

## MENU LUNCH: ENTRÉE / FIRST COURSE

€

### #1. TOM YAM KOONG

POTAGE DE SCAMPIES À LA  
CITRONNELLE LEMONGRASS SOUP  
WITH PRAWNS

### #4. TOM KHA KAI

POTAGE DE POULET AU LAIT DE COCO  
CHICKEN IN COCONUT MILK SOUP

ENTRÉES DE SAISON

### 6. SAM LIEM

TRIANGLES AUX LÉGUMES  
TRIANGLES WITH VEGETABLES

### 10. POPIO THOD

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU  
POULET CHICKEN SPRINGROLLS

### 13. KANOM JIP

BROCHÉES À LA VAPEUR  
DIM SUM

### 14. SATAY KAI

BROCHETTES DE POULET À LA  
SAUCE CACAHUÈTE CHICKEN  
KEBAB WITH PEANUTS SAUCE

### \*19. YAM PAMED

SALADE DE CALAMARS  
SEAFOOD SALAD

### 20. POO THOD

CRABE FARCI FRIÉ À LA  
SAUCE AIGRE DOUX FRIED  
STUFFED CRAB WITH SWEET  
AND SOUR SAUCE

### \*22. YAM WOONSEN

SALADE DE VERMICELLES AU POULET  
GLASS NOODLES SALAD WITH CHICKEN

## MENU LUNCH: PLATS / MAIN COURSE

€

### \*24. YAM NVA

SALADE DE BOEUF LÉGÈREMENT  
ROSÉ ET GRILLÉ LIGHTLY RAW  
AND GRILLED BEEF SALAD

### \*25. LAAB KAI

EMBRANCÉS DE POULET, LIMES  
CHICKEN SALAD WITH LIME

### 56. PAD KHI MAO

BOEUF (OU SCAMPIES) À L'AIL, AU  
BASILIC THAI ET AUX PIMENTES BEEF  
OR (PRAWNS) WITH GARLIC, THAI  
BASIL AND CHILI

### 59. BOEUF (OU POULET)

SAUTÉ À LA CITRONNELLE  
FRIED BEEF (OR CHICKEN) WITH  
LEMONGRASS

PLATS DE SAISON

### 35. PAD PAK RUAM MIT

LÉGUMES SAUTÉS AU POULET  
(OU SCAMPIES) STR. FRIED VEGETABLES  
WITH CHICKEN (OR PRAWNS)

### 40. KENG DENG

POULET (OU BOEUF OU CANARD) AU  
CURRY ROUGE CHICKEN (OR BEEF OR  
DUCK) WITH RED CURRY

### 63. PAMEK PAD KATIEM

ALAMARS (OU BOEUF) SAUTÉS À  
L'AIL SAUVÉ (OR BEEF) SAUTEED  
WITH GARLIC AND PEPPER

### 76. PAD MED MAMUANG

SCAMPIES (OU POULET) SAUTÉS AUX  
NOIX DE CASHOU FRIED PRAWNS (OR  
CHICKEN) WITH CASHEW NUTS

### 41. KENG KARRY

POULET (OU SCAMPIES) AU CURRY  
JAUNE CHICKEN (OR PRAWNS) WITH  
YELLOW CURRY

### 42. PAD PRIK

POULET (OU CALAMARS) SAUTÉ AUX  
PIMENTES ET BASILIC FRIED CHICKEN  
(OR SEAFOOD) WITH CHILI AND BASIL

### 87. PAD SI-EW

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES AU  
POULET (OU SCAMPIES) FRIED NOODLES WITH  
VEGETABLES AND CHICKEN (OR PRAWNS)

AVEC NOUILLES PURE SAUCE ET LÉGUMES  
**BEEF PRAWN WITH NOODLES,**  
KANGAROO TAIL AND VEGETABLES

### 43 KENG KIO WAN

POULET (OU BOEUF) AU CURRY VERT  
CHICKEN (OR BEEF) WITH GREEN CURRY

### 55. MASAMAN

POULET (OU BOEUF) AU CURRY BRUN  
CHICKEN (OR BEEF) WITH BROWN CURRY

### 99. POULET SAUTÉS SAUCE

(CHILI-DOUX)  
FRIED CHICKEN WITH SWEET CHILI SAUCE

NOTE: LES ENTRÉES OU PLATS AVEC \*  
SEULEMENT DISPONIBLE EN NOVEMBRE,  
AVRIL, ET LES ENTRÉES OU PLATS AVEC

SEULEMENT DISPONIBLE EN MAI TO OCTOBRE

NOTE: ENTRIES OR DISHS WITH \* ONLY  
AVAILABLE FROM NOVEMBER TO APRIL, AND

THE ENTRIES OR DISHS WITH \* ONLY AVAILABLE  
MAY TO OCTOBER.

