

Cuisine Thaïlandaise

Soupes Exotiques

T1.	TOM YANG KHUNG	9.50
	<i>Potage piquant de crevettes géantes, à la citronnelle</i>	
T2.	TOM YANG KAI	8.00
	<i>Bouillon de poulet à la pulpe de noix de coco</i>	
T4.	POTAGE CHIANG MAI	6.00
	<i>Bouillon de poulet avec légumes et vermicelles de riz</i>	

Entrées

T5.	KAI SATEE THAI	9.00
	<i>Blanc de poulet mariné, embroché puis grillé</i>	
T6.	DIM SUM (+/- 15 min)	10.00
	<i>Chaussons de crevettes, de poulet, de porc et de légumes cuits à la vapeur dans un panier de bambous</i>	
T6A.	KHUNG SATE	12.00
	<i>Saté de langoustines grillées à la citronnelle</i>	
T7.	KAI HON	10.00
	<i>Blanc de poulet mariné dans une feuille de ~Bai Thy~</i>	
T8.	YAM PHUKET	15.00
	<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	10.50
T9.	LAM PET	10.50
	<i>Salade de calamars assaisonnés de différents fines herbes</i>	
T10.	BOUQUET ROYAL	15.00
	<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	14.00
	<i>Emincés de porc sauté a l'ail, légèrement parfumé a la citronnelle</i>	
T11A.	EMINCES DE PORC CAMELISE A L'AIL	15.00
T12.	MOO PAO PIEN	14.00
	<i>Emincés de porc sauté sauce aigre douce et ananas frais</i>	
T12A	EMINCES DE PORC SAUTE AU CURRY ROUGE, BASILIC ET PIMENT	14.00
T13.	CHIANG RAI	14.00
	<i>Emincés de porc poivre vert au basilic</i>	
T13A.	PORC MANOVA	15.00
	<i>Emincés de porc mijoté au curry rouge, coco, ananas et basilic Thai</i>	
T13B.	EMINCES DE PORC SAUTE A LA SAUCE CACAHUETE	15.00
T14.	BOEUF PANENG	18.00
	<i>Emincés de boeuf relevé au curry vert et au aubergines Thai</i>	
T15.	BOEUF AU CHILI	18.00
	<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	18.00
T16.	SALADE DE BOEUF	19.00
	<i>Filet de boeuf grillé puis émincé, assaisonné de menthe, citron et chili</i>	
T16A.	EMINCES DE BOEUF CAMELISE A L'AIL	19.00
T17.	BOEUF BAN CHIANG	18.00
	<i>Emincés de boeuf avec des légumes et une sauce exotique a la base d'huitre</i>	
T18.	BOEUF PAD	18.00
	<i>Emincés de boeuf sauté avec des légumes de soja</i>	
T19.	BOISAVAN	18.00
	<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	15.00
	<i>Poulet agrémenté d'une sauce curry noix de coco et bambou</i>	
T20A.	Blanc de poulet caramélisé a l'ail	15.00
T20B.	Blanc de poulet sauté au curry rouge, basilic et piment	14.00
T20C.	Blanc de poulet sauté a la sauce cacahuete	15.00
T21A.	Blanc de poulet mijoté au curry vert, lait de coco et aubergine Thai	15.00
T22.	PED SIAMOIS	19.00
	<i>Magret de canard, ananas, basilic Thai et lait de coco, curry rouge dans un caquelon</i>	
T23.	PED KHIEN WAN	19.00
	<i>Magret de canard mijoté au curry vert et aubergine Thai</i>	
T23A.	Salade de canard Filet de canard assaisonné de menthe, citron, chili	19.00

Cuisine Thaïlandaise

Poissons et crustacés

T24A.	Moules géantes sautées au ~Basilic Thai~	18.00
T24B.	Gambas en beignets, sauce légèrement piquante avec curry rouge	20.00
T25.	HOMOK TALAY	20.00
	<i>Cassolette de fruits de mer piquante avec curry rouge</i>	
T26.	COQUILLE FRANG	26.00
	<i>Fruits St Jacques agrémentés de jeunes mais, asperges et légumes</i>	
T26A.	COQUILLE MANORA	26.00
	<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	26.00
T27.	HOI OD MODIN	20.00
	Fruits de mer cuit a la sauce d'huitres dans un caquelon en terre cuite	
T28.	CHU CHI	19.00
	<i>Saumon au curry Thai et lait de coco</i>	
T29.	SCAMPIS MANORA	19.00
	<i>Scampis mijoté au curry rouge et lait de coco</i>	
T29A.	SCAMPIS PANENG	19.00
	<i>Scampis mijoté au curry vert et au piment</i>	
T30.	SCAMPIS MUK	19.00
	<i>Scampis sautées au basilic Thai et au piment</i>	
T30A.	Scampis sautées au curry rouge piquant	19.00
T31.	PLA CHU CHI	15.00
	<i>Calamars au curry Thai et lait de coco</i>	15.00
T31A.	Calamars mijoté au curry vert, lait de coco et aubergines Thai	
T32.	PLA MUK	14.00
	<i>Calamars sautées au basilic Thai et au piment</i>	
T32A.	Calamars sautés au curry rouge piquant	14.00
T33.	KAD PAD PIK	18.00
	<i>Cuisses de grenouilles sautées au piment et au basilic</i>	
T34.	PLA NUNG BAI THONG (+/- 30 min)	24.00
	<i>Poisson cuit a la vapeur nappé d'une sauce ciboulette et gingembre</i>	
T35.	PLA PAD PICK (+/- 30 min)	24.00
	<i>Poisson frit au piment et basilic</i>	
T36.	Fondue Thai en bouillon (min 2 pers, +/- 40 min) prix par pers	34.00
	<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.)	31.00
	<i>Salade de boeuf, magret de canard/siamois, gambas de chef, noix St Jacques et riz Thaïlandais</i>	
T48.	Pate Thai au poulet	13.50
T49.	Pate Thai au boeuf	15.00
T50.	Pate Thai aux scampis	17.00