

NOS HUÎTRES 🍽️

6 Crevettes de Madagascar	22
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 [🌿]	18
Poulet mariné aux herbes, grillé, servi avec une sauce cacahouètes	
Tom Yam Kung [🌿, 🌶️]	20
Soupe de Gambas, Calmar, Cabillaud, à la citronnelle, Coriandre et, Galanka	
Salade de Bœuf aux saveurs Thaï [🌿, 🌶️]	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 [🌿, 🌶️]	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 fraîche	
Pétales de St Jacques. [🌶️]	28
En carpaccio, huile d olive, citron	

*** 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 [🌿🌶️🐷]	28
<i>Émincé de bœuf tendre, sauté au gingembre frais, relevé d'une sauce savoureuse au soja et aux huîtres et nappé de ciboulette</i>	
Pad Thai Poulet [🌿🌶️🐔]	26
<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>	
Tigre qui pleure [🌿🌶️🐯]	32
<i>Émincé de bœuf mariné avec sa sauce thaï Nam Chim, servi avec son riz gluant</i>	
Filet de Bœuf nature ou sauce au poivre	40
<i>Viande d'origine française, accompagnée de frites maison</i>	

LES POISSONS

Daurade Grillée (30 mins d'attente)	26
<i>Cuite entière et mise en filet à votre demande</i>	
Saumon aux Saveurs Thai	28
<i>Saumon (200 g) grillé à la sauce thaï au gingembre</i>	
Calmars au Curry Massaman [🌿🌶️🐙]	28
<i>Curry aux 6 épices et 7 herbes aromatiques</i>	
Pad Thai Gambas [🌿🌶️🦐]	32
<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>	
Dos de Cabillaud [🌿🌶️🐟]	35
<i>Poêlé nature ou sauce coco 🌶️ ou Massaman 🌶️🌶️, accompagné de riz jasmin</i>	
Ravioles de Langoustines de Loctudy [🌿🌶️🦞]	36
<i>Dans une crème de coco</i>	
Coquilles st. Jacques Poêlées nature ou au Curry [🌿🌶️]	42
<i>Simplement poêlée</i>	
Sole (environ 500g) de Bretagne [🌿🐟]	58
<i>Simplement poêlée</i>	

*** 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

