

MENU DU MIDI

PAO PIA PAK

Nems Thaï aux légumes bio*

TOM DJUT KHAÏ NAM

Bouillon clair à l'omelette et boulettes de porc haché,
feuilles d'algues, ail frit et coriandre

GHAÏ SATAY

Brochettes de poulet mariné grillé, sauce cacahuète au curry rouge

----- 0 -----

PAD THAÏ MOO

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

KAENG PED GHAÏ

Curry rouge au poulet, potimarron*, carottes* et basilic Thaï*,
servi avec du riz au jasmin

PAD KAPRAW NUA / TAOHU

Émincé de bœuf ou tofu sauté au basilic Thaï*, ail, oignons, haricots verts
et poivrons rouges, servi avec du riz au jasmin

TOM KHA PLA

Soupe de lait de coco au poisson du marché, oignons, champignons,
citronnelle, galanga, et feuilles de citron combava,
servi avec du riz au jasmin et légumes sauté*

----- 0 -----

BANOFFEE

Spéculoos maison, caramel au lait de coco, bananes et chantilly

KHANOM MO KAENG FAK THONG

Flan coco Thaï aux morceaux de courge butternut*

* Légumes bio du potager de Jérôme-San*

# Plat seul :	15, 90 €
# Entrée + Plat ou Plat + Dessert :	19, 90 €
# Menu complet :	22, 90 €