



## LES ENTRÉES

### Starters

#### FRAICHEUR ET EQUILIBRE

*Freshness & Balance*

#### 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.

*Freshly shredded green papaya with cherry tomatoes, balanced with palm sugar, offering a refreshing balance of acidity and sweetness.*

#### Carpaccio de Dorade Royale

20

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

*Thinly sliced sea bream with citrus ponzu sauce, finished with truffle oil and a touch of chilli.*

#### Satay de Poulet Grillé

20

Poulet délicatement mariné aux épices thaïlandaises, grillé et servi avec une sauce cacahuète au sésame, accompagné de légumes marinés aigres-doux.

*Grilled chicken skewers marinated in Thai spices, served with house-made peanut and sesame sauce and sweet-and-sour pickled vegetables.*

#### Nam Tok Neua

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.

*Chargrilled Thai beef salad, enhanced with toasted rice, crispy shallots and fresh herbs, tossed in a zesty lime dressing.*

#### Tom Yum Goong

22

Soupe Thaïlandaise raffinée aux arômes de citronnelle, galanga et feuilles de combava, garnie de cabillaud, crevettes et calamars,

*Refined Thai soup with lemongrass, galangal and kaffir lime aromas, with cod, prawns and squid,*

#### Nems aux langoustines

24

#### Signature de la Maison

##### House Signature

Nems Thaïlandais dorés et croustillants garnis de langoustines et de coriandre, servis avec une sauce chili douce

*Golden, crisp Thai spring rolls filled with langoustine and coriander, served with asweet chilli sauce*

#### Escargots du Jura (6 pièces)

26

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

*French snails baked in garlic and parsley butter (please allow 15 minutes preparation time).*

#### Coques sautées au basilic thaï

26

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

*Wok-seared cockles in a rich Thai Chilli glaze, finished with sweet basil*

# LES POISSONS

## SEAFOOD SELECTIONS

SAVEURS MARINES

Ocean Flavors

### Sole de Bretagne (500g)

*Pièce d'exception*

58

Sole délicatement dorée à la poêle puis nappée de beurre.  
*pan-golden sole then basted with butter.*

### RAVIOLES DE LANGOUSTINES

*Selection du Chef*

*Chef's Selection*

36

Delicates ravioles de languoustines servies dans une sauce Tom Kha parfumée au lait de coco.  
*langoustine ravioli served in a fragrant coconut milk-infused Tom Kha Sauce.*

### Filet de cabillaud rôti

36

Saisi a la poêle puis rôti au four, servi avec votre choix de sauce Tom Kha parfumée ,  
curry Massaman ou Curry vert.  
*Pan-seared and oven-roasted cod fillet, served with your choice of fragrant Tom Kha sauce, Massaman curry,  
or green curry.*

### Saumon grillé au gingembre

30

pavé de saumon grillé, laqué au gingembre, soja et saké, parsemé de graines de sésame, cébette, échalotes  
croustillantes.  
*Grilled salmon, glazed with ginger, soy and sake, finished with sesame seed ,chives and crispy shallots.*

### 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.  
*Wok-tossed Chanthaburi rice noodles with prawns, Phetchaburi palm sugar and Ratchaburi preserved radish.*

### Calamars au curry Massaman

28

Calamars délicatement mijotés dans un curry Massaman parfumé au lait de coco,  
accompagnés de pommes de terre dorées.  
*Calamari delicately simmered in a coconut milk-infused Massaman curry, served with golden potatoes.*

# LES VIANDES

## MEAT SELECTIONS

CUISONS CARACTÈRE  
SIGNATURE CUTS & GRILLS

### TIGRE QUI PLEURE

34

*Signature de la Maison*

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.

*Chargrilled marinated beef with oyster and soy glaze, finished with a traditional Thai dipping sauce and sticky rice.*

### Poulet au Curry vert

26

*Légèrement épicé • Pâte de curry authentique de Thaïland*

*Slightly spicy • Authentic curry paste from Thailand*

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

*Aromatic green curry with tender chicken, coconut milk, zucchini, bell pepper and fresh Thai basil.*

### 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.

*Wok-fried Chanthaburi rice noodles with crispy chicken, palm sugar from Phetchaburi and preserved radish from Ratchaburi.*

### Bœuf sauté au wok

30

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

*Tender sliced beef, stir-fried in a wok, with your choice of fresh ginger or Thai basil (Pad Kra Pao Style).*

### Panang De Magret de Canard

34

*Légèrement épicé • Pâte de curry authentique de Thaïlande*

*Slightly spicy • Authentic curry paste from Thailand*

Magret de canard rôti nappé d'un curry rouge Panang onctueux aux haricots longs, parfumé aux feuilles de combava

*Roasted duck breast served with a rich red Panang curry sauce and long beans, infused with kaffir lime leaves.*

# VÉGÉTARIEN

## SAVEURS VÉGÉTALES

*Plant-Based Flavors*

---

### Pad Thaï au Tofu

24

Nouilles de riz de Chanthaburi sautées au wok, tofu doré, œuf, sucre de palme de Phetchaburi et radis fermenté de Ratchaburi (*\* Préparé avec œuf et sauce de poisson\**)

*Wok-fired Chanthaburi rice noodles with golden tofu, egg, palm sugar from Phetchaburi and preserved radish from Ratchaburi*  
(*\*Prepared with egg and fish sauce\**)

### Nems croustillants aux légumes

14

Nems dorés et croustillants garnis de légumes et vermicelles.

*Golden and crispy spring rolls filled with vegetables and glass noodles.*

### Légumes de saison sautés au wok

22

Broccoli, carottes, champignons, courgettes, pousses de soja et tofu, sautés au wok avec de la sauce de soja et une sauce aux champignons parfumés à l'ail et à l'huile de sésame.

*Wok-fried broccoli, carrots, mushrooms, zucchini, bean sprouts, and tofu, tossed with soy sauce and mushroom sauce; infused with garlic and sesame oil*

- En cas d'allergie, veuillez en informer notre équipe. Tableau des allergènes disponible à la dernière page.
- *Please inform our staff of any food allergies. Allergen table available on the final page.*