



Entrée ou plat

Kiew Tod (Raviolis Frits)

Feuilles de raviolis enveloppées avec une farce de viande et des épices.

Po Pia Tod (Les nems)

Au porc (si au poulet à la commande)

Les samoussas

Au boeuf (les mélanges avec du curry, la pomme de terre et la coriandre).

Kahnom pang na moo(Les triangles d'or)

Les toasts triangles dorés au porc ou aux crevettes et leurs épices servis avec la sauce de piment aux cacahuètes

Lab (au porc, poulet haché ou aux crevettes)

Salade Thai avec les mélanges de citronnelles, les piments séchés, le jus de citron, les feuilles de menthe(Vous pouvez commander pour le plus ou moins épicé

Nam Tok (au porc ou boeuf émincé)

Salade Thai avec les mélanges de citronnelles, les piments séchés, le jus de citron, les feuilles de menthe(Vous pouvez commander pour le plus ou moins épicé

Verrines de tartare de saumon et les herbes aromatique

Saumon avec les herbes thai (coriandre ,citronnelle, menthe,sa sauce citron vert et piments)

Salade de vermicelle de sojà terre et mer

Vermicelle de sojà , au porc,crevettes et calamar mélanger avec sa sauce de citron vert pimenté et ses herbes aromatiques.

Plats

Saumon au curry vert

Cube de saumon avec des pousses de bambou au curry vert à la crème de coco parfumé au basilic thai

Poulet au curry vert

Blanc ou cuisses de poulet avec des pousses de bambou au curry vert à la crème de coco parfumé au basilic thai

Curry MASAMAN

Poulet avec les épices, pomme de terre et arachides à la crème de coco

Curry Panang

boeuf ou poulet ou saumon au curry de panang et cumin avec les pousses de bambou

Curry Panang au Magret de canard a l'ananas nouveau*

Les tranches de magret de canard marinées a la sauce de curry panang et les cubes ananas



Kung pad sauce saté

Sauté de crevettes a la sauce saté et les julienne de légumes

Kung pad sapparod

Sauté de crevettes a l'ananas et noix de cajou

Kung sauce MaKham (crevettes a la sauce tamarin) **nouveau***

Neua pad nam man hoi (Boeuf sauté au sauce huître)

Boeuf émincé sauté avec les légumes, la sauce d'huître et des oignons.

Kai samunprai (les cuisses de poulet marinées aux herbes Thai)

Les cuisses de poulet ou le poulet entier mariné avec les herbes Thai.

Kai Pad mamoung himmapan (les blancs poulet sautés au noix de cajou).

Les morceaux de blanc poulet marinés et sautés à la noix cajou et les piments séchés

No Mai pad hed hom (Sauté d'asperges verts aux crevettes et shitake)

Pad Pak Raum Mit (panachés de légumes sautés)

Légumes saison sautés.

Som Tam Thai /Peek Kai Tod/ Kao niew (Salade de papaye verte, les ailes de poulet marinées accompagnées avec du riz Gluant)

Un set de plat typique thaïlandais

Brochettes de saté (porc ou poulet)

Les tranches de viande marinés au curry et ses épices accompagne a la sauce saté et les tranches de concombre au vinaigre

Brochettes de porc marinés a l'ail et coriandre

Les tranches de viande marinés avec la sauce de sojà,ail, coriandre et poivre

Ho Mok (Flan de poisson ou poulet au curry rouge)

Le flan de poisson ou poulet au curry rouge à la crème de coco

Soupe

Tom Kha Kai (Soupe de poulet au lit de coco)

Soupe de poulet à crème de coco avec des champignons de Paris, des galanga et feuilles de coriandres

Tom Yam Kung (Soupe de crevettes a la citronnelle)

Soupe de crevettes avec des champignons de Paris, de la citronnelle, des galanga et feuilles de coriandres, citron vert et du piment.



Plat unique

Fondue Thai à partir de 4 pers. 35€/personne

Je vous le Prépare sur demande .

Je me déplace avec ustensiles et ingrédients.

Au choix

-Poulet, Boeuf, Porc

-Crevettes et Poisson

-Panachés, viande, poisson.

Desserts du moment

Devis personnalisé ; contactez moi.

minimum de 4 personnes prix 35 euros/pers

Riz cantonais

Riz sauté avec les petits pois, oeuf, jambons en dés, épices.

Kao Pad Thai(Riz sauté a la Thai)

Riz sauté avec les viandes au choix (porc ou poulet ou crevettes)

Kao Pad kee mao (Riz sauté a la Thai épicés)

Riz sauté avec les viandes au choix (porc ou poulet ou crevettes), les piments séchés et les feuilles de basilic.

Pad Thai (pâtes de riz sautée aux crevettes ou poulet)

Les pâtes de riz sautée aux crevettes ou les blancs de poulet et les germes de soja a la sauce pad thai

Pâtes de riz au bouillon maison au boeuf ou poulet et ses herbes aromatiques (repas uniquement)

Dessert

Ka nom tom (Les boules de coco)

Les boules de coco a la base de farine de riz gluant farcie de coco râpée caraméliser au sucre de canne

Klauy Beaud Chee (banane au lait de coco)

Banane au lait de coco et ses graines de sésames dorées

Kao niew Mamaung

Riz gluant au lait de coco et les tranches de mangue frais

Compote exotique (sur le repas uniquement)

Compote de mangue/ananas a la vanille et sa tuile croquante

Verrine de crumble des îles (sur le repas uniquement)

Crumble de coco sur le lit de mousse beurre salé et la crème d'ananas et pomme

Verrine de perles de japon et sa compote exotique

Mélange des perles de japon au lait de coco avec la compote de fruits exotique et les fruits frais.