

CRÉATIONS DU CHEF | CHEF'S CREATIONS

Servies avec du riz parfumé au jasmin | Served with jasmin rice

- A) POULET GRILLÉ | GRILLED CHICKEN | ไก่ย่าง** **15.95**
Suprême de poulet grillé au charbon de bois avec une sauce au miel, à l'ail et à la citronnelle.
Char-broiled chicken breast served with honey, garlic and lemongrass sauce.
-  **B) STEAK AUX ÉPICES THAÏES | SPICY THAI STEAK | เนื้อย่าง** **19.95**
Steak épicé mariné dans une sauce à la papaya, au poivre et à l'ail.
Spicy steak marinated with garlic and pepper papaya sauce.
-  **C) TILAPIA À LA MANGUE | MANGO TILAPIA | ปลานิลย่างมะม่วง** **20.95**
Tempura de tilapia servi avec une salade traditionnelle de mangue verte préparée avec herbes thaïes, riz grillé et jus de lime.
Tilapia tempura topping with traditional green mango salad, Thai herbs, roasted rice and lime juice.
- D) CANARD MUSCOVY | YOUNG MUSCOVY DUCK | แกงเป็ดย่าง** **20.95**
Suprême de canard Muscovy grillé et cuit dans une sauce traditionnelle au cari rouge à l'ananas, gingembre sauvage, feuilles de kafir et basilic frais.
Grilled young Muscovy duck cooked in a traditional red curry sauce with pineapple, wild ginger, kaffir lime leaves and basil.
-  **E) FILET MIGNON D'AGNEAU | LAMB TENDERLOIN | แกะพัดพริกขิง** **21.95**
Filet mignon d'agneau grillé servi avec une sauce épicée à la pâte de gingembre maison, feuilles de limette et fève verte.
Grilled lamb tenderloin served with long beans, kaffir lime leaves and homemade fresh and spicy ginger paste.
- F) SAUMON | SALMON | ห่อหมกแซลมอน** **22.95**
Filet de saumon dans une sauce au cari rouge, chair de noix de coco, basilic, feuilles de limette café cuits à la vapeur dans une noix de coco.
Salmon filet steamed with young coconut meat, kaffir lime leaves, and basil in red curry sauce served in fresh coconut bowl.
- G) GRILLADE DE FRUITS DE MER | GRILLED SEAFOOD | ย่างทะเล** **23.95**
Grillade de crevettes, pétoncles et calmars laqués au nard indien et tamarin.
Grilled tiger shrimps, scallops and squids with spicy lemongrass and tamarind glaze.

Les prix peuvent changer sans préavis | Prices are subject to change without notice.

TABLE D'HÔTE

Pour une personne | For one guest (#1) 27.95

ENTRÉE | APPETIZER

Rouleaux de printemps frits aux légumes | Vegetable imperial rolls (2)

SOUPE | SOUP

Soupe aigre et épicée au poulet | Chicken hot and spicy soup

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

- 1. Cari jaune au poulet et pommes de terre | Yellow curry chicken with potatoes**
- 2. Pad thaï au porc | Pork Pad Thai**
- 3. Mignon de bœuf et jardinière de légumes sautés dans une sauce au gingembre | Beef tenderloin and vegetables stir-fried with ginger sauce.**

DESSERT

Crème de tapioca perlée à la noix de coco et fruits tropicaux | Tapioca cream served with coconut and tropical fruits.

CAFÉ ou THÉ | COFFEE or TEA

Pour une personne | For one guest (#2) 32.95

ENTRÉE | APPETIZER

Croquettes au poulet | Chicken croquettes (2)

SOUPE | SOUP

Soupe traditionnelle au lait de noix de coco et crevettes | Traditional shrimp coconut milk soup

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

- 1. Cari vert au lait de noix de coco et crevettes | Green curry shrimps;**
- 2. Calmars sautés avec piments séchés et noix de cajou rôties | Stir-fried calamari with sundried hot peppers and cashew nuts;**
- 3. Pétoncles sautés avec nouilles Shanghai et jardinière de légumes | Scallops stir-fried with Shanghai noodles and vegetables.**

DESSERT

Crème de tapioca perlée à la noix de coco et fruits tropicaux | Tapioca cream served with coconut and tropical fruits.

CAFÉ ou THÉ | COFFEE or TEA

Les prix peuvent changer sans préavis | Prices are subject to change without notice.

TABLE D'HÔTE

Pour deux personnes | For two guests (#1) 54.95

ENTRÉE | APPETIZER

Rouleaux de printemps frais au poulet | Fresh spring rolls chicken (4).

