

MENU DU SOIR

PAO PIA PAK

Nems Thai aux légumes bio

LAB MOO

Salade de porc haché, menthe, coriandre, champignons, échalotes, poudre de riz grillé et jus de citron

TOM YAM GHAI

Soupe aigre douce au poulet, tomates, oignons, citronnelle, galanga, feuilles de citron combava et coriandre

PAD SIEW NUA

*Nouilles de riz sautées au boeuf, sauce soja légèrement sucrée, œufs brouillés et chou pak choi**

GHAÏ PAD MED MAMUANG

Poulet sauté aux noix de cajou, oignons et poivrons servi avec du riz au jasmin

PAD PED MOO / TAOHU

Émincé de poulet ou tofu sauté au curry rouge, courgettes, carottes, et feuilles de citron combava, servi avec du riz au jasmin*

TOM SOM PLA

Filet de maquereau dans un bouillon au tamarin, gingembre, oignons nouveaux, coriandre et oignons frits, servi avec du riz au jasmin

SALADE DE FRAISES

Gateau coco et pandan, glace au sésame noir

SAKU KATI

Perles de tapioca au lait de coco, ananas et kiwi

** Légumes bio du potager de Jérôme-San**

# Plat seul :	17,90 €
# Entrée + Plat ou Plat + Dessert :	24,90 €
# Menu complet :	29,50 €