



siam

Restaurant thai

À LA CARTE

ENTRÉES // APPETIZERS

ROULEAUX IMPÉRIAUX | IMPERIAL ROLLS

Porc, crevette et légume dans une pâte feuilletée frite, sauce poisson // Pork, shrimp and vegetable, rolled and deep fried, fish sauce

ROULEAU PRINTANIER | SPRING ROLL

CREVETTES | SHRIMP

Vermicelle, fève germée, coriandre, oignon vert, menthe, concombre, poivron, basilic thaï, sauce aux arachides, sauce poisson maison // Vermicelli, shrimp, bean sprout, coriander, green onion, mint, cucumber, red pepper, Thai basil, peanut sauce, homemade fish sauce

AILES DE POULET SIAM |

SIAM'S CHICKEN WINGS

Aile de poulet frite, enrobée d'une sauce à l'ail sucrée et épicée, salade de papaye marinée // Fried chicken wing, coated in a sweet and spicy garlic sauce, marinated papaya salad

POULET SATAY | CHICKEN SATAY

Brochette de poulet grillé, relish de concombre et sauce aux arachides // Chicken brochette marinated and grilled, marinated cucumbers and peanut sauce

BŒUF SATAY | BEEF SATAY

Brochette de bœuf grillée, salade de papaye et carotte marinée, sauce Sriracha maison. // Beef brochettes marinated and grilled, marinated papaya & carrot salad and a homemade Sriracha sauce

CREVETTES À LA NOIX DE COCO |

COCONUT SHRIMP

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

DUMPLING AU POULET |

CHICKEN DUMPLING

Cuit à la vapeur. Ciboulette, huile de chili & basilic frit, sauce sésame et arachide // Steamed. Chive, chili oil & fried basil. sesame and peanut sauce.

WONTONS AU CANARD | DUCK WONTONS

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

BŒUF SÉCHÉ SIAM |

SIAM BEEF JERKY

Bœuf mariné, séché et frit. Salade de papaye marinée et sauce lime et poisson. // Marinated beef, dried and deep fried, marinated papaya salad and fish & lime sauce.

KAREE PUFFS AU POULET |

CHICKEN KAREE PUFFS

Poulet, patate douce, oignon, coriandre, poudre de cari jaune, sauce Sriracha maison // Chicken, sweet potato, onion, coriander, yellow curry powder, homemade Sriracha sauce

PLATEAU DÉGUSTATION | TASTING PLATTER

3 morceaux de 5 entrées servis avec leur sauce. Choix du Chef //

3 pieces of 5 appetizers. Served with their sauce. Chef's choice

Une plus grosse faim?

Obtenez 4 morceaux de chaque pour 14⁹⁵ de plus.

Not enough?

Get 4 pieces of each for 14⁹⁵ extra

SALADES // SALADS

SALADE DE PAPAYE | PAPAYA SALAD

Papaye verte, carotte, haricot long, tomate cerise, lime, ail, piment, arachide, sauce poisson, craquelin de porc // Green papaya, carrot, long bean, cherry tomatoes, lime, garlic, chili, peanut, fish sauce, pork skin cracker

SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD

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

SALADE DE POULET AUX FINES HERBES (LARB) |

CHICKEN AND FINE HERBS SALAD (LARB)

Lime, galanga, citronnelle, laitue, tomate cerise, concombre, menthe, coriandre, échalote, oignon vert, croustille de poulet, et sauce poisson // Lime, galangal, lemongrass, lettuce, cherry tomatoe, cucumber, mint, coriander, shallot, green onion, chicken chips and fish sauce

SALADE DE FRUITS DE MER (YUM TALAY) |

SEAFOOD SALAD (YUM TALAY)

Crevettes, calmars, pétoncles, céleri chinois, oignon, concombre, basilic et coriandre // Shrimp, squid, scallop, tomatoes, Chinese celery, onion, cucumber, basil and coriander

