

MENU DU SOIR

PAO PIA PAK

Nems Thaï aux légumes bio*

TOM PAK KAD YAD SAÏ

Bouillon clair et chou chinois* farci au porc haché, ail, gingembre et champignons Shitaké, ail frit et coriandre

GHAÏ SATAY

Brochettes de poulet mariné grillé, sauce cacahuète au curry rouge

PAD THAÏ NUA

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

KHAO SOÏ GHAÏ

Spécialité du nord de la Thaïlande :

Soupe de curry mijoté, cuisse de poulet fermier bio, nouilles de blé, échalotes et feuilles de moutardier en saumure

PAD PAK TAOHU

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

PLA RAD PRIK

Filet de poisson du marché à la sauce aigre douce, servi avec du riz au jasmin et légumes sauté*

BUA LOÏ FAK THONG

Billes de potimarron* et lait de coco parfumé

CRÊPE AU PANDAN

Copeaux de noix de coco caramélisés et glace au choix (sésame noir, thé vert matcha, citron-gingembre, chaï latte, citron yuzu...)

* Légumes bio du potager de Jérôme-San*

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