SOUPE | SOUP

Soupe aigre et épicée au poulet | Chicken hot and spicy soup (2)

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

- 1. Cari vert au poulet | Green curry chicken;**
- 2. Filet de porc sautés avec une sauce au gingembre | Pork filet stir- fried in ginger sauce;**
- 3. Tofu et jardinière de légumes sautés dans une sauce aigre-douce | Tofu and vegetables stir- fried in sweet and sour sauce;**
- 4. Pad Khee Mao au boeuf | Beef Pad Khee Mao.**

DESSERT

Crème de tapioca perlée à la noix de coco et fruits tropicaux | Tapioca cream served with coconut and tropical fruits.

CAFÉ ou THÉ | COFFEE or TEA

Pour deux personnes | For two guests (#2) 64.95

ENTRÉE | APPETIZER

Moules cuites à la vapeur avec feuilles de kafir, feuilles de basilic et poivre frais.

Steam mussels with kaffir lime leaves, basil, and fresh pepper corn.

SOUPE

Soupe traditionnelle au lait de noix de coco et crevettes | Traditional shrimp coconut milk soup (2).

PLATS PRINCIPAUX

- 1. Cari rouge au poulet, arachides rôties, feuille de limette et basilic | Chicken red curry with roasted peanut and basil**
- 2. Calmars sautés avec piments séchés et noix de cajou rôties | Stir-fried calamary with sun-dried hot peppers and cashewnuts;**
- 3. Pétoncles et jardinière de légumes sautés dans une sauce au gingembre | Scallops and vegetables stir-fried with ginger sauce;**
- 4. Pad thaï aux crevettes | Shrimps Pad Thai.**

DESSERT : Crème de tapioca perlée à la noix de coco et fruits tropicaux | Tapioca cream served with coconut and tropical fruits.

CAFÉ ou THÉ | COFFEE or TEA

Les prix peuvent changer sans préavis | Prices are subject to change without notice.

ENTRÉES | APPETIZERS

- 1) **ROULEAUX DE PRINTEMPS | SPRING ROLLS (4) ปลูกเป็ยะผัก** **6.95**
Rouleaux de printemps farcis aux légumes, pousses de bambou et vermicelles servis avec salade de choux au gingembre et trempette traditionnelle.
Crispy imperial rolls filled with mixed vegetables, bamboo shoots and vermicelli served with ginger-flavoured coleslaw and traditional dipping sauce.
- 2) **CROQUETTES | ทอดมัน** **7.95**
Croquettes de feuilles de kafir et de basilic servies avec salade de choux au gingembre et trempette traditionnelle.
Traditional Thai croquettes, kaffir lime leaves and basil served with ginger-flavoured coleslaw and peanut sauce.
Poulet | Chicken **6.95**
Fruits de mer | Seafood **7.95**
- 3) **ROULEAUX DE PRINTEMPS FRAIS | FRESH SPRING ROLLS | ปลูกเป็ยะสด (2)**
Vermicelles, laitue, fèves germées, menthe, basilic, coriandre et votre choix de tofu, poulet ou crevettes marinées enroulés dans une feuille de riz et servis avec une trempette aux arachides.
Vermicelli, lettuce, bean sprouts, mint, basil, coriander and your choice of tofu, marinated chicken or shrimp wrapped in rice paper and served with peanut dip.
Tofu ou poulet mariné | Tofu or marinated chicken **6.95**
Crevettes marinées | Marinated shrimps **7.95**
- 4) **MOULES | MUSSELS | ผัดหอย** **10.95**
Moules cuites à la vapeur avec feuilles de kafir, feuilles de basilic et poivre frais.
Steam mussels with kaffir lime leaves, basil, and fresh pepper corn.
- 5) **POULET SATAY | CHICKEN SATAY | สะเต๊ะไก่ (3)** **7.95**
Brochettes de poulet tandoori grillé servies avec salade de choux au gingembre, croustilles aux crevettes et sauce aux arachides.
Bamboo skewers of grilled tandoori chicken served with ginger-flavoured coleslaw, shrimp chips and peanut sauce.
- 6) **ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES | SHRIMP SPRING ROLLS (4) ปลูกเป็ยะกุ้ง** **7.95**
Rouleaux de printemps farcis aux crevettes, servis avec salade de choux au gingembre et trempette traditionnelle.
Crispy spring rolls filled with shrimp served with ginger-flavoured coleslaw and traditional dipping sauce.




