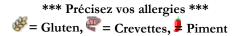
NOS HUÎTRES 🦠 22 6 Crevettes de Madagascar 6 Fines de Claire No.3 (maigres et iodées) 22 Servies avec un choix de sauce thaïlandaise ou française. 6 Huîtres Spéciales No.3 (charnues au gout noisette) 28 Servies avec un choix de sauce thaïlandaise ou française 6 Huîtres chaudes 30 Huîtres gratinées dans une sauce crémeuse au vin blanc, échalotes et fines herbes LES ENTRÉES Salade de Papaye verte (Som Tum) [#] 15 Papaye verte mélangée à des tomates, du jus de citron vert, de la sauce de poisson, du sucre de palme Carpaccio de Daurade 18 À l'huile de Truffe et citron Poulet Satay [\mathscr{B}] 18 Poulet mariné aux herbes, grillé, servi avec une sauce cacahouètes 20 Tom Yam Kung /👺] 🌶 Soupe de Gambas, Calmar, Cabillaud, à la citronnelle, Coriandre et, Galanka Salade de Bœuf aux saveurs Thaï [&, \bigg\] 20 Bœuf finement assaisonné, relevé de riz grillé, échalotes et menthe fraîche, aux notes acidulées et torréfiées. Poêlées de Coques [& , @] 24 Cuites dans son jus avec basilic Thaï et sauce d'Huitres et de crevettes 6 Escagots du Jura [\(\psi_{\text{,}} \equiv \] 24 En Coquille, au beurre d'ail et de persil (15 minutes d'attente) Nems de Langoustines [,] 24 Beignets de queues de Langoustines et coriandre fraiche Pétales de St Jacques. [27] 28 En carpaccio, huile d olive, citron



LES VÉGÉTARIEN

Nems de Legumes Légumes mélangés et vermicelles	14
Plat Vegetarian Brocoli et tofu sautés à la sauce soja et à la sauce champignons	20
LES VIANDES	
Bœuf Sauté au gingembre [28
Pad Thai Poulet [* P	
Nouilles de riz sautées au wok dans une sauce légèrement sucrée à base de tamarin et de sucre de fleur de palmier de Palmyre	26
Tigre qui pleure [🎉 👜] Émincé de bœuf mariné avec sa sauce thaï Nam Chim, servi avec son riz gluant	32
Filet de Bœuf nature ou sauce au poivre Viande d'origine française, accompagnée de frites maison	40
LES POISSONS	
Daurade Grillée (30 mins d'attente) Cuite entiere et mise en filet a votre demande	26
Saumon aux Saveurs Thai Saumon (200 g) grillé à la sauce thaïe au gingembre	28
Calmars au Curry Massaman[&,] Curry aux 6 épices et 7 herbes aromatiques	28
Pad Thai Gambas [,] Nouilles de riz sautées au wok dans une sauce légèrement sucrée à base de tamarin et de sucre de fleur de palmier de Palmyre	32
Dos de Cabillaud [&,]	2.5
Poêlé nature ou sauce coco 🎐 ou Massaman 🕦, accompagné de riz jasmin	35
Ravioles de Langoustines de Loctudy [,] Dans une crème de coco	36
Coquilles st. Jacques Poêlées nature ou au Curry [&] Simplement poêlee	42
Sole (environ 500g) de Bretagne [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