**POULET/CANARD (CHICKEN/DUCK)**

38. MASAMAN KAI 12,50  
POULET AU CURRY BRUN  
CHICKEN WITH BROWN CURRY
39. POULET SAUTE AU CURRY ROUGE PARFUME 12,50  
AU GINGEMBRE / CHICKEN WITH RED CURRY AND GINGER
40. KENG DENG KAI 12,50  
POULET AU CURRY ROUGE  
CHICKEN WITH RED CURRY
41. KENG KARRY KAI 12,50  
POULET AU CURRY JAUNE  
CHICKEN WITH YELLOW CURRY
42. PAD PRIK KAI 12,50  
POULET SAUTE AUX PIMENTS ET BASILIC THAI  
FRIED CHICKEN WITH CHILLI AND THAI BASIL
43. KENG-KIO WAN KAI 12,50  
POULET AU CURRY VERT, BASILIC ET LEGUMES THAI  
CHICKEN WITH GREEN CURRY, BASIL AND THAI VEGETABLES
44. PAD KING KAI 12,50  
POULET SAUTE AU GINGEMBRE  
FRIED CHICKEN WITH GINGER
45. KAI PAD-MED MAMVANG 12,50  
POULET SAUTES AUX NOIX DE CADOU  
FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS
46. PRIEW WAN KAI 12,50  
POULET A LA SAUCE AGRE-DOUCI  
CHICKEN WITH SWEET AND SOUR SAUCE
47. KENG DENG PED 14,50  
CANARD AU CURRY ROUGE  
DUCK WITH RED CURRY
48. PAD PRIK PED 14,50  
CANARD SAUTE AUX PIMENTS ET BASILIC THAI  
FRIED DUCK WITH CHILLI AND THAI BASIL
49. PED PAD PAK 14,50  
CANARD SAUTE AUX LEGUMES  
FRIED DUCK WITH VEGETABLES
96. CANARD LARVE/ROAST DUCK (AVEC CRÊPES) 16,00

OUR CURRIES CAN BE SERVED WITH VEGETABLES  
CURRY: BROWN YELLOW RED GREEN

**BOEUF/AGNEAU - BEEF/LAMB**

50. KENG DENG NVA 15,00  
BOEUF AU CURRY ROUGE  
BEEF WITH RED CURRY
51. PAD PRIK NVA 15,00  
BOEUF SAUTE AUX PIMENTS ET BASILIC THAI  
FRIED BEEF WITH CHILLI AND THAI BASIL
52. NVA PAD PRIK VAN 15,00  
BOEUF SAUTE AUX PIMENTS ET SAUCE D'OSTRES  
FRIED BEEF WITH PEPPER AND OYSTER SAUCE
53. KENG KIO WAN NVA 15,00  
BOEUF AU CURRY VERT, BASILIC ET LEGUMES THAI  
BEEF WITH GREEN CURRY, BASIL AND THAI VEGETABLES
54. PANANG NVA 15,00  
BOEUF AU CURRY ROUGE PARFUME A LA CITRONNELLE  
BEEF WITH RED CURRY AND LEMONGRASS
55. MASAMAN NVA 15,00  
BOEUF AU CURRY BRUN  
BEEF WITH BROWN CURRY
56. PAD KHI MAO NVA 15,00  
BOEUF A L'AIL, AU BASILIC THAI ET AUX PIMENTS  
BEEF WITH GARLIC, THAI BASIL AND CHILLI
57. PANANG PEN 14,50  
AGNEAU AU CURRY ROUGE PARFUME A LA CITRONNELLE  
LAMB WITH RED CURRY AND LEMONGRASS
58. PAD KING PEN 14,50  
AGNEAU SAUTE AU GINGEMBRE  
FRIED LAMB WITH GINGER
59. BEUF SAUTE A LA CITRONNELLE 15,00  
FRIED BEEF WITH LEMONGRASS

