

Formule midi en semaine

Lek : Plat du jour + (Riz) **ou** un plat au choix **13,90 €**

Klang : Entrée + Plat + (Riz)

ou

Plat + (Riz) + Dessert **17,50 €**

Yai : Entrée + Plat + (Riz) + Dessert **20,50 €**

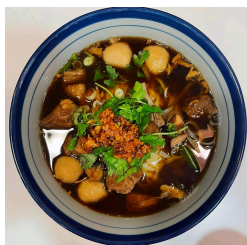
+ 1,50 € Pour un soda ou une bouteille d'eau (plate ou gazeuse)

+ 2,00 € Pour la boisson litchi ou à la coco

+ 3,50 € Pour une bière thaï 33cl

Entrées (une entrée au choix) Choix parmi une des entrées du jour

Plats (un plat au choix)



- Kway Teow ก๋วยเตี๋ยว

Servie dans un bouillons de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles bamee, vermicelle de soja...) avec porc mijoté, des boulettes de porc et des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, basilic et céleri).



- Kway Teow Hang ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

Nouilles de riz servies avec sa sauce maison avec du porc mijoté, des boulettes de porc et des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit.



- Bamee Hang บะหมี่แห้ง

Nouilles de blé servies avec sa sauce maison avec une viande au choix (porc laqué, porc croustillant ou tofu et canard + 2,50€) (pousse de soja, coriandre, ciboulette) et ail frit.

ou
(Un des plats du jour)

Desserts (un dessert au choix, Choix parmi un des desserts du jour)

Carte Entrées



Sakoo Sai Moo สาคูไส้หมู

Porc haché sauté aux cacahuètes grillées, échalote, coriandre, radis sucrés. Le tout roulé dans une boule de tapioca servi avec ail frit et salade)

7,90 €



Nem Thadeua แหนมคอก

Salade de riz croquant avec chair à saucisse thaï, gingembre, cacahuètes, ciboulette.

13,50 €



Nems poulet ou végétarien 4 pcs เปาะเปี๊ยะ

7,50 €



Plats



Kway Teow Moo Toon ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น

Servie dans un bouillon de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec porc mijoté, des boulettes de porc, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit 13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €



Kway Teow Reua (Boat noodles) ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตก

Servie dans un bouillon de porc lié avec du sang avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec porc mijoté, des boulettes de porc, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit 14,50 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €



Kway Teow Hang ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

Nouilles de riz servies avec sa sauce maison avec du porc mijoté, des boulettes de porc, des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit.

13,90 €



Kway Teow Tom Yum ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

Servie dans un bouillon Tom Yum (bouillon de porc, citronnelle, feuilles de kafir, galanga, l'huile de piment) avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec sa sauce maison avec crevettes, boulettes de poisson, calamar, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit.

14,50 €



Yen Ta Fo เย็นตาโฟ

Servie dans un bouillon de porc avec nouilles au choix (nouilles de riz, nouilles de blé, vermicelles de soja...) avec crevette, calamar, des boulettes de poisson, des légumes (pousse de soja, liseron d'eau, coriandre et ciboulette) et ail frit

14,50 €



Bamee Hang บะหมี่แห้ง

Nouilles de blé servies avec sa sauce maison des légumes (pousses de soja, liseron d'eau, coriandre, ciboulette) et ail frit avec une viande au choix.

Porc laqué

13,90 €

Porc croustillant

13,90 €

Canard

16,50 €

Tofu

13,90 €

Supplément porc croustillant ou porc laqué

+ 3 €



Tom Yum Kung ต้มยำกุ้ง

Crevettes servies dans un bouillon avec des champignons, citronnelles, échalote, feuilles de kaffir, jus de citron, pâte de piment et galanga) 15,90 €



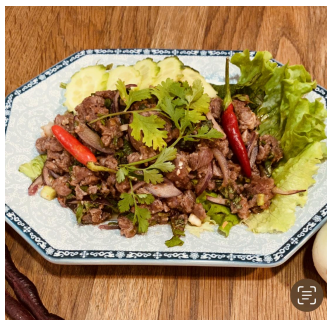
Sai Oua ou Saucisses à la citronnelle grillées ไส้อั่ว 12,90 €



Saucisses Issan grillées ไส้กรอกอีสาน 12,90 €
Saucisses acides à l'ail et riz gluant.



Salade de boeuf ลาบเนื้อ 15,90 €
Boeuf grillé cuisiné avec des herbes thaï (citronnelle, feuille de kaffir, galanga, coriandre, basilic thaï, jus de citron, sauce de poisson et riz grillé.



