

Thion

ENTRÉES

Artichauts poivrade, herbes fraîches & pignons de pin <i>Poivrade artichoke, fresh herbs & pine seeds salad</i>	15
Soupe de poulet et champignons de Paris au lait de coco & galanga <i>Chicken & mushrooms soup in coconut milk & galangal</i>	16
Crevettes croustillantes, salade de kale, vinaigrette aux sésames <i>Crispy prawns, kale salad with sesame vinaigrette</i>	20
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
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
Tartare de saumon, galanga & basilic thaï, endives, coriandre, cacahuètes <i>Salmon tartare, galangal & thai basil, endive leaves, coriander, peanuts</i>	20
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>	17

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

36

Brochettes de poulet grillé & sauce au beurre de cacahuètes, salade de bœuf à la citronnelle, mini nems aux langoustines, sauce chilli

Grilled chicken skewers, peanut butter sauce beef salad with lemongrass & herbs, mini scampi & thai basil spring rolls, chilli sauce

PLATS

Curry rouge au poulet & ses légumes, riz parfumé <i>Red curry with chicken & vegetables, steamed rice</i>	28
Crevettes sautées aux épices, petits légumes & basilic, riz sauté <i>Prawns sautéed with spices, vegetables & thai basil, fried rice</i>	32
Poulpe snacké, pâte de crevette & citronnelle épicées, pommes grenaille frites <i>Pan fried Octopus, spicy shrimp paste & lemon grass, deep fried potatoes</i>	35
Magret de canard en deux cuissons, crème de coco au poivre vert frais & épices, panais et carottes au miel <i>Twice cooked duck breast, coconut cream with fresh green pepper & spices, parsnips and carrots with honey</i>	36
Mon « TIGRE QUI PLEURE » <i>My « WEEPING TIGER »</i>	45
Filet de bar rôti, gingembre & ciboulette, sauce miel-soja, riz sauté aux shiitakés <i>Roasted Sea bass fillet, ginger & chive, soy sauce / honey. Fried rice with Shitake</i>	45
Saint-Jacques snackées, open ravioles aux champignons & légumes épicés, riz noir <i>Grilled scallops, open ravioli with spicy mushrooms & vegetables, black rice</i>	38
Dos de cabillaud rôti, poireaux crayons, carottes au curry Massaman, riz parfumé <i>Roasted cod fillet, leeks, carrot in Massaman curry, steamed rice</i>	36
Foie de veau poêlé, champignons Eryngii sautés aux épices acidulés, riz sauté <i>Pan fried veal liver, Erinji mushrooms stir fried with tangy sauce, fried rice</i>	33
Le MUST « Phad Thai » 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>	20
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