**FRUITS DE MER SEAFOOD**

60. KENG KARRY KOONG 14,50  
SCAMPS AU CURRY JAUNE  
PRAWNS WITH YELLOW CURRY
61. PAD PRIK KOONG 14,50  
SCAMPS SAUTES AUX PIMENTS ET BASILIC THAI  
FRIED PRAWNS WITH CHILLI AND THAI BASIL

<b>63. PAMEK KOONG PAD KATIEM</b> CALAMARS ET SCAMPI SAUTES À L'AIL ET POIVRE SAUID AND PRAWNS SAUTEED WITH GARLIC AND PEPPER	14,50	<b>RIZ &amp; NOUILLES RICE &amp; NOODLES</b>	
<b>64. TALAY HA LOD</b> MARMITE DE FRUITS DE MER AUX 5 PARFUMS SEAFOOD POT WITH 5 SPICES	16,00	<b>81. KAOW PAD KAI</b> RIZ SAUTE AU POULET FRIED RICE WITH CHICKEN	12,00
<b>65. PANANG KOONG</b> SCAMPI AU CURRY ROUGE PARFUME À LA CITRONNELLE PRAWNS WITH RED CURRY AND LEMONGRASS	14,50	<b>82. KAOW PAD KOONG</b> RIZ SAUTE AUX SCAMPI FRIED RICE WITH PRAWNS	15,00
<b>67. PRIEW WAN KOONG</b> SCAMPI À LA SAUCE AIGRE-DOUCE PRAWNS WITH SWEET AND SOUR SAUCE	14,50	<b>83. PAD WOONSEN KAI</b> VERMICELLES SAUTES AU POULET FRIED GLASS NOODLES WITH CHICKEN	12,00
<b>68. PAD KHI MAO KOONG</b> SCAMPI À L'AIL, AU BASILIC THAI ET AUX PIMENTS PRAWNS WITH GARLIC, THAI BASIL AND CHILI	14,50	<b>84. PAD WOONSEN KOONG</b> VERMICELLES SAUTES AUX SCAMPI FRIED GLASS NOODLES WITH PRAWNS	15,00
<b>70. CHUCHI KOONG</b> GROSSES GAMBAS MAPPÉES D'UNE SAUCE AU CURRY ROUGE BIG PRAWNS WITH RED CURRY SAUCE	15,00	<b>85. PAD THAI KAI</b> NOUILLES SAUTES AU POULET FRIED NOODLES WITH CHICKEN	12,00
<b>72. PAD PRIK TALAY</b> FRUITS DE MER SAUTES AUX PIMENTS ET BASILIC FRIED SEAFOOD WITH CHILI AND BASIL	16,00	<b>86. PAD THAI KOONG</b> NOUILLES SAUTES AUX SCAMPI FRIED NOODLES WITH PRAWNS	15,00
<b>73. PAMEK PAD PET</b> CALAMARS SAUTES AUX PIMENTS FRIED SAUID WITH CHILI	14,50	<b>87. PAD SI-EW KAI</b> NOUILLES SAUTES AUX LEGUMES ET AU POULET FRIED NOODLES WITH VEGETABLES AND CHICKEN	12,00
<b>74. PLA LAD PRIK</b> FILET DE TILAPIA FRIT À LA SAUCE DE PIMENTS THAI GRILLED TILAPIA'S FILLET WITH THAI CHILI SAUCE	16,00	<b>88. PAD SI-EW KOONG</b> NOUILLES SAUTES AUX LEGUMES ET AUX SCAMPI FRIED NOODLES WITH VEGETABLES AND PRAWNS	15,00
<b>75. KOONG PAD KATIEM</b> GROSSES GAMBAS SAUTES À L'AIL ET POIVRE VERT BIG PRAWNS SAUTEED WITH GARLIC AND PEPPER	16,00	<del>89. BOUVILLON DE BOEUF AVEC NOUILLES</del> <del>BOUILLON AVEC NOUILLES &amp; BEEF BAWAN WITH</del> <del>NOUILLES ET LEGUMES</del>	16,00 12,50
<b>76. KOONG PAD MED MAMUANG</b> SCAMPI SAUTES AUX NOIX DE CAJOU FRIED PRAWNS WITH CASHEW NUTS	15,00	<del>90. BOUVILLON DE BOEUF AVEC NOUILLES</del> <del>(BONNAN &amp; BASSAM) AVEC LEGUMES &amp; BEEF BAWAN WITH</del> <del>NOUILLES ET LEGUMES</del>	15,00
<b>77. SCAMPI SAUTE À LA CITRONNELLE</b> FRIED PRAWNS WITH LEMONGRASS	14,50		

