



LES ENTRÉES

| | |
|--|----|
| <i>Salade de Papaye verte (Som Tum)</i> [🌿, 🍷] | 15 |
| <i>Papaye verte mélangée à des tomates, du jus de citron vert, de la sauce de poisson, du sucre de palme</i> | |
| <i>Tom Yam Kung</i> [🍷, 🌶️] | 18 |
| <i>Soupe de Crevettes, Calmar, Cabillaud, St Jacques à la Citronnelle, Coriandre et, Galanka</i> | |
| <i>Chèvre chaud</i> [🌿] | 18 |
| <i>En chapelure, servi avec salade, amandes, orange et miel</i> | |
| <i>Nems de Crabe</i> [🌿, 🍷] | 18 |
| <i>Beignets de Crabe et coriandre fraîche, vermicelles et choux</i> | |
| <i>Poêlée de Coques</i> [🌿, 🍷] | 22 |
| <i>Cuites dans son jus avec basilic Thaï et sauce d huître et de crevettes</i> | |
| <i>6 Escargots du Jura</i> | 22 |
| <i>En coquille, au beurre d'ail et de persil</i> | |
| <i>Nems de Langoustines</i> [🌿, 🍷] | 24 |
| <i>Beignets de queues de Lamgoustines et coriandre fraîche</i> | |
| <i>Pétales de St Jacques.</i> [🍷] | 28 |
| <i>En carpaccio, huile d olive, citron</i> | |
| <i>Saumon Fumé Norvégien</i> | 38 |
| <i>Saumon fumé de la maison Kaviari servi avec des blinis</i> | |

LES VÉGÉTARIEN

| | |
|---|----|
| <i>Nems de Legumes</i> | 14 |
| <i>Légumes mélangés et vermicelles</i> | |
| <i>Plat Vegetarian</i> | 20 |
| <i>Brocoli et tofu sautés à la sauce soja et à la sauce champignons</i> | |

*** Précisez vos allergies ***

🌿 = Gluten, 🍷 = Crevettes, 🌶️ = Piment

**Ouvert du Lundi au Vendredi ainsi que le Dimanche midi et soir
Fermé uniquement le Samedi**



LES VIANDES

- Volaille aux Noix de Cajou [, *Sautée dans une sauce aux crevettes et châtaignes*
- Pad Thai Poulet [] 26
Nouilles de riz sautées au wok dans une sauce légèrement sucrée à base de tamarin et de sucre de fleur de palmier de Palmyre
- Curry Massaman au Poulet [, , *Ballotine de volaille, châtaignes et pommes de terre, avec son curry aux 6 épices et 7 herbes aromatiques*
- Tigre qui pleure [, *Émincé de bœuf mariné avec sa sauce thaï Nam Chim, servi avec son riz gluant*
- Filet de bœuf nature ou sauce au poivre 40
Viande d'origine française, accompagnée de frites maison

LES POISSONS

- Calmars au Curry Massaman [, , *Curry aux 6 épices et 7 herbes aromatiques*
- Pâtes aux Fruits de Mer [, , *Spaghettis sautés au wok avec gambas, calmar, coques et basilic Thai*
- Ravioles de Langoustines de Bretagne [, , *Dans une crème de coco, accompagnées d'une tuile dentelle de champignons*
- Dos de Cabillaud [, *Poêlé nature ou sauce coco  ou sauce curry , accompagné de riz jasmin*
- Gambas nature ou au Curry rouge [, , , *Poêlées, dans une sauce au lait de coco et pâte de curry rouge*
- Sole (environ 500g) de Bretagne [*Simplement poêlée, servie avec des légumes croquants sautés dans une sauce à base de soja et d'huitre*

*** Précisez vos allergies ***

 = Gluten,  = Crevettes,  = Piment

LES FROMAGES

| | |
|-------------------|----|
| Roquefort | 8 |
| Camembert Fermier | 10 |
| Chèvre Fermier | 10 |

LES DESSERTS

| | |
|---|----|
| Café gourmand | 14 |
| Glaces – Sorbets | 14 |
| Crème Brulée | 14 |
| Mangue fraîche accompagnée de son Riz gluant à la crème de Coco | 14 |
| Crêpes à l'Orange | 14 |
| Baba au Calvados | 14 |
| Profiteroles au Chocolat | 14 |
| Pruneaux à la vieille Prune | 14 |
| Cerises à l'eau de vie | 14 |
| Irish Coffee | 15 |

*** Précisez vos allergies ***

 = Gluten,  = Crevettes,  = Piment