

Menu a 33.00

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 de dégustation a 41.00

(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 pates 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 cuits la vapeur dans un panier de bambous

4. Plateau composé de 5 variétés

Scampis panés puis grillés au sel et poivre

Canard lacque 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 ~Royal Thai~ a 50.00

(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 Poulet

Nem: Croquette imperiale

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 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 coriandre

Riz sauté a la Thaïlandaise

4. Dessert au choix

Glace flambé ou ananas frais ou dame blanche