

MENU DU SOIR

PAO PIA PAK

Nems Thai 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

PAD THAÏ GOONG

Nouilles de riz sautées aux crevettes, 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 Thai*,
servi avec du riz au jasmin

PAD KAPRAW NUA

Émincé de bœuf sauté au basilic Thai*, 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*

BUA LOÏ FAK THONG

Billes de potimarron* et lait de coco parfumé

BANOFFEE

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

* Légumes bio du potager de Jérôme-San*

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