SOUPES | SOUPS

Préparées avec votre choix de | Prepared with your choice of:

1. **Jardinière de légumes | Mixed vegetables** **3.95**
2. **Poulet ou tofu | Chicken or Tofu** **4.95**
3. **Crevettes | Shrimps** **5.95**


- 7)  **TOM YUM ต้มยำ**
Soupe aigre et épicée, assaisonnée de nard indien, feuilles de kafir, coriandre, ciboulette, champignons et jus de citron.
Hot and sour soup seasoned with lemongrass, kaffir lime leaves, coriander, chives, mushrooms and lemon juice.
- 8) **TOM KHA ต้มข่า**
Soupe traditionnelle au lait de noix de coco, nard indien, feuilles de kafir, coriandre, ciboulette, champignons et jus de citron.
Traditional coconut milk soup seasoned with lemongrass, kaffir lime leaves, coriander, chives, mushroom and lemon juice.
- 9)  **GAENG SOM แกงส้ม**
Soupe traditionnelle aigre et épicée, assaisonnée avec tamarin, gingembre sauvage et pâte de piment maison.
Traditional hot and sour soup seasoned with tamarind, wild ginger and homemade chilli paste.
Les prix peuvent changer sans préavis | Prices are subject to change without notice.

SALADES | SALADS

- 10)  **SOM TAM THAI** ส้มตำ 12.95
Salade traditionnelle de papaye verte avec piment fort, tomate, jus de lime, arachides rôties.
Traditional Thai green papaya salad prepared with fresh hot chilli, tomato, lime juice and roasted peanut.
- 11)  **LAAB NAMTOK (POULET, PORC OU BOEUF) | CHICKEN, PORK OR BEEF** ลาบ 14.95
Salade traditionnelle du Nord-Est de la Thaïlande, préparée avec herbes thaïes, riz grillé et jus de lime.
North-Eastern traditional spicy salad prepared with Thai herbs, roasted rice and lime juice.
- 12)  **YUM TALAY** ยำทะเล 23.95
Crevettes, pétoncles, calmars, chaire de crabe, moules, vermicelles et noix de cajou préparés avec notre sauce chaude et piquante maison.
Tiger shrimps, scallops, squids, crab meat, mussels and vermicelli prepared with our hot and spicy homemade salad dressing and cashew nuts.

CARIS | CURRIES

Servis avec du riz parfumé au jasmin et préparés avec votre choix de:
Served with jasmin rice and prepared with your choice of:

- 1) **Jardinière de légumes** | Mixed vegetables 11.95
2) **Tofu biologique** | Organic tofu 12.95
3) **Suprême de poulet, mignon de boeuf ou filet de porc** | Chicken breast, beef tenderloin or pork 14.95
4) **Crevettes, calmars ou pétoncles** | Tiger shrimps, squid or scallops 16.95
5) **Fruits de mer** | Mixed seafood 23.95
- 13)  **GAENG KIEW WARN** แกงเขียวหวาน 11.95
Cari vert au lait de noix de coco, feuilles de basilic, pousses de bambou, aubergine et fève longue.
Green curry prepared with coconut milk, basil, bamboo shoots and eggplant.
- 14) **PANEANG** พะแนง 12.95
Cari rouge au lait de noix de coco, arachides rôties, feuille de limette et basilic.
Red curry prepared with coconut milk, kaffir lime leaves and roasted peanuts.
- 15) **GAENG GAREE** แกงกะหรี่ 14.95
Cari jaune au lait de noix de coco et coriandre.
Yellow curry prepared with coconut milk and coriander
- 16) **GAENG TEPO** แกงเทโพ 16.95
Cari rouge au lait de noix de coco, arachides rôties, feuille de limette et gloire du matin.
Red curry prepared with coconut milk, tamarind, kaffir lime leaves and morning glory.
- 17) **GAENG KHOIR** แกงคั่ว 23.95
Cari rouge au lait de noix de coco, gingembre sauvage, ananas, feuilles de limette et basilic.
Red curry prepared with coconut milk, wild ginger, pineapple, kaffir lime leaves and basil.


Les prix peuvent changer sans préavis | Prices are subject to change without notice.

SAUTÉS | STIR-FRY


Servis avec du riz parfumé au jasmin et préparés avec votre choix de:
Served with jasmin rice and prepared with your choice of:

- | | |
|--|-------|
| 1) Jardinière de légumes Mixed vegetables | 11.95 |
| 2) Tofu biologique Organic tofu | 12.95 |
| 3) Suprême de poulet, mignon de boeuf ou filet de porc Chicken breast, beef tenderloin or pork | 14.95 |
| 4) Crevettes, calmars ou pétoncles Tiger shrimps, squid or scallops | 16.95 |
| 5) Fruits de mer Mixed seafood | 23.95 |


18) **PAD KHING** ผัดขิง
Gingembre sauté dans notre sauce *stir-fry* maison.
Garden fresh ginger stir-fried with homemade sauce.