Salade de canard ลาบเป็ด 16,90 €
Canard grillé cuisiné avec des herbes thaï (citronnelle, feuille de kaffir, galanga, coriandre, basilic thaï, jus de citron, sauce de poisson et riz grillé.

Plat servi uniquement le soir



Nems Neung แหนมเนือง à partager 34,90 €
Boulettes de porc grillées servies avec des légumes et sauce spéciale vietnamienne faite maison. (pour 2 personnes)

Salade Thai (Yum ยำ et Tum ส้มตำ)

Il faut préciser si vous voulez avec ou sans Plara. La sauce Plara est une sauce au poisson plus forte que le nuoc mam. De plus, il est important de préciser le niveau de piment que vous souhaitez.



Salade de papaye (Som Tum Thai) ส้มตำไทย

Papaye verte fraîche avec du jus de citron, tomate, sauce maison et des cacahuètes.

10,50 €



Salade de papaye (Som Tum Plara) ส้มตำปลาร้า

Papaye verte fraîche avec du jus de citron, pâté de crabe, tomate, carotte, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara et graines de faux mimosa.

12,50 €



Salade de papaye (Tum Luang Prabang) ต้มหลวงพระบาง

papaye verte fraîche coupée en lamelle avec du jus de citron, tomate, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara, pâté de crabe, pâté de crevette et graines de faux mimosa.

12,50 €



Tum Thad ต้มถาด à partager

Salade de papaye verte avec pâté de porc, chair de saucisse thaï, vermicelles de riz, poulpe, calamar et peau de porc croustillante.

24,90 €



Tum Soi ต้มซั่ว

Salade dans une sauce maison avec papaye verte, vermicelles de riz, tomates, peau de mombin, jus de citron, pâté de crabe, ngo gai, pousses de soja et graines de faux mimosa.

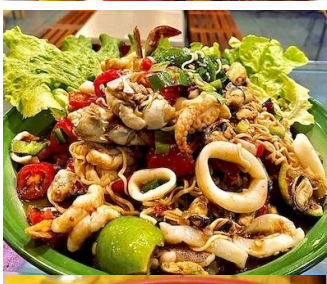
15,50 €



Tum Pa ต้มป่า

Salade dans une sauce maison avec papaye verte, sauce Plara, pousses de soja, tomates, poulpe, moules, ngo gai, tige kachid, carotte, vermicelles de riz et graines de faux mimosa.

17,90 €



Tum Mama Talay ต้มมาท่าทะเล

Salade dans une sauce maison avec des fruits de mer (crabe, calamar, poulpe, moules, crevettes), jus de citron, ngo gai, pâté de crabe, tomates et nouilles de blé.

24,90 €

Tum Hoy Krang ต้มยำเหอยแครง หมูยอ

Coques avec jus de citron , pâté de porc, sauce maison, tomates et ngo gai.

17,90 €



Tum Hoy Dong ต้มยำหอยดอง

Papaye verte fraîche avec du jus de citron, pâté de crabe, tomate, carotte, peau de mombin, sauce maison, sauce Plara, moules marinées et graines de faux mimosa et ngo gai.

Tum Hoy Dong ต้มยำหอยดอง

13,50 €

Tum Soi Hoy Dong ต้มยำหอยดอง (+ vermicelles de riz et légumes)

16,50 €



Yum Leb Mue Nang ยำเล็บมือนาง

Salade dans une sauce maison avec pattes de poulet sans os, oignons, céleri, ciboulette, coriandre et tomates.

13,90 €



Salade de pâté de porc ยำหมูยอ

Salade dans une sauce maison avec pâté de porc, oignons rouges, coriandre, ciboulette.

13,90 €



Salade de poulpe ยำปลาหมึก

Salade dans une sauce maison avec poulpe, oignons rouges, céleri, ciboulette, coriandre.

15,90 €



Salade de Crabe ยำปูม้า

Salade dans une sauce maison avec des crabes, oignons rouges et ciboulette.

17,90 €



Salade de fruits de mer ยำรวมทะเล à partager

Salade dans une sauce maison avec des fruits de mer (crabe, calamar, poulpe, moules, crevettes), oignon rouge et ciboulette.

27,90 €

Miang Talay เมี่ยงทะเล

Fruits de mer avec sauce seafood piquante, légumes et vermicelles de riz.



S
XL (2 personnes)

18,90 €
35,90 €

Accompagnements

Riz thaï parfumé
Riz gluant
Kanom Jeen (Vermicelles de riz)

ข้าวสวย
ข้าวเหนียว
ขนมจีน

2,50 €
3,50 €
5,50 €



Desserts



Riz gluant à la mangue ข้าวเหนียวมะม่วง 6,90 €
Riz gluant cuit au lait de coco et au jus de pandanus servi avec de la mangue fraîche, lait de coco et graines de sésame.



