

Thion

ENTRÉES

Artichauts poivrade, herbes fraîches & pignons de pin <i>Poivrade artichokes, fresh herbs & pine seeds salad</i>	15
Beignets de poisson aux épices, cacahuètes, vinaigrette acidulée <i>Sea food cake with spices, sweet and sour vinaigrette, peanuts</i>	20
Ceviche de dorade Sébaste, vinaigrette combawa épicée, huile de persil thaï <i>Sébaste sea bream ceviche, spicy combawa vinaigrette, thai parsley oil</i>	24
Crispy soft shell crab, salade de mangue verte & herbes thaï <i>Crispy soft shell crab, green mango salad & thai herbs</i>	28
Mini nems aux langoustines & basilic thaï, sauce chili <i>Mini scampi & thai basil spring rolls, chili sauce</i>	33
Salade de bœuf à la citronnelle, herbes aromatiques <i>Beef salad with lemongrass & herbs</i>	27
Ravioles de crevettes, crème de coco parfumée à la citronnelle <i>Prawns raviolis, coconut cream with lemongrass</i>	24
Couteaux sautés à la citronnelle, salade de mâche et trévis <i>Razor clams stir fry with lemongrass, corn salad and radicchio</i>	21
Maki croustillants au saumon & œufs de tobiko, cébettes, mayonnaise Sriracha <i>Deep fried Salmon & Tobiko eggs maki, spring onion, mayonnaise with Sriracha</i>	17
Brochettes de poulet grillé, sauce au beurre de cacahuètes <i>Grilled chicken skewers, peanut butter sauce</i>	17

ASSIETTE DE DÉGUSTATION	37
--------------------------------	----

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

PLATS

Curry vert au poulet & ses légumes, riz parfumé <i>Green curry with chicken and vegetables, steamed rice</i>	29
Crevettes sautées aux épices, petits légumes & basilic thaï, riz sauté <i>Prawns sautéed with spices, vegetables & thai basil, fried rice</i>	32
Encornets, poulpe, saucisse à la citronnelle, sauce Sriracha, riz complet <i>Octopus, squid, lemongrass sausage sauteed with Sriracha, brown rice</i>	42
Filet de canette fumée au foin, jus acidulé, broccolini, pommes grenaille <i>Hay smoked duck breast, tangy jus, broccolini & potatoes</i>	42
Mon « TIGRE QUI PLEURE » <i>My « WEEPING TIGER »</i>	45
Filet de bar rôti, crème de coco au fenouil rôti, chou choy sum, riz sauté <i>Sea bass fillet, roasted fennel in coconut cream, Choy sum, fried rice</i>	45
Thon saku snaké, sauce gingembre, sésame, nori, nouilles sautées <i>Pan fried Saku Tuna, ginger, sesames sauce, nori, fried noodles</i>	47
Dos de cabillaud rôti façon bouillabaisse épicée, condiments soja et chou vinaigré, riz parfumé <i>Roasted cod, spicy thai fish soup, bean sprout & cabbage pickles, steamed rice</i>	42
Foie de veau poêlé, sauce aux racines krachai et champignons de Paris, pommes grenaille rôties <i>Pan fried veal liver, krachai & champignons sauce, roasted potatoes</i>	38
Le MUST « Phad Thaï » aux crevettes, soja, ciboulette thaï <i>The Best « Phad Thai » with prawns, soybean, thai chives</i>	32
Le MUST « Phad Thaï » poulet, soja, ciboulette thaï <i>The Best « Phad Thai » with chicken, soybeans, thai chives</i>	30

DESSERTS

My Crêpe thaï <i>My thai crêpe</i>	13
Mini nems au chocolat <i>Crispy chocolate spring rolls</i>	14
Mangue fraîche & sticky rice au lait de coco <i>Fresh mango with sticky rice in coconut milk</i>	20
Assiette de fruits & sa fondue au chocolat Toblerone <i>Seasonal fruits & Toblerone chocolate fondue</i>	19
Tapioca mangue, litchis, lait de coco <i>Tapioca with lychee & mango in coconut milk</i>	13
Crème glacée & Sorbets Chocolat, vanille, yuzu, coco, citron vert, framboise, passion, mangue, orange sanguine <i>Ice creams & sherbets: chocolate, vanilla, yuzu, coconut, lime, raspberry, passion fruit, mango, blood orange</i>	14
Café gourmand <i>Coffee with miniature desserts</i>	15
Champagne gourmand <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. 04/26