

FINGERFOOD

CUISINE THAÏLANDAISE AUTHENTIQUE DE LA RUE

Essayez les différentes saveurs de la cuisine de rue Thaïlandaise, commandez une sélection et partagez les goûts tout en appréciant la tradition

		Starter Chf	Main Chf
1.	Rouleaux de printemps V <i>Rouleaux végétariens croustillants avec vermicelles, sauce chili sucrée</i>	7.00	
2.	Bâtonnets de poulet satay <i>Poitrine de poulet marinée sur un bâton de bambou, sauce aux cacahuètes</i>	9.00	
4.	Crevettes géantes <i>Rouleaux frits crevette, sauce chili sucrée</i>	10.00	
5.	Dim Sum <i>Mélange de crevettes et de porc aux herbes thaïlandaises, sauce Maggi</i>	10.00	

SOUPES

12.	Poulet Tom Kha 🌶️ <i>Cuisiné dans une soupe à la noix de coco, aromatisée au galangal, citronnelle, chili et citron vert</i>	13.00	19.00
13.	Crevettes Tom Kha 🌶️ <i>Cuisinées dans une soupe à la noix de coco, aromatisée au galangal, citronnelle, chili et citron vert</i>	14.00	20.00

NOUILLES ET RIZ

		Starter Chf	Main Chf
30.	Poulet Pad Thai <i>Nouilles de riz sautées avec œuf, pousses de haricots, carottes, oignons de printemps, sauce pad thai</i>		22.00
31.	Crevettes Pad Thai <i>Nouilles de riz sautées avec œuf, pousses de haricots, carottes, oignons de printemps, sauce pad Thai</i>		24.00
32.	Tofu Pad Thai V <i>Nouilles de riz sautées avec œuf, pousses de haricots, carottes, oignons de printemps, sauce pad Thai</i>		22.00
33.	Riz frit aux oeufs V <i>Riz frit au wok avec œuf et sauce soja</i>		6.00

PLATS PRINCIPAUX
TOUS SERVIS AVEC DU RIZ

Choisissez :

40-	Végétarien	23.00
50-	Boeuf	23.00
60-	Poulet	23.00
70-	Porc	23.00
80-	Crevettes	25.00

Avec :

- 1 Thaï Curry Vert 🌶️🌶️🌶️
Cuisiné dans une sauce au curry vert thaï avec lait de coco, légumes, pousses de bambou et basilic
- 2 Thaï Curry Rouge 🌶️🌶️
Cuisiné dans une sauce au curry rouge thaï avec lait de coco, légumes, pousses de bambou et basilic
- 3 Massaman Curry 🌶️
Cuisiné dans une sauce Massaman, lait de coco, pommes de terre, oignons, carottes, noix de cajou
- 5 Stir Fried Soya Sauce and Basil 🌶️🌶️
Poêlé à la sauce soja avec légumes et basilic thaï