Boules de coco ขนมต้ม 5,50 €
Noix de coco râpée, caramélisée, sautée aux cacahuètes. Le tout roulé dans une boule de pâte de farine de riz gluant au jus de pandanus.



Tub Tim Grob ทับทิมกรอบ 6,50 €
Châtaignes d'eau coupées en petits morceaux, puis trempées dans du sirop au Sala, roulées dans la farine de tapioca. Servi dans un sirop maison au lait de coco, fruit de palmier et fruit de jacquier.



Chao Kuay เจากว๊วย 5,90 €
Gelée d'herbes médicinales. Servi avec du sucre roux, caramel au beurre salé, des glaçons, du lait et un sirop maison.



Riz gluant à la banane ข้าวต้มหัวหงอก 6,50 €
Riz gluant et haricots rouges cuits au lait de coco et au jus de pandanus. Le tout enroulé dans une feuille de banane avec une tranche de banane, puis cuit à la vapeur. Servi avec noix de coco râpée, graines de sésame et lait de coco.

Boissons

Soda (33cl)

Coca cola	
Coca zéro	
Schweppes (agrume ou tonic)	
Fanta (citron, fruit du dragon, orange)	
Sprite	
Orangina	
Perrier	
Cristaline (50cl)	

3,50 €

Jus fruits

Jus coco avec pulpe	3,60 €
Jus de litchi	3,90 €
Jus d'orange	3,50 €
Jus d'ananas	3,50 €

Café

Expresso	2,00 €
Double expresso	3,90 €
Cappuccino	2,50 €
Café au lait	2,50 €
Café long	2,00 €
Chocolat chaud	3,50 €
Café noisette	2,20 €

Thé chaud

3,50 €

Thé thaï au jasmin
Thé vert thaï
Thé thaï classique

Thé thaï au lait

5,70 €

Thai latte	(ชานมเย็น)
Thai pinky latte	(นมเย็น)
Taro	(เผือก)
Coco	(มะพร้าว)
Melon	(แคนตาลูป)
Banane	(กล้วย)
Oliang (coffee thai)	(โอเลี้ยง)
Matcha	(มัทฉะ)

Boisson de saison faite maison 4,50 €

Boisson à l'hibiscus	น้ำกระเจี๊ยบ
Boisson au longan	น้ำลำไย
Boisson au bael	น้ำมะตูม
Thé thaï au citron	น้ำชามะนาว

Topping

1,00 €

Tapioca (ไข่มุก)
Gelée de fruit (ฟรุ๊ตสลัด)

Bière thaï 33cl

5,00 €

Leo
Chang
Singha

THAÏ - BAAN



Carte des Vins

	Au verre	Bouteille
Costière de Nîmes - Château d'Or et de Gueules Trassegum 2022 (Blanc 75cl Bio)		29,00 €
<i>Robe jaune paille, nez de jasmin et de fleurs de pêchers. Un équilibre complexe apporté par le gras de la roussanne fermentée en barrique et la vivacité du grenache et du rolle gardés sur le fruit. Une bouche ample et longue.</i>		
Parle à mon fût ! (Rosé 75cl Bio)		25,00 €
<i>Syrah 80%, grenache 20%. Robe rose claire éclatante. Nez aux notes de petits fruits rouges et noirs. Bouche dominée par la fraîcheur de la Syrah et ses légères épices puis complétée par le rondeur du Grenache.</i>		
Les Cimels 2021 (Rouge 75cl Bio)	5,90 €	23,00 €
<i>Elaboré à partir d'un assemblage équilibré de syrah, de carignan et de grenache aux rendements maîtrisés, ce vin à la robe pourpre libère des notes de fruits rouges et d'épices douces.</i>		
Mon fût c'est du poulet (Rouge 75cl Bio)		28,00 €
<i>Syrah 70%, grenache 30%. Beaucoup de velours, de générosité, un vin gourmand à partager sans trop de modération.</i>		
Qu'es Aquo (Rouge 75cl Bio)		38,00 €
<i>Vieux carignan de 80 ans. Très belle robe grenat. Nez chaleureux, franc et floral. Les tanins sont charnus et soyeux à la fois. Arômes de cerises kirchées associés à des notes de tourbe, la bouche est de velours, la fraîcheur confère une grande finesse à ce nectar.</i>		
Vouvray - Catherine et Pierre Breton Pierres rouges (Blanc 75cl Bio)		32,00 €
<i>Chenin sec, issu de vieilles parcelles argilo-calcaire. Un grand blanc sec qui allie le miel et le silex en bouche.</i>		

THAÏ - BAAN

