



NOS HUÎTRES

| | |
|---|----|
| 6 Crevettes de Madagascar | 22 |
| 6 Fines de Claire No.3 (maigres et iodées) Servies avec un choix de sauce thaïlandaise ou française. | 22 |
| 6 Huîtres Spéciales No.3 (charnues au goût noisette) <i>Servies avec un choix de sauce thaïlandaise ou française</i> | 28 |
| 6 Huîtres chaudes Huîtres gratinées dans une sauce crémeuse au vin blanc, échalotes et fines herbes | 30 |

LES ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Salade de Papaye verte (Som Tum)  | 15 |
| <i>Papaye verte mélangée à des tomates, du jus de citron vert, de la sauce de poisson, du sucre de palme</i> | |
| Carpaccio de Daurade | 18 |
| <i>À l'huile de Truffe et citron</i> | |
| Poulet Satay  | 18 |
| <i>Poulet mariné aux herbes, grillé, servi avec une sauce cacahuètes</i> | |
| Tom Yam Kung  | 20 |
| <i>Soupe de Gambas, Calmar, Cabillaud, à la citronnelle, Coriandre et, Galanga</i> | |
| Salade de Bœuf aux saveurs Thaï  | 20 |
| <i>Bœuf finement assaisonné, relevé de riz grillé, échalotes et menthe fraîche, aux notes acidulées et torréfiées.</i> | |
| Poêlées de Coques  | 24 |
| <i>Cuites dans son jus avec basilic Thaï et sauce d'Huitres et de crevettes</i> | |
| 6 Escagots du Jura  | 24 |
| <i>En Coquille, au beurre d'ail et de persil (15 minutes d'attente)</i> | |
| Nems de Langoustines  | 24 |
| <i>Beignets de queues de Langoustines et coriandre fraîche</i> | |
| Pétales de St Jacques.  | 28 |
| <i>En carpaccio, huile d'olive, citron</i> | |

*** Précisez vos allergies ***

 = Gluten,  = Crevettes,  = Piment

Ouvert du Lundi au Vendredi ainsi que le Dimanche midi et soir
Fermé uniquement le Samedi

LES VÉGÉTARIEN

| | |
|--|----|
| Nems de Legumes <i>Légumes mélangés et vermicelles</i> | 14 |
| Plat Vegetarian <i>Brocoli et tofu sautés à la sauce soja et à la sauce champignons</i> | 20 |



LES VIANDES

| | |
|--|----|
| Bœuf Sauté au gingembre [ ] <i>Émincé de bœuf tendre, sauté au gingembre frais, relevé d'une sauce savoureuse au soja et aux huîtres et nappé de ciboulette</i> | 28 |
| Pad Thai Poulet [ ] <i>Nouilles de riz sautées au wok dans une sauce légèrement sucrée à base de tamarin et de sucre de fleur de palmier de Palmyre</i> | 26 |
| Tigre qui pleure [ ] <i>Émincé de bœuf mariné avec sa sauce thaï Nam Chim, servi avec son riz gluant</i> | 34 |
| Filet de Bœuf nature ou sauce au poivre <i>Viande d'origine française, accompagnée de frites maison</i> | 40 |

LES POISSONS

| | |
|---|----|
| Daurade Grillée (30 mins d'attente) <i>Cuite entière et mise en filet à votre demande</i> | 26 |
| Saumon aux Saveurs Thai <i>Saumon (200 g) grillé à la sauce thaïe au gingembre</i> | 28 |
| Calmars au Curry Massaman[ ] <i>Curry aux 6 épices et 7 herbes aromatiques</i> | 28 |
| Pad Thai Gambas [ ] <i>Nouilles de riz sautées au wok dans une sauce légèrement sucrée à base de tamarin et de sucre de fleur de palmier de Palmyre</i> | 32 |
| Dos de Cabillaud [ ] <i>Poêlé nature ou sauce coco  ou Massaman , accompagné de riz jasmin</i> | 35 |
| Ravioles de Langoustines de Loctudy [ ] <i>Dans une crème de coco</i> | 36 |
| Coquilles st. Jacques Poêlées nature ou au Curry [] <i>Simplement poêlée</i> | 42 |
| Sole (environ 500g) de Bretagne [] <i>Simplement poêlée</i> | 58 |



*** Précisez vos allergies ***
 = Gluten,  = Crevettes,  = Piment

LES FROMAGES

| | |
|-------------------|----|
| Roquefort | 8 |
| Camembert Fermier | 10 |

LES DESSERTS

| | |
|---|----|
| Café gourmand | 14 |
| Glaces – Sorbets | 14 |
| Flan thaï au taro et copeaux de coco servi avec sa glace (Khanom Mo Kaeng) | 14 |
| Mangue fraîche accompagnée de son Riz gluant à la crème de Coco | 14 |
| Crêpes à l'Orange | 14 |
| Salade de Fruits frais | 14 |
| Pruneaux à la vieille Prune | 14 |
| Cerises à l'eau de vie | 14 |
| Irish Coffee | 15 |

