Plats composé de spécialités Thais

Coquille Farand

(Fruits St Jacques agrémenté de jeune mais, asperges et bouquet de légumes)

Gambas panées puis grillées au sel et poivre

Magret de canard mijoté au curry rouge, chili, ananas et basilic Thai

Filet de boeuf grillé puis émincé, assaisonné de menthe, citron et ciboulette

Riz sauté a la Thaïlandaise

4. Dessert au choix

Glace flambé ou ananas frais ou dame blanche

Menu ~Fruits de mer~ a 49.00

(Min 2 pers - prix par personne)

1. 1ere Entrée

Salade de vermicelles aux fruits de mer

2. Entrées composées de

Saté Royal

(Saté de poulet et langoustine)

Rouleaux de printemps

Blanc de poulet mariné dans une feuille de 'Bai thy'

3. Plats composé de spécialités Thais

Coquille Farand

(Fruits St Jacques agrémenté de jeune mais, asperges et bouquet de légumes)

Gambas panées puis grillées au sel et poivre

Magret de canard mijoté au curry rouge, chili, ananas et basilic Thai

Filet de boeuf grillé puis émincé, assaisonné de menthe, citron et ciboulette

Riz sauté a la Thaïlandaise

4. Dessert au choix

Glace flambé ou ananas frais ou dame blanche

Desserts

Coupe ~Thai Nam ~	8.00
(Glace vanille et fraise avec des fruits frais selon la saison)	
Assiette de fruits exotiques frais (selon la saison)	8.00
Assortiment de fruits flambés et glace	7.00
Sorbet citron	6.50
Sorbet fruits de la passion	6.50
Dame blanche	6.50
Dame noire	6.50
Brésilienne	6.50
Beignet de glace flambée	7.00
Glace vanille, fraise, moka, chocolat (3 boules)	6.00
Coco givré	7.00
Orange givré	6.50
Lychee	5.00
Gingembre	5.00
Nougat	5.00
Glace enfant (2 boules)	5.00
(Vanille, fraise, moka, chocolat)	
Tranche d'ananas frais	5.00

Alcools

Saké	5.50
Cognac	6.50
Calvados	6.50
Poire William	6.50

Liqueurs

Jet 27	6.00
Cointreau	6.50
Grand Marnier	6.50
Amaretto	6.50

Cremes

Bailey's	6.50
Banane	5.50
Liqueur de lychee	5.50
Café	2.50
Thé	2.50
Irish Coffee	7.50
Pousse Café Maison	7.50

Le Thai Nam

Lunch a 18.00

Uniquement midi en semaine

Entrées aux choix

Potage aux cheveux d'ange

Potage poivré légèrement vinaigré et piquant

Croissant farcie

Croquettes Thailandaises

Bouillon de poulet avec légumes et vermicelles de riz

Plats aux choix

Blanc de poulet sauté a la citronnelle, échalotees et petits légumes

Poulet au curry Thailandaises

Emincé de porc au poivre vert et basilic

Emincé de boeuf sauté aux légumes de soja avec sauce d'huitre

Calamars sautés au champignons des bois et du bambou

Nouilles sautées au poulet

Nouilles sautées au boeuf

Caquelon de poulet au gingembre

Dessert

Café ou Thé