



Nos Origines

Meh et Meh sao (mère et fille) sont de véritables cuisinières de cette région que l'on appelle l'Issan, fortes d'une expérience culinaire, culturelle et professionnelle, héritées de génération en génération et reconnue par les grandes institutions gastronomiques.

Nous proposons une cuisine fidèle à la façon de faire de l'Issan. En plus de nos origines, nous allons en Asie (en Thaïlande et au Laos) plusieurs fois par an.

Nous souhaitons balayer un grand nombre de clichés sur la cuisine Asiatique et Thaï. Chez nous, vous ne trouverez pas de mobilier en plastique ou de table collante. Pour manger, vous ne trouverez pas de baguettes mais des couverts. C'est notre vision, celle d'une cuisine saine, à base de produits frais, faite à la commande et entièrement maison. La cuisine de Siam et son raffinement rejoignent nos valeurs que sont la tradition, la famille et le voyage.

Il y a de nombreuses façons de vivre, de s'imaginer, de voir, de sentir l'Asie et en particulier la Thaïlande et le Laos. Il n'a donc jamais été question de « faire comme là bas » mais bien de vous proposer notre vision très personnelle, celle d'une famille originaire et passionnée, qui chaque année prend le temps de retourner à ses racines. Chaque voyage est l'occasion pour nous d'ajouter à notre salle des repères, des clins d'œil, des petits détails qui nous tiennent à cœur. Nous avons comme modeste ambition de vous faire voyager à travers l'assiette, de vous emmener à Bangkok par la dégustation d'un Pad Thaï, de vous faire parcourir les rues de Chiang Mai à l'aide d'un Nam Tok, d'une Som Tam ou d'un Curry Thai, sans oublier l'emblématique Lotee (Banana Pancake) de la région de Krabi, qui servira de ponctuation sucrée au dépaysement que nous vous proposons.

Nous prenons soin d'utiliser des recettes traditionnelles, authentiques et familiales de Meh."

Cheffe Meh



Menu à l'ardoise

(Disponible tous les soirs sauf les vendredis et samedis)

ENTREE + PLAT + DESSERT

Consulter l'ardoise

34 €

Menu découverte

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Au choix à la carte

34 €



ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix à la carte

42 €



ENTREE 12 €  **PLAT 24 €**  **DESSERT 12 €**

Nos accords

Accord mets et boissons: 1 jus de mangue (20CL) **ou** 1 jus de citron vert (20CL)
+7 €/personne +1 eau minérale ½L.

Accord mets et thés: 3 dégustations de thés au choix
+8 €/personne dans notre carte dédiée.

Accord mets et vins: 2 verres de vin au choix (10CL) dans notre carte dédiée.
+13,50 €/personne +1 eau minérale ½L.

Entrées

 Débutant   Confirmé   Expert et habitué    Avoir été thaïlandais dans une vie antérieure

TOM YAM KUNG YAI

existe en version végétarienne 

Bouillon parfumé à la citronnelle et lait de coco, comme on la déguste à Chiang Rai, aigre doux, légèrement pimenté et gambas. 



PO PIE SOT

Galettes de riz aux légumes marinées. 



YAM KUNG PO LA MAÏ

Selon une recette de Chiang Mai, crevettes marinées aux herbes thaïes, légèrement pimentées, croquants de noix de cajou, notes acidulées et sucrées. 



SOM TAM

existe en version végétarienne 

Salade de papaye et carotte pimentée accompagnée de croustillants au porc. Spécialité emblématique de l'Issan préparée au mortier.  



MAN TROD (5 pièces)

Assortiment de bouchées croustillantes.

 Débutant   Confirmé   Expert et habitué    Avoir été thaïlandais dans une vie antérieure

Tous nos plats sont accompagnés de riz thaï en provenance de l'Issan.

KAENG KIEW WAN KAÏ

existe en version végétarienne 

Préparé au Wok, fait minute, à base de lait de coco, curry vert au poulet, mélange d'épices et de piments délicieusement féroces, emblématique de la cuisine thaï sous le règne de RAMA VI.   



KAENG BOUALAPHA KUNG

existe en version végétarienne 

Préparé au wok, fait minute, crevettes au basilique thaï (basilique anisé), légumes et lait de coco. 



SUEA RONG HAÏ

Aussi appelé « tigre qui pleure », boeuf tendre et mariné aux épices thaïes, cuisson saignante. Une recette de l'Issan qui voit une grillade passée au barbecue avant d'être débitée en lamelles.  



KAENG SATAY KAÏ

existe en version végétarienne 

Préparé au wok, fait minute, savoureux mélange d'ail, sucre, cacahuètes, sésame, épices, poulet et lait de coco.



KUNG YAÏ PAD KA THIEM

Wok de grosses gambas à la grappe de poivre vert et à l'ail, comme on peut en trouver dans la mer d'Andaman.

PO LA MAÏ LUAM

L'étoile de SIAM : assiette de fruits frais d'ici et de là bas selon saison.



LOTEE

Pancake emblématique du sud de la Thaïlande.



KRAO NIEW MA MUANG

Variété de riz gluant, mariné au lait de coco et jove de mangue fraîche.



KHANOM BAÏTEUIL

Dessert autour de la feuille de Baiteuil.



Le Baiteuil ou Pandan est une plante tropicale dont les feuilles, et particulièrement le jus, sont très utilisés dans la gastronomie Thaïlandaise que ce soit pour du sucré ou du salé. Les feuilles sont similaires à des feuilles de palmiers. Ce qui caractérise les feuilles de Baiteuil c'est d'une part, l'arôme délicat et subtil qui s'en dégage et d'autre part la couleur verte du jus que l'on peut en extraire. Par contre, les feuilles étant très fibreuses, l'extraction du jus est une opération longue et fastidieuse par rapport au peu de liquide obtenu.

