

Entrées

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

TOM KHA KAÏ

existe en version végétarienne 

Célèbre soupe traditionnelle au lait de coco, galanga et poulet.



MAN TROD (5 pièces)

existe en version végétarienne 

Assortiment de bouchées croustillantes.



NEM THA DUA

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






LAP SIN










Spécialité emblématique de l'Issan de bœuf cru mariné,
émincé finement au couteau.



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.   

 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 PLA


existe en version végétarienne 

Saumon préparé au wok, fait minute, au basilique Thaï (basilique anisé), légumes et lait de coco. 



KAENG KARRI KAÏ

existe en version végétarienne 

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





KAENG SATAY NUEA

existe en version végétarienne 

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



SUEA RONG HAÏ

Aussi appelé « Tigre qui pleure », bœuf 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.  

ของหวาน Desserts

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

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 noix de coco râpée.



KHANOM BAÎTEUIL

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.

