

LES POISSONS

Calamars au curry Massaman

28

Calamars délicatement mijotés dans un curry Massaman parfumé au lait de coco, accompagnés de pommes de terre dorées

Allergènes : Molluscs, Crustacés

Pad Thaï aux crevettes

30

Nouilles de riz de Chanthaburi sautées au wok avec crevettes, sucre de palme de Phetchaburi et radis fermenté de Ratchaburi

Allergènes : crustacés, poisson, œufs, (farine:gluten)

Saumon grillé au gingembre

30

Saumon grillé, nappé d'une délicate réduction de gingembre, soja et une finition au saké aux graines de sésame et cébette.

Allergènes: poisson, soja, gluten, sésame

Filet de cabillaud rôti

36

Saisi à la poêle puis rôti au four, servi avec votre choix de sauce Tom Kha parfumée ou curry Massaman

Allergènes: poisson, crustacés, gluten

Ravioles de langoustines

36

Délicates ravioles de langoustines servies dans sauce Tom Kha parfumé au lait de coco

Allergènes : crustacés, poisson, gluten

Sole de Bretagne (500g)

58

Sole délicatement dorée à la poêle puis nappé de beurre

Allergènes: poisson, lait, gluten

LES VIANDES

Poulet au Curry vert

26

Poulet tendre mijoté dans un curry vert parfumé au lait de coco, courgettes et basilic thaï

Allergènes : poisson, crustacés

Pad Thaï au poulet croustillant

26

Nouilles de riz de Chanthaburi sautées au wok, poulet croustillant, sucre de palme de Phetchaburi et radis fermenté de Ratchaburi

Allergènes: poisson, œufs, (farine:gluten)

Bœuf sauté au wok

28

Fines lamelles de bœuf sautées au wok, au choix : au gingembre frais ou basilic thaï (Pad kra Pao).

Allergènes: mollusques, soja, gluten (Supplément Basilic thaï : Crustace, cacahuètes)

Tigre qui pleure

34

Bœuf mariné grillé, nappé d'une sauce thaï maison au miel et à l'huile d'olive, accompagné d'une sauce jaew thaï parfumée et riz gluant

Allergènes: mollusques, soja, poisson, gluten

Filet de bœuf poelé ou sauce au poivre noir

40

Servi avec frites maison

Allergènes : Lait



Tous les plats principaux sont servis avec du riz jasmin ou du riz gluant thaï



LES ENTRÉES

Som Tum

15

Salade thaïlandaise emblématique de papaye verte croquante, relevée de tomates cerises, citron vert et sucre de palme, offrant un équilibre vibrant entre fraîcheur, acidité et douceur.

Allergènes : poisson

Satay de Poulet Grillé

18

Poulet délicatement mariné aux épices thaïlandaises, grillé et servi avec une sauce cacahuète au sésame blanc

Allergènes: arachides, sésame

Carpaccio de Dorade Royale

20

Fines tranches de dorade royale sublimées par un ponzu aux agrumes, relevées d'une huile de truffe délicate et d'une pointe de piment pour une harmonie élégante.

Allergènes: poisson, soja, gluten

Nam Tok Neau

20

Salade thaïlandaise de bœuf grillé, sublimée par du riz torréfié, des échalotes croustillantes et des herbes fraîches, le tout relevé d'une vinaigrette vive au citron vert.

Allergènes : poisson, soja, crustacé, mollusques, gluten

Tom Yum Goong

20

Soupe Thaïlandaise raffinée aux arômes de citronnelle, galanga et feuilles de kaffir, garnie de cabillaud, crevettes et calamars, sublimée par une tuile croustillante de champignons

Allergènes : poisson, crustacés, mollusques. (Tuile: œufs, lait, gluten)

Nems aux langoustines

24

Nems dorés et croustillants garnis de langoustines et de coriandre, servis avec une sauce légère

Allergènes : crustacés, gluten

Escargots du Jura (6 pièces)

24

Escargots délicatement gratinés au beurre d'ail et au persil (Préparation environ 15 minutes)

Allergènes: Mollusques, lait

Coques sautées au basilic thaï

26

Coques saisies au wok, délicatement parfumées au basilic thaï et relevées d'une sauce savoureuse

Allergènes : mollusques, crustacés, soja, gluten

Saumon Fumé Norvégien

38

Saumon fumé de la maison Kaviari servi avec des blinis

Allergènes : poisson

VÉGÉTARIEN

Nems croustillants aux légumes

14

Nems dorés et croustillants garnis de légumes et vermicelles

Allergènes: céleri, sésame, soja, gluten

Légumes de saison sautés au wok

20

Broccoli, carottes, champignons, courgettes, pousses de soja et tofu, parfumés à l'ail et à l'huile de sésame, relevés d'une sauce savoureuse

Allergènes: sésame, soja, gluten

*** Merci de signaler toute allergie alimentaire à notre équipe***