

Thion

ENTRÉES

Artichauts poivrade, herbes fraîches & pignons de pin <i>Small artichokes, fresh herbs & pine nuts</i>	15
Aubergines thaï grillées, petites crevettes, vinaigrette épicée <i>Grilled Thai eggplants, shrimps, spicy vinaigrette</i>	17
Poulet sauté au curry Panang, coco râpée, sucrine <i>Sautéed chicken with Panang curry, coconut shavings, lettuce</i>	17
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 langoustines & thai basil fried spring rolls, chili 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 ravioli, coconut cream with lemongrass</i>	24
Crudo de saumon & concombre, vinaigrette à la citronnelle et combava <i>Salmon crudo with cucumber, combava & lemongrass vinaigrette</i>	23
Maki croustillant au saumon & œufs de tobiko, cébettes, mayonnaise au Sriracha <i>Salmon & tobiko eggs fried maki, spring onions, Sriracha mayonnaise</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 cacahuète, 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 langoustines & thai basil spring rolls, chili sauce</i>
--

PLATS

Curry rouge au poulet & ses légumes, riz parfumé <i>Chicken & vegetables red curry, steamed rice</i>	28
Crevettes sautées aux épices, petits légumes & basilic thaï, riz sauté <i>Sautéed prawns with spices, vegetables & thai basil, fried rice</i>	32
Penne au poulpe, encornets & couteaux sautés aux épices <i>Penne with sautéed octopus, squid & razor clams in spices</i>	35
Magret de canard en deux cuissons, gingembre, champignons noirs, riz parfumé <i>Duck breast cooked in two ways, ginger, black mushrooms, steamed rice</i>	36
Mon « TIGRE QUI PLEURE » <i>My « WEEPING TIGER »</i>	45
Filet de bar rôti, gingembre & ciboulette, sauce miel-soja, riz sauté au shiitakés <i>Roasted sea bass fillet, ginger & chives, soy-honey sauce, shiitake fried rice</i>	45
Saku de thon mi-cuit, sauce sésame-soja, quinoa sauté <i>Half-cook saku tuna, soy-sesame sauce, sautéed quinoa</i>	45
Dos de cabillaud rôti, chou kale sauté aux épices & lait de coco, riz noir <i>Roasted cod fillet, sautéed kale with spices & coconut milk, black rice</i>	39
Quasi de veau mariné au lait de coco, légumes de saison sautés au curry Massaman, chorizo, riz sauté <i>Coconut milk marinated veal fillet, sautéed seasonal vegetables with Massaman curry, chorizo, fried rice</i>	44
Le MUST « Phad Thaï » poulet, soja, ciboulette thaï <i>The Best « Phad Thai » with chicken, soybeans, thai chives</i>	29
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 <i>My thai crêpe</i>	13
Mini nems au chocolat <i>Mini chocolate fried spring rolls</i>	14
Mangue fraîche & sticky rice au lait de coco <i>Fresh mango & coconut milk sticky rice</i>	20
Assiette de fruits & sa fondue au chocolat Toblerone <i>Seasonal fruits & Toblerone chocolate fondue</i>	19
Crème glacée & Sorbets Chocolat, vanille, yaourt yuzu, coco, citron vert, framboise, passion, mangue, orange sanguine <i>Ice creams & sherbets: chocolate, vanilla, yuzu yoghurt, coconut, lime, raspberry, passion fruit, mango, blood orange</i>	14
Tapioca mangue, litchis, lait de coco <i>Mango tapioca, lichees, coconut milk</i>	13
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. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 05/25