

MENU DU SOIR

PAO PIA PAK

Nems Thai aux légumes bio

YAM KHAO TOD

Salade de boulettes de riz frit à la saucisse de couenne fermentée, échalotes, cacahuètes, feuilles de citron combava et coriandre

YAM NUA YANG

Salade de bœuf mariné et grillé, tomates cerises, concombre*, oignons, coriandre et jus de citron

PAD THAI GHAI

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

CHU CHI PRIK WAN

Minis poivrons* farcis au porc haché, sauce au curry rouge parfumé aux feuilles de citron combava, servi avec du riz au jasmin et légumes sautés*

PAD MAKEUA

Tofu et aubergines sautées, pâte de soja fermenté, ail, basilic Thai* et piment doux*, servi avec du riz au jasmin

PLA NEUG MANAO

Filet de poisson du marché snacké, sauce citron, coriandre et échalotes, servi avec du riz au jasmin et légumes sautés

SAKU KATI

Perles de tapioca au lait de coco, ananas et kiwi

MOUSSE AU CITRON VERT

Biscuit sablé à la noix de coco

* Légumes bio du potager de Jérôme-San *

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