

Thion

ENTRÉES

Artichauts poivrade, herbes fraîches & pignons de pin <i>Poivrade artichoke, fresh herbs & pine seeds salad</i>	15
Soupe de poulet, pleurotes et galanga au lait de coco <i>Chicken & oyster mushrooms in coconut milk soup</i>	15
Poulet sauté à la citronnelle & épices, sucrose, coriandre & condiments <i>Chicken sautéed with lemongrass & spices, baby lettuce, coriander & condiments</i>	18
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 chilli <i>Mini scampi & thai basil spring rolls, chilli sauce</i>	32
Carpaccio de langoustines & œufs de saumon, vinaigrette combawa <i>Scampi carpaccio & salmon eggs, kaffir lime vinaigrette</i>	39
Salade de boeuf 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 essence</i>	24
Maki croustillant au saumon & œufs de Tobiko, cébettes, mayonnaise au 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>	16

ASSIETTE DE DÉGUSTATION	36
--------------------------------	----

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

PLATS

Curry rouge au poulet & ses légumes, riz parfumé <i>Red curry with chicken & vegetables, steamed rice</i>	26
Magret de canard rôti, jus de tamarin acidulé, panais et carotte au miel <i>Roasted duck breast, sweet & sour tamarind jus, parsnip & carrot with honey</i>	30
Crevettes sautées aux épices, petits légumes & basilic, riz sauté <i>Prawns sautéed with spices, vegetables & thai basil, fried rice</i>	32
Calamars & Poulpe, légumes & saucisse thaï à la citronnelle sautés au Sriracha, riz parfumé <i>Squid & Octopus, vegetables & thai lemongrass sausage stir fry with Sriracha, steamed rice</i>	32
Mon « TIGRE QUI PLEURE » <i>My « WEEPING TIGER »</i>	41
Filet de Bar rôti, gingembre & ciboulette, sauce soja au miel, nouilles sautées au soja <i>Roasted sea bass fillet, ginger & spring onion, soy sauce with honey, fried noodles with soy beans</i>	44
Émincé d'agneau & légumes au wok, jus au krachai, riz sauté <i>Simply stir fry Lamb & vegetables, spicy krachai, fried rice</i>	37
Noix de Saint Jacques snackées, Riso & crème de langoustines aux épices <i>Pan fried scallops, Riso & langoustines bisque in coconut cream with spices</i>	35
Dos de cabillaud rôti, légumes grillées, curry jaune à la crème de coco, riz parfumé <i>Roasted cod, grilled vegetables, yellow curry in coconut cream, steamed rice</i>	34
Le MUST « Phad Thaï » aux crevettes, soja, ciboulette thaï <i>The Best « Phad Thai » with prawns, soybean, thai chives</i>	30

DESSERTS

My Crêpe thaï	13
Mini nems au chocolat <i>Deep fried chocolate spring rolls</i>	14
Mangue fraîche & sticky rice au lait de coco <i>Fresh mango & sticky rice with coconut milk</i>	18
Assiette de fruits & sa fondue au chocolat Toblerone <i>Seasonal fruits & chocolate Toblerone fondue</i>	19
Crème glacée & Sorbets <i>Ice cream & sherbet</i>	14
Tapioca mangue / lychee / lait de coco <i>Tapioca with mango / lychees / coconut milk</i>	13
Café gourmand	15
Champagne gourmand	29