19)  **PAD MED MAMOUNG** ผัดเม็ดมะม่วง
Piments séchés et noix de cajou rôties sautés dans notre sauce *stir-fry* maison.
Traditional Thai favourite flambé sautéed of roasted cashew nut, sundried hot chillies and homemade stir-fry sauce.

20) **PAD GRATHIAM-PRIGTHAI** ผัดกระเทียมพริกไทย
Ail et poivre blanc sautés dans notre sauce *stir-fry* maison.
Garlic and white pepper stir-fried with homemade sauce.

21)  **PAD MAKHOUA YAW** ผัดมะเขือยาว
Aubergines japonaises, fèves salées et feuilles de basilic sautés dans notre sauce *stir-fry* maison.
Japanese eggplant, salted beans and sweet basil stir-fried with our home made sauce.


22) **PAD PRIEW WHARN** ผัดเปรี้ยวหวาน
Jardinière de légumes sautés dans une sauce aigre-douce.
Mixed vegetables stir-fried in our homemade sweet and sour sauce.

23)  **PAD KRA-PAO** ผัดกระเพา
Piments forts sautés dans une sauce aux feuilles de basilic.
Garden fresh chillies stir-fried with basil sauce.

NOODLES | NOUILLES

Préparées avec votre choix de | Prepared with your choice of:

- | | |
|--|-------|
| 1) Jardinière de légumes Mixed vegetables | 11.95 |
| 2) Tofu biologique Organic tofu | 12.95 |
| 3) Suprême de poulet, mignon de boeuf ou filet de porc Chicken breast, beef tenderloin or pork | 14.95 |
| 4) Crevettes, calmars ou pétoncles Tiger shrimps, squid or scallops | 16.95 |
| 5) Fruits de mer Mixed seafood | 23.95 |

24)  **PAD KHEE MAO** ผัดซีเม่า

Nouilles de riz sautées avec gingembre sauvage, aubergine thaïlandaise, feuilles de basilic et poivre frais.
Rice noodles stir-fried with wild ginger, Thai eggplant, basil and fresh pepper corn.

25) **KHAO SOY** ข้าวซอย
Mets traditionnel du Nord de la Thaïlande : Cari jaune au gingembre, coriandre, sauce aux arachides et nouilles aux œufs.
Traditional Northern of Thailand yellow curry fresh ginger coriander peanut sauce and egg noodles.

Les prix peuvent changer sans préavis | Prices are subject to change without notice.

26) **PAD THAI** ผัดไทย

Nouilles de riz sautées avec des fèves germées, arachides rôties et une sauce aigre-douce maison.

Rice noodles, bean sprouts and roasted peanuts stir-fried with our homemade sweet and sour sauce

27) **PAD KAU-TIEW** ผัดก้วยเตี๋ยว

Nouilles Shanghai et jardinière de légumes sautées dans notre délicieuse sauce *stir-fry* au sésame maison.

Shanghai noodles and vegetables with our delicious homemade sesame stir-fry sauce.

28) **RAD HNA** ราดหน้า

Jardinière de légumes sautée dans notre délicieuse sauce *stir-fry* maison, le tout servi sur nouilles de riz avec œufs brouillés.

Rice noodles and scrambled eggs topped with a vegetable stir-fry.

29) **GAUY-TIEW** ก้วยเตี๋ยว

Soupe aux nouilles de riz avec coriandre fraîche, arachides et fèves germées.

Rice noodles soup with peanut, fresh coriander and bean sprouts served with broth.

30) **PAD SEE-EEW** ผัดซีอิ้ว

Nouilles de riz et jardinière de légumes sautées dans une sauce soya foncée aux champignons et œufs brouillés.

Rice noodles and scrambled eggs stir-fried with mushroom soya sauce and vegetables

31) **PAD MEE** ผัดหมี่

Traditionnelle du Nord-Est de la Thaïlande: vermicelles de riz, fèves germées et ciboulette sautées dans une sauce au fromage de soja.

Traditional North-Eastern of Thailand rice vermicelli, bean sprouts, green onion stir-fried with traditional bean curd sauce.

32) **KHAO PAD** ข้าวผัด

Riz Jasmin et jardinière de légumes sautés dans notre délicieuse sauce *stir-fry* maison.

Jasmine rice and vegetables sautéed with our delicious homemade stir-fry sauce.

EXTRAS

Riz parfumé au jasmin | Jasmine rice

ข้าวสวย

1.95

Riz collant | Sticky rice

ข้าวเหนียว

3.50

Les prix peuvent changer sans préavis | Prices are subject to change without notice.