

## ENTRÉES

|                                                                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Artichauts poivrade, herbes fraîches &amp; pignons de pin</b><br><i>Poivrade artichokes, fresh herbs &amp; pine seeds salad</i>                                                 | 15 |
| <b>Filet de caille, salade de chou kale, sauce sésame</b><br><i>Quail fillet, kale salad, sesame sauce</i>                                                                         | 21 |
| <b>Tartare aux deux saumons, fumé et frais, vinaigrette combawa</b><br><i>Tartare with two types of salmon, smoked and fresh, combawa vinaigrette</i>                              | 24 |
| <b>Crispy soft shell crab, salade de mangue verte &amp; herbes thaï</b><br><i>Crispy soft shell crab, green mango salad &amp; thai herbs</i>                                       | 28 |
| <b>Mini nems aux langoustines &amp; basilic thaï, sauce chili</b><br><i>Mini scampi &amp; thai basil spring rolls, chili sauce</i>                                                 | 33 |
| <b>Salade de boeuf à la citronnelle, herbes aromatiques</b><br><i>Beef salad with lemongrass &amp; herbs</i>                                                                       | 27 |
| <b>Ravioles de crevettes, crème de coco parfumée à la citronnelle</b><br><i>Prawns raviolis, coconut cream with lemongrass</i>                                                     | 24 |
| <b>Soupe de crevettes &amp; champignons de Paris au lait de coco</b><br><i>Shrimp and button mushroom soup with coconut milk</i>                                                   | 19 |
| <b>Maki croustillants au saumon &amp; œufs de tobiko, cébettes, mayonnaise Sriracha</b><br><i>Deep fried Salmon &amp; Tobiko eggs maki, spring onion, mayonnaise with Sriracha</i> | 17 |
| <b>Brochettes de poulet grillé, sauce au beurre de cacahuètes</b><br><i>Grilled chicken skewers, peanut butter sauce</i>                                                           | 17 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>ASSIETTE DE DÉGUSTATION</b> | 37 |
|--------------------------------|----|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Brochettes de poulet grillé &amp; sauce au beurre de cacahuètes, salade de bœuf à la citronnelle, mini nems aux langoustines, sauce chili</b><br><i>Tasting platter with grilled chicken skewers, peanut butter sauce, beef salad with lemongrass &amp; herbs, mini scampi &amp; thai basil spring rolls, chilli sauce</i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# PLATS

|                                                                                                                                                                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Curry vert au poulet &amp; ses légumes, riz parfumé</b><br><i>Green curry with chicken and vegetables, steamed rice</i>                                                                                            | <b>29</b> |
| <b>Crevettes sautées aux épices, petits légumes &amp; basilic thaï, riz sauté</b><br><i>Prawns sautéed with spices, vegetables &amp; thai basil, fried rice</i>                                                       | <b>32</b> |
| <b>Poulpe, encornets &amp; couteaux sautés à la crème de langoustines épicées, riz parfumé</b><br><i>Sautéed octopus, squid and razor clams with spicy langoustine cream sauce, steamed rice</i>                      | <b>38</b> |
| <b>Filet de canette de Challans rôti, sauce poivre vert, champignons asiatiques, pommes grenaille confites</b><br><i>Roasted Challans duck breast, green pepper sauce, Asian mushrooms, confit grenaille potatoes</i> | <b>42</b> |
| <b>Mon « TIGRE QUI PLEURE »</b><br><i>My « WEEPING TIGER »</i>                                                                                                                                                        | <b>45</b> |
| <b>Filet de bar rôti, gingembre &amp; ciboulette, sauce miel-soja, riz sauté aux shiitakés</b><br><i>Roasted sea bass fillet, ginger &amp; chives, honey soy sauce, shiitake fried rice</i>                           | <b>45</b> |
| <b>Noix de Saint-Jacques snackées, riz complet, curry rouge</b><br><i>Seared scallops, brown rice, red curry</i>                                                                                                      | <b>43</b> |
| <b>Dos de cabillaud rôti, légumes sautés au curry panang, algue hijiki</b><br><i>Roasted cod fillet, panang curry sautéed vegetables, hijiki seaweed</i>                                                              | <b>42</b> |
| <b>Osso bucco au curry massaman, lentilles vertes</b><br><i>Osso bucco with massaman curry, green lentils</i>                                                                                                         | <b>38</b> |
| <b>Le MUST « Phad Thaï » aux crevettes, soja, ciboulette thaï</b><br><i>The Best « Phad Thai » with prawns, soybean, thai chives</i>                                                                                  | <b>32</b> |
| <b>Le MUST « Phad Thaï » poulet, soja, ciboulette thaï</b><br><i>The Best « Phad Thai » with chicken, soybeans, thai chives</i>                                                                                       | <b>30</b> |

---

## DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>My Crêpe thaï</b><br><i>My thai crêpe</i>                                                                                                                                                                                                                    | 13 |
| <b>Mini nems au chocolat</b><br><i>Crispy chocolate spring rolls</i>                                                                                                                                                                                            | 14 |
| <b>Mangue fraîche &amp; sticky rice au lait de coco</b><br><i>Fresh mango with sticky rice in coconut milk</i>                                                                                                                                                  | 20 |
| <b>Assiette de fruits &amp; sa fondue au chocolat Toblerone</b><br><i>Seasonal fruits &amp; Toblerone chocolate fondue</i>                                                                                                                                      | 19 |
| <b>Tapioca mangue, litchis, lait de coco</b><br><i>Tapioca with lychee &amp; mango in coconut milk</i>                                                                                                                                                          | 13 |
| <b>Crème glacée &amp; Sorbets</b><br><b>Chocolat, vanille, yuzu, coco, citron vert, framboise, passion, mangue, orange sanguine</b><br><i>Ice creams &amp; sherbets: chocolate, vanilla, yuzu, coconut, lime, raspberry, passion fruit, mango, blood orange</i> | 14 |
| <b>Café gourmand</b><br><i>Coffee with miniature desserts</i>                                                                                                                                                                                                   | 15 |
| <b>Champagne gourmand</b><br><i>Champagne with miniature desserts</i>                                                                                                                                                                                           | 29 |

9, rue Balzac, 75008 Paris T. +33 (0)1 42 99 80 80

Prix nets en euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque. Nous vous informons que vous pouvez nous demander de l'eau potable gratuitement. Pour réduire le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à disposition. La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 11/25