

MENU DU SOIR

PAO PIA PAK

Nems Thaï aux légumes bio

SOM TAM

Salade de papaye verte, tomates, carottes, cacahuètes et jus de citron

KHANOM DJIP

Bouchées au porc haché, ail, coriandre, gingembre et châtaignes d'eau

PAD THAÏ GHAI

Nouilles de riz sautées au poulet, sauce tamarin, œufs brouillés, carottes, pousses de soja, ciboule de Chine et cacahuètes pilées

KAENG PANANG MOO

Curry Panang à l'échine de porc, feuilles de citron combava et cacahuètes pilées, servi avec du riz au jasmin et légumes sautés

PAD PAK TAOHU

Mélange de légumes et tofu sauté à la sauce soja, servi avec du riz au jasmin

PHLA PLA SALMON

Tartare de saumon à la citronnelle et feuilles de combava, coriandre et jus de citron, servi avec du riz au jasmin

TAB TIM

"Les rubis de Thaïlande": mélange de fruits jacquier, fruits de palmier et châtaignes d'eau dans un lait de coco parfumé aux feuilles de Pandan

CRÊPE PARFUMÉE

Copeaux de coco caramélisés, glace vanille, coco ou yahourt

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

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