SUGGESTION DU CHEF

## SOUPE & ENTRÉES SOUPS & FIRST COURSE

1. TOM YAM KOONG 8,50  
 POTAGE DE GAMBAS À LA CITRONNELLE  
 LEMONGRASS SOUP WITH BIG PRAWNS
2. TOM YAM KAI 8,00  
 POTAGE DE POULET À LA CITRONNELLE  
 LEMONGRASS CHICKEN SOUP
3. TOM KHA KOONG 8,00  
 POTAGE DE SCAMPIS AU LAIT DE COCO  
 PRAWNS IN COCONUT MILK SOUP
4. TOM KHA KAI 8,00  
 POTAGE DE POULET AU LAIT DE COCO  
 CHICKEN IN COCONUT MILK SOUP
6. SAM LIEM 8,00  
 TRIANGLES AUX LÉGUMES  
 TRIANGLES WITH VEGETABLES
10. POPIO THOD 8,00  
 ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET  
 CHICKEN SPRINGROLLS
11. POPIO THOD KOONG 8,50  
 ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX SCAMPIS ET AU POULET  
 PRAWNS SPRINGROLLS
12. KIO THOD 8,50  
 RAVIOLIS CROUSTILLANTS AUX SCAMPIS ET AU POULET  
 CRUSTY PRAWNS AND CHICKEN RAVIOLIS
13. KANOM JIP 9,00  
 BOUCHÉES À LA VAPEUR  
 DIM SUM
14. SATAY KAI 8,00  
 BROCHETTES DE POULET À LA SAUCE CACAHUÈTE  
 CHICKEN KEBAB WITH PEANUTS SAUCE
15. KOONG PHAO 10,00  
 GAMBAS GRILLÉES À LA SAUCE LÉGÈREMENT PIQUANTES  
 BIG PRAWNS GRILLED WITH A CHILI SAUCE
17. LUAM MIT (1 PERSONNE) 6PCS 11,00  
 ASSORTIMENT D'ENTRÉES  
 FIRST COURSE ASSORTMENT
18. LUAM MIT NUNG (1 PERSONNE) 5PCS 10,50  
 ASSORTIMENT À LA VAPEUR

## SALADES (EN ENTRÉE) SALADS (FIRST COURSE)

19. YAM PAMED 10,50  
 SALADE DE CALAMARS  
 SQUID SALAD
22. YAM WOONSEN 10,00  
 SALADE DE VERMICELLES ET SCAMPIS  
 GLASS NOODLES SALAD WITH SHRIMPS
24. YAM NVA 10,00  
 SALADE DE BOEUF LÉGÈREMENT ROSÉ ET GRILLÉ  
 LIGHTLY RAW AND GRILLED BEEF SALAD
25. LAAB KAI 10,00  
 EMINCÉES DE POULET, LIMES  
 CHICKEN SALAD WITH LIMES
27. KOONG PRA 10,50  
 SALADE DE SCAMPIS À LA CITRONNELLE  
 LEMONGRASS PRAWNS SALAD

## PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARIAN DISHES

30. YAM WOONSEN 8,50  
 SALADE DE VERMICELLES  
 GLASS NOODLES SALAD
31. POPIO THOD 7,00  
 ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES  
 SPRINGROLLS WITH VEGETABLES
32. KAOW PAD 11,00  
 RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES  
 FRIED RICE WITH VEGETABLES
33. PHAD THAI 11,00  
 NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES  
 FRIED NOODLES WITH VEGETABLES
34. PAD WOONSEN 11,00  
 VERMICELLES SAUTÉES AUX LÉGUMES  
 FRIED GLASS NOODLES WITH VEGETABLES
35. PAD PAK RUAM MIT 11,00  
 LÉGUMES SAUTÉES  
 STIR FRIED VEGETABLES
36. TOUS NOS CURRY PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC DES LÉGUMES  
 ALL OUR CURRIES CAN BE SERVED WITH VEGETABLES CHOICE

## DESSERTS

COUPE MAISON (SHERBET DE LYCHES AILHAMPAGNE DE LYCHES ET D'VIN (JUS DE FRAISE)	5,00
COUPE SORBET (2 BOULES AU (NOIX) CITRUS VERT, (PÊCH), FRAISIN, FRAISE, LYCHES, MANGUE	4,00
COUPE GLACÉE (2 BOULES AU (NOIX) CHOCOLAT OU VANILLE SUPPLÉMENT DE CHOCOLAT OU CRÈME FRAICHE	3,50 0,50
DAME BLANCHE	5,00
BANANA SPLIT	6,80
BOULES DE (COCO FARCIES AUX GRAINES DE SAVA OIGRES A LA VAPEUR STEAMED (COCONUT'S BOWLS WITH SAVA BEANS	4,50
TARTE AU JASMINE / JASMINE CAKE	4,50
TARTE AU (COCO / (COCO CAKE	4,50
COUPE DE LYCHES	4,50
BEIGNETS DE BANANES OU LYCHES AU MIEL BANANA'S OR LYCHES CAKES WITH HONEY	4,50
BEIGNETS DE BANANES OU LYCHES FLAMBÉS BANANA'S OR LYCHES CAKES FLAMBE	5,50
CREPES AU (COCO FARCIES AUX BANANES (COCONUT PANCAKES WITH BANANA	5,00
CREPES AU GLACÉE (VANILLE)	5,00

## BOISSONS / DRINKS :

## BOISSONS FROIDES FRESH DRINKS

(COCA COLA, (COCA LIGHT, (COCA ZERO, FANTA	2,30
SPRITE, ICE TEA, SCHWEPES TONIC	2,30
JUS D'ORANGE, JUS DE (COCTAIL	3,00
JUS DE (COCO (THAI)	4,50
VITTEL 1/2 - VITTEL 1 LITRE	3,50 - 6,00
SAN PELLEGRINO 1/2 - SAN PELLEGRINO 1 LITRE	3,50 - 6,00
SUPPLÉMENT MENTHE OU GRENADINE	0,50

## BOISSONS CHAUDES:

CAFÉ, DÉCA	2,50
EXPRESSO, DÉCA	2,50
CAPUCCINO	2,50
THÉ JASMIN - THÉ VERT	2,50
THÉ MENTHE FRAICHE	2,80
THÉ GINGEMBRE	2,80
IRISH COFFEE	6,00

## APÉRITIFS:

APÉRITIF MAISON	4,50	MALIBU	5,00
AMARETTO	5,50	PORTO ROUGE	3,50
BAILEY'S	5,50	PINEAU DES CHARENTES	3,50
BACARDI	5,00	PISSANG	5,00
COUPE DE CHAMPAGNE	6,00	RICARD	6,00
CALVADOS	5,50	SAFARI	5,00
(COCNAC	5,50	WHISKY MÉXONG	6,00
CAMPARI	5,00	WHISKY J&B	5,50
GRAND MARNIER	5,00	WHISKY JOHNNIE WALKER	5,50
GIN	5,50	WHISKY JACK DANIELS	6,50
KIR	3,50	VODKA	5,50
KIR ROYAL	6,00	SUPPLÉMENT JUS OU SODA	1,50
MARTINI ROUGE OU BLANC	3,50		

## BIÈRES / BEER:

SINGHA (THAI)	4,00	LEFFE BRUNE	3,00
JUPILER	2,50	LEFFE BLONDE	3,00
HOEGAARDEN	2,50		
KRIEK EXTREME	2,50		
CARLSBERG	3,00		
(HIMAY	3,50		
DUVEL	3,50		