SALADES REPAS // MEAL SALADS

KHAO YAM | RAINBOW SALAD

POULET SATAY | CHICKEN SATAY

BŒUF SATAY | BEEF SATAY

Variété de 20 ingrédients; riz au pandanus, citronnelle, feuille de kaffir, basilic thaï, arachid, pomélo, coriandre, salade de papaye et carotte marinée, chips de taro, huile de sésame // Variety of 20 ingredients; pandanus rice, lemongrass, kaffir leave, Thai basil, marinated papaya & carrot salad, peanut, coriander, taro chips, sesame oil

SOUPES // SOUPS

TOM YUM

POULET | CHICKEN

CREVETTES | SHRIMP

FRUITS DE MER | SEAFOOD

Champignon de Paris, tomate, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Button mushrooms, tomato, kaffir leaves, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice

TOM KAH

POULET | CHICKEN

CREVETTES | SHRIMP

FRUITS DE MER | SEAFOOD

Champignon de Paris, tomate, lait de coco, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Button mushrooms, tomato, coconut milk, kaffir leaves, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice

PLATS SAUTÉS AU WOK // STIR-FRIES

Tous nos sautés sont accompagnés de riz au jasmin. Ajoutez une portion de riz sauté aux légumes 7⁹⁵

// All our stir-fries are served with jasmine rice. Add 7⁹⁵ for one portion of vegetable fried rice.

POULET AU ARACHIDES |

PEANUT CHICKEN

Gailan, pousse de bambou, maïs, oignon, poivron, basilic, sauce aux arachides // Gailan, corn, bamboo shoot, basil, onion, bell pepper, peanut sauce

POULET CROUSTILLANT DU CHEF PANITHIT |

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

POULET AIGRE-DOUX |

SWEET AND SOUR CHICKEN

Poulet pané et frit, tomate, poivron, ananas, oignon, coriandre // Battered fried chicken, tomato, bell pepper, pineapple, onion, coriander

POULET AUX NOIX DE CAJOU |

CASHEW CHICKEN

Noix de cajou, champignon de Paris, oignon, oignon vert, piment séché // Cashew, button mushroom, onion, green onion, dried chili

PAD KRA PAO MOO

Ail, piment, porc haché, oignon, poivron, basilic thaï, œuf frit // Garlic, chili, ground pork, bell pepper, Thai basil, fried egg

POULET AU GINGEMBRE | GINGER CHICKEN

Gingembre, poivron, oignon, oignon vert // Ginger, bell pepper, onion, green onions

BOEUF ET POIVRE VERT |

BEEF AND GREEN PEPPERCORN

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

CREVETTES À L'AIL | GARLIC SHRIMP

Crevettes panées et frites, poivron, oignon, oignon vert, coriandre, ail, sauce soya, poivre noir // Battered fried shrimp, bell pepper, onion, green onion, coriander, garlic, soy sauce, black pepper

EXTRA LÉGUMES | EXTRA VEGETABLES

Champignon de Paris, Shiitake, gailan, poivron, aubergine, haricot long, maïs, oignon // Button and Shiitake mushroom, Gailan, bell pepper, eggplant, long bean, corn, onion

TABLE D'HÔTE POUR 2 | FOR 2

Plateau de dégustation (2 mcx de chaque)

Choix de 2 plats principaux:

- Poulet croustillant du chef Panithit
- Cari Panang au bœuf
- Cari jaune au saumon
- Crevettes à l'ail

Thé ou café

//

Tasting Platter (2 pc of each)

Choice of 2 main courses:

- Chef Panithit's Crispy Chicken
- Beef Panang Curry
- Salmon with yellow curry
- Garlic shrimp

Tea or coffee



CARIS // CURRYS

Tous nos caris sont accompagnés de riz au jasmin. Ajoutez une portion de riz sauté aux légumes 7⁹⁵
// All our currys are served with jasmine rice. Add 7⁹⁵ for one portion of vegetable fried rice

CARI PANANG AU BŒUF | BEEF IN PANANG CURRY

Bœuf braisé, cari Panang, lait de coco, feuille de kaffir // Braised beef, Panang curry, coconut milk, kaffir leave

