

“ Pour le déjeuner, je vous propose cette carte dédiée à la cuisine "Thaï-Issan" familiale du quotidien au plus proche de la tradition. En plus d'une proposition à l'ardoise qui change tous les midis. ”



Pour le dîner, je vous propose un autre menu consultable sur demande et sur notre site internet, pour vous faire découvrir ou redécouvrir la gastronomie de l'ancien royaume de Siam et plus particulièrement de la région de l'Issan dont notre famille sommes originaires.

Cheffe Meh



Formules Midi à l'ardoise

Consulter l'ardoise.

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

14 €



ENTREE + PLAT + DESSERT

17 €

Menu du Déjeuner

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Au choix à la carte

19 €



ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix à la carte

24 €



ENTREE 7€  **PLAT 14€**  **DESSERT 7€**

Nos accords

Accord mets et boissons:
+4 €/personne

1 jus de mangue (20CL) **ou** 1 jus de citron vert (20CL)
+ 1 café **ou** thé vert au jasmin.

Accord mets et vins:
+5 €/personne

1 verre de vin au choix «sélection du moment» (10CL)
+ 1 café **ou** thé vert au jasmin.

เริ่มต้น Entrées

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

TOM YAM KAÏ

existe en version végétarienne 🌿

Bouillon parfumé à la citronnelle, aigre-doux, légèrement pimenté, au poulet. 🌶️



NUEA YANG NAM TOK

Boeuf mi cuit, émincé et mariné aux herbes thaïes, comme on le prépare à Ayutthaya.



MAN TROD PHAK (4 pièces)

Assortiment de bouchées croustillantes à déguster comme sur Yaowarat road. 🌿



 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.


MOO YANG

Spécialité emblématique de l'Issan, grillade de porc émincé.



KAENG BOUALAPHA NUEA

existe en version végétarienne 

Bœuf préparé au wok, fait minute,
Au basilique thaï (basilique anisé), légumes et lait de coco. 



MAÏ KAÏ SATAY

Brochettes de poulet mariné au Satay.



KAENG KARRI KAÏ

existe en version végétarienne 

Poulet préparé au wok, fait minute,
doux mélange d'épices, poulet et lait de coco.

KRAO NIEW MA PRAO

Riz gluant au lait de coco.



LOTEE

Pancake emblématique du sud de la Thaïlande.



KHANOM BAITEUIL

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.



KHANOM THOM (2 pièces)

Perles de coco au riz gluant, crème d'oeuf et râpée de coco.



« Extrait de notre carte des boissons »

Boissons sans alcool

- JUS D'ALOÉ VERA (25CL) : 4,90 €
- JUS DE CITRON PRESSÉ (25CL) : 4,50 €
- JUS DE MANGUE (25CL) : 4,50 €
- EAU PÉTILLANTE DE LYTCHEE (33CL) : 5,20 €
- THÉ GLACÉ DU MOMENT (33CL) : 5,20 €
- EAU DE COCO (25CL) : 4,90 €

100 % naturel importé frais de Thaïlande.

Bières

- SINGHA BEER (33CL) : 5,60 €
- CHANG BEER (33CL) : 5,90 €
- BEER LAO (33CL) : 5,20 €
- TSINGTAO (33CL) : 5,10 €

Vins au verre

- SÉLECTION DU MOMENT
ROUGE, BLANC OU ROSÉ (12,5CL) : 4,50 €

Eaux minérales

- EAU DE PERRIER (1L) : 5,90 €
- SAN PÉLLÉGRINO (1L) : 5,90 €
- SAN PÉLLÉGRINO (50CL) : 4,40 €
- CHATELDON (1L) : 7,80 €
- EVIAN (1L) : 5,90 €
- EVIAN (50CL) : 4,40 €

Boissons chaudes

- CAFÉ ESPRESSO : 1,90 €
- THÉ JASMIN : 3,50 €