

# LES SPÉCIALITÉS THAÏLANDAISES

## les entrées

### les beignets et les salades

<i>Tod Man Pla, beignets de poisson à la citronnelle</i>	1 300
<i>Lap gai, poulet haché assaisonné de menthe, piment doux, citron et coriandre</i>	1 500
<i>Salade de calamars à la citronnelle</i>	1 500
<i>Larb, bœuf haché assaisonné de menthe, piment doux, citron et coriandre</i>	1 500
<i>Larb au thon frais (thon rouge)</i>	1 900
<i>Pla Goong, salade de chevrettes à la citronnelle</i>	1 900
<i>Yam Sapparod, salade aux fruits de mer et ananas</i>	1 900

### les soupes

<i>Tom Yum Gai, potage de poulet à la citronnelle</i>	1 800
<i>Tom Yum Pla, potage de poisson à la citronnelle</i>	1 800
<i>Tom Yum Goong, potage de chevrettes à la citronnelle</i>	2 300
<i>Tom Yum Xāhār Thai, potage de fruits de mer à la citronnelle</i>	2 300

## les accompagnements

### les riz

<i>Riz à la vapeur (bol)</i>	180
<i>Riz gluant « Thaï Style » (panier)</i>	750
<i>Riz sauté à l'ail</i>	1 100
<i>Riz sauté à la thaïlandaise</i>	1 300
<i>Riz sauté à l'ananas</i>	1 300

## les plats végétariens

<i>Phat Thaï végétarien</i>	1 600
<i>Kaengphethet, délicieux mélange de légumes, parfumés au curry très doux et au lait de coco</i>	1800

# LES SPÉCIALITÉS THAÏLANDAISES

## les plats à base de volaille

<i>Phat Thai Sai Kai, nouilles sautées agrémentées de poulet, cacahouètes, œufs et pousses de soja</i>	1 700
<i>Poulet au curry rouge, relevé au curry, piment doux et lait de coco</i>	1 800
<i>Poulet sauté au basilic ou à la citronnelle</i>	1 800
<i>Canard rôti « Chiang Rai », relevé au curry rouge, piment, citronnelle, basilic et coriandre</i>	2 400
<i>Canard sauté au basilic</i>	2 400

## les plats à base de bœuf

<i>Phat Thai au bœuf, nouilles sautées agrémentées de bœuf, cacahouètes, œufs et pousses de soja</i>	1 900
<i>Bœuf Pha-Naeng, relevé au curry, piment doux et lait de coco</i>	2 100
<i>Bœuf au curry thaï vert, légèrement parfumé au curry doux et au lait de coco</i>	2 100
<i>Filet Mignon sauté au curry thaï</i>	2 800
<i>Queue de bœuf au curry thaï</i>	2 900
<i>Jarret d'agneau avec sauce thaïlandaise (rouge ou vert), lait de coco et basilic</i>	2 900

## les plats à base de poisson

<i>Filet de poisson au curry rouge, piment doux et lait de coco</i>	2 200
<i>Poisson entier frit « Chuchi », délicatement mélangé au curry rouge, à la citronnelle et au basilic</i>	Market Price

## les plats à base de fruits de mer

<i>Phat Thai aux chevrettes, nouilles sautées agrémentées de chevrettes, cacahouètes, œufs et pousses de soja</i>	1 900
<i>Phat Thai aux fruits de mer, nouilles sautées agrémentées de fruits de mer, cacahouètes, œufs et pousses de soja</i>	2 300
<i>Chevrettes au curry thaï ka-ri, légèrement parfumé au curry jaune et au lait de coco</i>	2 800
<i>Noix de St Jacques sautés au curry thaïlandais</i>	3 100
<i>Fruits de mer sauce flamboyante</i>	3 300
<i>Langoustes sauce thaïlandaise au curry rouge et lait de coco</i>	Market Price

