



## MENU MIDI

### ENTRÉES // APPETIZERS

SOUPE OU SALADE DU JOUR AVEC TOUS LES PLATS PRINCIPAUX |  
SOUP OR SALAD OF THE DAY WITH ANY MAIN COURSE

Ajoutez une entrée au lieu de la soupe ou de la salade //  
Add on appetizer instead soup or salad

POULET SATAY (3) | CHICKEN SATAY (3) 6<sup>95</sup>  
Brochette de poulet grillé, relish de concombre et sauce aux arachides //  
Chicken brochette marinated and grilled, marinated cucumbers and  
peanut sauce

ROULEAUX IMPÉRIAUX (2) | IMPERIAL ROLLS (2) 4<sup>95</sup>  
Porc, crevette et légume dans une pâte feuilletée frite, sauce poisson //  
Pork, shrimp and vegetable, rolled and deep fried, fish sauce

SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD  4<sup>95</sup>  
Mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriandre,  
oignon vert, sauce poisson // Mango, lime, garlic, mint, basil, red onion,  
carrot, coriander, shallot, fish sauce

WONTONS AU CANARD (4) | DUCK WONTONS (4) 6<sup>95</sup>  
Canard confit, champignon de Paris, Shiitake et oignon vert dans une  
pâte wonton frite, sauce aux prunes // Duck confit, button and Shiitake  
mushroom, green onions, deep fried in wonton wrappers and plum  
sauce

CREVETTES À LA NOIX DE COCO (3) | COCONUT SHRIMP (3) 7<sup>95</sup>  
Crevette panée dans un mélange de flocons de coco et de chapelure  
panko, relish de concombre, sauce chili sucrée // Shrimp battered in a  
mix of coconut flakes and breadcrumb, marinated cucumber salad and  
sweet chili sauce



Légèrement épicé  
Slightly spicy



Épicé  
Spicy



Très épicé  
Very spicy

Tous les plats peuvent être plus  
épicés sur demande  
All your meals can be made  
spicier upon request



## MENU MIDI

### PLATS PRINCIPAUX // MAINS

- POULET CROUSTILLANT DU CHEF PANITHIT |** 27<sup>95</sup>  
**CHEF PANITHIT'S CRISPY CHICKEN**  
Poulet pané et frit, pâte de piment, ail, concombre et coriandre //  
Battered fried chicken, chili paste, garlic, cucumber and coriander
- PAD THAÏ AUX LÉGUMES | VEGAN PAD THAI** 20<sup>95</sup>  
Nouille de riz, tofu, champignon de Paris et shiitake, gailan, poivron, aubergine, haricot long, pousse de maïs, oignon, oignon vert, fève germée, ciboulette, arachide, tamarin // Rice noodle, tofu, button and Shiitake mushroom, Gailan, bell pepper, eggplant, long bean, baby corn, onion, green onion, bean sprout, chive, peanut, tamarind
- PAD THAÏ**  
**POULET | CHICKEN** 22<sup>95</sup>  
**CREVETTES | SHRIMP** 26<sup>95</sup>  
Nouille de riz, tofu, fève germée, œuf, ciboulette, arachide //  
Rice noodle, tofu, bean sprout, egg, chive, peanut
- PAD SEEW** 24<sup>95</sup>  
Filet mignon, nouille de riz, gailan, œuf, sauce soya //  
Filet mignon, rice noodle, Gailan, egg, soy sauce
- CARI ROUGE AU POULET | CHICKEN IN RED CURRY** 🍛 24<sup>95</sup>  
Tomate cerise, aubergine, poivron, haricot long, cari rouge, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Cherry tomatoe, eggplant, bell pepper, long bean, red curry, coconut milk, kaffir leave, Thai basil
- KHAO YAM | RAINBOW SALAD**  
**VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN** 20<sup>95</sup>  
**POULET SATAY | CHICKEN SATAY** 24<sup>95</sup>  
**BŒUF SATAY | BEEF SATAY** 28<sup>95</sup>  
Variété de 20 ingrédients: riz au pandanus, citronnelle, feuille de kaffir, basilic thaï, arachide, pomélo, coriandre, salade de papaye et carotte marinée, chip de taro, huile de sésame // Variety of 20 ingredient: pandanus rice, lemongrass, kaffir leaves, Thai basil, marinated carrot & papaya salad, peanut, pomelo, coriander, taro chip, sesame oil
- BOEUF ET POIVRE VERT | BEEF AND GREEN PEPPERCORN** 🍛 28<sup>95</sup>  
Filet mignon, poivre vert, krachai, oignon vert, oignon, champignon de Paris et shiitake, poivron // Filet mignon, green peppercorn, krachai, green onion, onion, button and Shiitake mushroom, bell pepper
- CARI PANANG AU BŒUF | BEEF IN PANANG CURRY** 31<sup>95</sup>  
Bœuf braisé, cari Panang, lait de coco, feuille de kaffir // Braised beef, Panang curry, coconut milk, kaffir leave
- CARI JAUNE AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD IN YELLOW CURRY** 🍛 29<sup>95</sup>  
Crevette, palourde, calmar, pétoncle, haricot long, tomate cerise, pousse de maïs et de bambou, cari jaune, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Shrimp, clam, calamari, scallop, long bean, cherry tomatoe, baby corn, bamboo shoot, yellow curry, coconut milk, kaffir leave, Thai basil
- RIZ FRIT AU BASILIC AVEC CANARD CONFIT |** 27<sup>95</sup>  
**BASIL FRIED RICE WITH CONFIT DUCK**  
Oignon, poivron, pâte de piment, oignon vert, œuf frit //  
Onion, bell pepper, chilli paste, green onion, fried egg