

LES ENTRÉES

<i>Amuses bouche de Surin : nems au poulet (4pcs)</i>	7.5 €
<i>Nems de Kamport : nems au crevette (4pcs)</i>	7.5 €
<i>Nems de Siem Reap : nems aux légumes (4pcs)</i>	7.5 €
<i>Nems de Palin : nems au taro croustillant (4pcs)</i>	7.5 €
<i>Saucisses Thaï : saucisses au porc à la citronnelle</i>	7.5 €
<i>Salade de papayes : papayes vertes, carottes, tomates et crevettes</i>	10 €
<i>Salade de bœuf « Pran » : lamelles de bœuf Charolais saisies, herbes et échalotes</i>	13 €
<i>Salade Thaï à la mangue : mangue thaï, crevettes et herbes thaï</i>	10 €
<i>Salade Thaï au bœuf : lamelles de bœuf mi-cuit aux herbes thaï et salade mixte</i>	P : 10 € G : 15.5 €
<i>Salade Thaï au poulet : poulet émincé aux herbes thaï et salade mixte</i>	P : 10 € G : 15.5 €
<i>Salade Thaï aux fruits de Mer : crevettes, noix de St-Jacques, seiches et herbes thaï</i>	14 €

LES SOUPES

<i>Soupe Thaï : citronnelle, maïs, champignons, tomates et crevettes (épicée)</i>	8.5 €
<i>Soupe coco : lait de coco, citronnelle, maïs, champignons, tomates et crevettes</i>	8.5 €
<i>Soupe coco : lait de coco, citronnelle, maïs, champignons, tomates au poulet</i>	8.5 €
<i>Soupe curry rouge bœuf ou poulet : lait de coco, bambou (épicée)</i>	8.5 €
<i>Soupe curry vert bœuf ou poulet : lait de coco, bambou, aubergine Thaï (épicée)</i>	9.5 €

*Tous nos plats sont cuisinés sans glutamate rajouté.
Origine des viandes : France et UE*

PAD THAI ET RIZ THAI

Véritables plats thaïlandais savoureux et populaires ... Inévitables quand on va en Thaïlande.

Pad Thai :	14.5 €
<i>Nouille de riz sauté au wok avec sa sauce tamarin et des cacahuètes</i>	
<i>Au choix : bœuf, poulet, crevettes ou légumes</i>	
Pad Seew :	14.5 €
<i>Nouille de riz sauté au wok avec sa sauce au soja noir</i>	
<i>Au choix : bœuf, poulet, crevettes ou légumes</i>	
Lot Cha (Macaronis) :	14.5 €
<i>Pâte de riz sauté au wok avec sa sauce au soja noir</i>	
<i>Au choix : bœuf, poulet, crevettes ou légumes (+Œuf 1 €)</i>	
Riz Thai :	15.5 €
<i>Riz sauté au poulet et crevettes, parfumé aux deux coriandres</i>	
Bai Cha Kamport :	15.5 €
<i>Riz sauté à la chair de crabe et crevettes, parfumé aux deux coriandres</i>	
Riz Curry :	15.5 €
<i>Riz sauté au curry jaune avec du poulet, crevettes et ananas</i>	
Bun Ka Sat :	15.5 €
<i>Vermicelle de riz, bœuf sauté aux oignons, curry jaune, citronnelle, nems poulet, salade, soja, carottes et menthe. (Bo Bun Thai)</i>	
Bun Ka Sat végétarien :	15.5 €
<i>Vermicelle de riz, samoussa végétarien, tofu frie, nems légumes, salade, soja, carottes et menthe. (Bo Bun Thai végétarien)</i>	
Bun Ka Sat aux crevettes :	17.5 €
<i>Vermicelle de riz, crevettes sautées à la citronnelle et au curry jaune, nems au crabe et crevette, salade, soja, carottes et menthe. (Bo Bun Thai crevettes)</i>	
Porc façon Indochine :	16.5 €
<i>Poitrine de porc caramélisé au miel, servi avec du riz nature (+Œuf mariné 2 €)</i>	
Riz nature	2.9 €
Riz gluant	3.5 €

LES PLATS PRINCIPAUX

BŒUF :

Bœuf sauté au Basilic Thaï : 15.5 €

Fines lamelles de bœuf sautées avec des légumes et du curry rouge, le tout parfumé aux feuilles de basilic Thaï, (épicé) + riz nature

Bœuf Coco : 15.5 €

Fines lamelles de bœuf sautées avec des légumes, du curry rouge et une touche de lait de coco, (épicé) + riz nature

Bœuf aux oignons : 15.5 €

Fines lamelles de bœuf sautées avec des oignons et sa sauce au soja noir, servi avec du riz nature + riz nature

Sourire du Tigre : 20 €

Entrecôte Charolais saisie avec sa sauce au tamarin, accompagnée de riz nature et sa salade verte + riz nature

Loc Lac : 16.5 €

Au bœuf tendre saisie et mariné, accompagné de riz à la sauce tomate (+Œuf 1 €)

VOLAILLE :

Poulet Saté : 15.5 €

Blanc de poulet sauté avec des cacahuètes, des légumes et sa sauce saté, + riz nature

Poulet Coco : 15.5 €

Blanc de poulet sauté avec des légumes, du curry rouge et une touche de lait de coco, (épicé) + riz nature

Poulet sauté au Basilic Thaï : 15.5 €

Blanc de poulet sauté avec des légumes et du curry rouge, le tout parfumé aux feuilles de basilic Thaï, (épicé) + riz nature

Poulet sauté au Gingembre : 15.5 €

Blanc de poulet sauté avec des légumes, le tout parfumé au gingembre, (épicé) + riz nature

Canard Kho Samui : 16.5 €

Canard sauté avec des légumes et du poivre vert frais, le tout parfumé aux feuilles de basilic Thaï, (épicé) + riz nature

Canard Coco : 16.5 €

Canard sauté avec des légumes, du curry rouge et une touche de lait de coco, (épicé) + riz nature

POISSON ET FRUITS DE MER :

Daurade Royale : 24 €
Poisson entier frit façon Khô Tao + riz nature

Saumon Butte aux Thaï : 20 €
Filets de saumon grillés avec sa sauce curry Thaï, son riz et sa salade verte

Duo de Tonle Sap : 20.5 €
Crevettes et Noix de Saint-Jacques sautées aux feuilles de basilic Thaï avec du piment rouge, (épicé) + riz nature

Crevettes Coco : 18.5 €
Crevettes sautées avec des légumes, du curry rouge et une touche de lait de coco, (épicé) + riz gluant

Crevettes Sel et Poivre : 18.5 €
Crevettes sautées au feu vif, assaisonnées au sel et au poivre de Kamport, piment Thaï, (épicé)

Cuisse de grenouille Sel et Poivre au basilic : 18.5 €
Cuisses de grenouille sautées au feu vif, assaisonnées au sel et au poivre de Kamport, piment Thaï, (épicé) + riz nature

LES GRILADES

Brochette Bœuf : 16.5 €
Bœuf grillé et mariné à la citronnelle, servi avec du riz nature

Brochette Poulet : 16.5 €
Poulet grillé et mariné au saté cacahuètes, servi avec du riz nature

Brochette Porc : 16.5 €
Porc grillé et mariné à la sauce d'huître avec du coriandre, servi avec du riz nature