

STARTERS

SAUCISSES THAÏ
WINGS THAÏ
CREVETTES AU POIVRE DE SICHUAN
LÉGUMES MARINÉS
TAPAS DU MOIS

UNITÉ 5€
 TRIO 13€

FOOD

Bœuf d'origine France . Poulet jaune vendéen
 Légumes frais. Nous privilégions les produits locaux
 Tous nos plats sont élaborés sans glutamate

ÉPICÉ*

NASI GORENG * (BALI-INDONÉSIE) **11.6€**
 Riz + crevettes Black Tiger + porc + gingembre + sambal + œuf + oignons frits

PAD THAÏ (THAÏLANDE) **11.6€**
 Pâtes aux œufs + crevettes Black Tiger + tofu + cacahuètes + soja + tiges d'ail + oignons frits + œuf brouillé

TAO PAÏ PAÏ (HONG-KONG) **11.6€**
 Poulet croustillant + sauce caramel + riz + oignons frits

BŒUF GOÏ BO (THAÏLANDE) **12€**
 Lamelles de bœuf cru + oignons rouges + jus de citron vert + soja + ngo gaï + riz + oignons frits

NUA THAÏ * (THAÏLANDE) **12.6€**
 Bœuf au basilic + oignons rouges + poivrons + poireaux + riz + oignons frits

RED CURRY * (MALAISIE) **10€**
 Poulet + pousses de bambou + oignons + poivrons + châtaigne d'eau + riz + oignons frits

GREEN CURRY * (THAÏLANDE) **10€**
 Dos de Cabillaud croustillant + lait de coco + poivrons + courgettes + aubergines rondes + riz + oignons frits

GREEN CURRY (végétarien) * (THAÏLANDE) **10€**
 Tofu + lait de coco + poivrons + courgettes + aubergines rondes + riz + oignons frits

BON HÈ (végétarien) (THAÏ-CAMBODGE) **11.6€**
 Sauté de légumes + tofu + soja + pousses de bambou + riz + oignons frits

PLAT DU MOMENT **11.6€**

DESSERTS

TAPIOCA COCO **4.5€**
 Perles de Tapioca, lait de coco avec des morceaux
 de mangue fraîche et des morceaux de banane

DEMI MANGUE FRAICHE **4.5€**

GLACES

GLACES PHILIPPE FAUR **4.5€**
 Vanille . Chocolat Noir . Noix de Coco . Sésame Noir

SORBETS PHILIPPE FAUR **4.5€**
 Mangue . Yuzu

LASSY **4.5€**
 Banane . Mangue