


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.

ของหวาน Desserts

Merci de bien vouloir précommander votre dessert au moment du passage de la commande.

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.

