



LE 8 CLOS

*Join us today for a specially curated lunch
set menu designed to tantalize your taste
buds...*

Set Menu Monday - Sunday

Appetiser + Main - 36 €

Main + Dessert - 36 €

Appetiser + Main + Dessert- 42€

Appetiser

Chicken Spring Rolls

*chicken, creamy taro, vermicelli, and vegetables
or*

Sea Bream Carpaccio

*Served with Truffle oil and lemon
or*

Thai Beef Salad

*Seasoned beef, grilled rice, shallots, mint, with tangy and toasted
flavors*

Main Course

**Massaman Curry Spaghetti with
shrimp**

*Fresh pasta topped with a creamy Thai curry,
served with sautéed shrimp and potatoes
or*

Grilled Salmon

*Served with Sweet Thai ginger sauce
or*

Crying Tiger

*marinated ribeye with Thai flavours and tamarind sauce
(Nam Chim Chaew)*

Desserts of the day

Every dish is crafted with the finest ingredients from Thailand,
made fresh daily in our restaurant.



LE 8 CLOS

*Join us today for a specially curated lunch
set menu designed to tantalize your taste
buds...*

Set Menu Monday - Sunday

Appetiser + Main - 36 €

Main + Dessert - 36 €

Appetiser + Main + Dessert- 42€

Appetiser

Chicken Spring Rolls

Chicken Spring Rolls

*chicken, creamy taro, vermicelli, and vegetables
or*

Sea Bream Carpaccio

*Served with Truffle oil and lemon
or*

Thai Beef Salad

*Seasoned beef, grilled rice, shallots, mint, with tangy and
toasted flavors*

Main Course

**Massaman Curry Spaghetti with
shrimp**

*Fresh pasta topped with a creamy Thai curry,
served with sautéed shrimp and potatoes
or*

Grilled Salmon

*Served with Sweet Thai ginger sauce
or*

Crying Tiger

*marinated ribeye with Thai flavours and tamarind sauce
(Nam Chim Chaew)*

Desserts of the day

Every dish is crafted with the finest ingredients from Thailand,
made fresh daily in our restaurant.



LE 8 CLOS

*Rejoignez-nous dès aujourd'hui pour déguster
un menu spécialement conçu pour le déjeuner,
qui vous mettra l'eau à la bouche...*

Formule du Midi et Soir Du Lundi au Vendredi

Entrée + Plat - 36 €

Plat + Dessert - 36 €

Entrée + Plat + Dessert - 42€

Entrées

Nems de Poulet

*poulet, taro onctueux, vermicelles et légumes
ou*

Carpaccio de Daurade

*À l'huile de truffe
ou*

Salade de bœuf aux saveurs thai

*Bœuf assaisonné, riz grillé, échalotes, menthe, saveur
acidulée et torréfiée*

Plats

Tagliatelles au curry

Massaman et crevettes

*Pâtes fraîches nappées d'un curry thaï onctueux,
accompagnées de crevettes sautées et de pommes de
terre*

ou

Pavé de Saumon aux Saveurs Thaï

Saumon (200 g) grillé à la sauce thaïe au gingembre

ou

Tigre qui Pleure

*Émincé de bœuf mariné avec
sa sauce thaï Nam Chim,
servi avec son riz gluant (160 g)*

Dessert

Cuisine maison raffinée, préparée avec des ingrédients frais et nobles.



LE 8 CLOS

*Rejoignez-nous dès aujourd'hui pour déguster
un menu spécialement conçu pour le déjeuner,
qui vous mettra l'eau à la bouche...*

Formule du Midi et Soir Du Lundi au Vendredi

Entrée + Plat - 36 €

Plat + Dessert - 36 €

Entrée + Plat + Dessert - 42€

Entrées

Nems de Poulet

*poulet, taro onctueux, vermicelles et légumes
ou*

Carpaccio de Daurade

*À l'huile de truffe
ou*

Salade de bœuf aux saveurs thai

*Bœuf assaisonné, riz grillé, échalotes, menthe,
saveur acidulée et torréfiée*

Plats

Tagliatelles au curry

Massaman et crevettes

*Pâtes fraîches nappées d'un curry thaï onctueux,
accompagnées de crevettes sautées et de pommes de
terre*

ou

Pavé de Saumon aux Saveurs Thaï

Saumon (200 g) grillé à la sauce thaïe au gingembre

ou

Tigre qui Pleure

*Émincé de bœuf mariné avec
sa sauce thaï Nam Chim,
servi avec son riz gluant (160 g)*

Dessert

Cuisine maison raffinée, préparée avec des ingrédients frais et nobles.

