

Entrées

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

TOM KHA PLA

existe en version végétarienne 

Célèbre soupe traditionnelle au lait de coco, galanga et blanc de seiche.



PO PIE TROD (3 pièces)

Nems Thaïs aux légumes, spécialité Thaïlandaise croustillante :
vermicelle de riz, champignons parfumés, légumes.




NEM THA DUA

Salade de riz mariné acidulé,
crudités et Som Moo (porc fumé acidulé, émincé finement).



YAM KUNG PO LA MAÏ

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



NUEA YANG NAM TOCK

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

 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 PAD KA THIEM

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



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 PANANG NUEA

Boeuf au curry Panang. 




KAENG KARRI KUNG

existe en version végétarienne 
Crevettes préparées au wok, fait minute,
doux mélange d'épices et lait de coco.  



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.

ของหวาน Desserts ของหวาน

KHANOM MA PRAO

Dessert autour de la noix de coco.



LOTEE

Pancake emblématique du sud de la Thaïlande.



KHRAO NIEW MA PRAO 🌸

Variété de riz gluant, mariné au lait de coco et flan Thai.



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.



TRIO DE DESSERTS

Assortiment de desserts Thaïs.

