

Thiou

ENTRÉES

Artichauts poivrade, herbes fraîches & pignons de pin

Poivrade artichoke, fresh herbs & pine seeds salad

Poulet sauté à la citronnelle & épices, sucrose, coriandre & condiments

Chicken sautéed with lemongrass & spices, baby lettuce, coriander & condiments

Tartare de thon, sauce soja acidulée & épices

Tuna tartare, tangy soy sauce & spices

Crispy soft shell crab, salade de mangue verte & herbes thaï

Crispy soft shell crab, green mango salad & thai herbs

Mini nems aux langoustines & basilic thaï, sauce chilli

Mini scampi & thai basil spring rolls, chilli sauce

Carpaccio de langoustines & œufs de saumon, vinaigrette combawa

Scampi carpaccio & salmon eggs, kaffir lime vinaigrette

Salade de boeuf à la citronnelle, herbes aromatiques

Beef salad with lemongrass & herbs

Ravioles de crevettes, crème de coco parfumée à la citronnelle

Prawns raviolis, coconut cream with lemongrass essence

Maki croustillant au saumon & œufs de Tobiko, cébettes, mayonnaise au sriracha

Deep fried salmon & tobiko eggs maki, spring onion, mayonnaise with Sriracha

Brochettes de poulet grillé, sauce au beurre de cacahuètes

Grilled chicken skewers, peanut butter sauce

NOS MENUS

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT À 36€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT À 44€

*Proposé tous les midis du lundi au vendredi
Every lunchtime from Monday to Friday*

ENTRÉE AU CHOIX

Soupe de ravioli aux crevettes

Prawns dumplings soup

Petits nems au poulet & légumes, sauce chilli

Chicken & vegetables deep fried spring rolls, chilli sauce

Carpaccio de saumon, vinaigrette légèrement épicée

Salmon carpaccio, spicy vinaigrette

PLAT AU CHOIX

Spaghettis & poulet sautés au basilic

Chicken & spaghetti sautéed with thai basil

Tartare de boeuf cru ou cuit, thai mayo. Salade aux herbes

Beef tartare, thai mayonnaise. Herbs salad

Filet de daurade snacké, légumes sautés aux épices, riz sauté

Pan fried Sea bream filet, stir fry vegetables with spices, fried rice

DESSERT AU CHOIX

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

Flan thaï au lait de coco

Thai custard with coconut milk

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

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

Red curry with chicken & vegetables, steamed rice

Crevettes sautées aux épices, petits légumes & basilic, riz sauté

Prawns sautéed with spices, vegetables & thai basil, fried rice

Calamars & Poulpe, légumes & saucisse thaï à la citronnelle

sautés au Sriracha, riz parfumé

Squid & Octopus, vegetables & thai lemongrass sausage stir fry with Sriracha, steamed rice

Pavé de veau, noix de cajou torréfiées & coriandre, jus court, rice berry

Veal steak, roasted cashew nuts & coriander, its jus, rice berry

Mon « TIGRE QUI PLEURE »

My « WEEPING TIGER »

Filet de Bar rôti, gingembre & ciboulette, sauce soja au miel,

nouilles sautées au soja

Roasted sea bass fillet, ginger & spring onion, soy sauce with honey, fried noodles with soy beans

Thon extra snacké, sauce aux sésames, riso poêlé

Grilled tuna, sesame sauce, pan fry riso

Émincé d'agneau & légumes au wok, jus au krachai, riz sauté

Simply stir fry Lamb & vegetables, spicy krachai, fried rice

Dos de cabillaud rôti, légumes grillées, curry jaune

à la crème de coco, riz parfumé

Roasted cod, grilled vegetables, yellow curry in coconut cream, steamed rice

Le MUST « Phad Thai » aux crevettes, soja, ciboulette thaï

The Best « Phad Thai » with prawns, soybean, thai chives

DESSERTS

My Crêpe thaï

13

Mini nems au chocolat

Deep fried chocolate spring rolls

Mangue fraîche & sticky rice au lait de coco

Fresh mango & sticky rice with coconut milk

Assiette de fruits & sa fondue au chocolat Toblerone

Seasonal fruits & chocolate Toblerone fondue

Crème glacée & Sorbets

Ice cream & sherbet

Tapioca mangue / lychee / lait de coco

Tapioca with mango / lychees / coconut milk

Café gourmand

15

Champagne gourmand

29