CARI ROUGE AU POULET | CHICKEN IN RED CURRY

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

CARI ROUGE AU CANARD CONFIT | CONFIT DUCK IN RED CURRY

Cuisse de canard confit, tomate cerise, litchi, ananas, aubergine, cari rouge, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Confit duck leg, cherry tomatoe, lychee, pineapple, eggplant, red curry, coconut milk, kaffir leave, Thai basil

CARI JAUNE AU SAUMON | SALMON WITH YELLOW CURRY

Saumon poêlé, ananas, haricot long, pomme de terre, relish à l'ananas // Pan seared salmon, pineapple, long bean, potato, pineapple relish

CARI VERT AU BŒUF | BEEF IN GREEN CURRY

POULET | CHICKEN
BOEUF BRAISÉ | BRAISED BEEF
Bœuf braisé, haricot long, pousse de bambou, cari vert, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï, aubergine // Braised beef, long bean, bamboo shoot, green curry, coconut milk, kaffir leave, Thai basil, eggplant

CARI JAUNE AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD IN YELLOW CURRY

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

CARI MASSAMAN | MASSAMAN CURRY

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES RÔTI |
ROASTED HALF CORNISH HEN
BOEUF BRAISÉ | BRAISED BEEF
Curcuma, feuilles de lime, tamarin, noix de cajou, pommes de terre, échalotes, chili // Turmeric, lime leaves, tamarind, cashew, potatoes, shallot, Chili

NOUILLES ET RIZ // NOODLES AND RICE

PAD THAÏ POULET | CHICKEN CREVETTES | SHRIMP HOMARD | LOBSTER

Nouille de riz, tofu, fève germée, œuf, ciboulette, arachide // Rice noodle, tofu, bean sprout, egg, chive, peanut

RAD NA Bœuf, nouille de riz, gailan, œuf, sauce Rad Na // Beef, rice noodle, Gailan, egg, Rad Na sauce

PAD MEE POULET | CHICKEN CREVETTES | SHRIMP

Vermicelle de riz, poudre de cari jaune, œuf, poivron, oignon, fève germée // Rice vermicelli, yellow curry powder, egg, bell pepper, onion, bean sprout

PAD SEEW Filet mignon, nouille de riz, gailan, œuf, sauce soya // Filet mignon, rice noodle, Gailan, egg, soy sauce

POULET RÔTI THAÏ (KAI YANG) THAI ROASTED CHICKEN (KAI YANG)

Demi-poulet de Cornouailles rôti, épice du sud de la Thaïlande, servi avec riz frit, relish de concombre et sauce tamarin // Half Cornish hen, Southern Thailand rub, served with fried rice, cucumber relish and tamarind sauce

DRUNKEN NOODLES (PAD KEE MAO) FRUITS DE MER | SEAFOOD

FILET MIGNON BOEUF | BEEF FILET MIGNON
Nouilles de riz, poivrons, maïs miniature, pousses de bambou, gailan, champignons, citron vert, chili et feuilles de basilic. // Rice Noodles, bell Pepper, Baby corn, Bamboo Shoots, Gailan, Mushroom, lime, Chili, and Basil leaves

EXTRAS

RIZ COLLANT | STICKY RICE

SAUTÉ DE CHAMPIGNONS | SAUTEED MUSHROOMS

SAUTÉ DE GAI LAN | WOK FRIED GAI LAN

TOFU VAPEUR | STEAMED TOFU

OEUF FRIT CROUSTILLANT | CRISPY FIRED EGG

AUBERGINE FRITE AU WOK | WOK FRIED EGGPLANT

QUEUE DE HOMARD GRILLÉE | GRILLED LOBSTER TAIL

RIZ FRIT AUX CREVETTES ET À L'ANANAS | PINEAPPLE AND SHRIMP FRIED RICE

Crevette, œuf, ananas, poivron, oignon, échalote, poudre de cari // Shrimp, egg, pineapple, bell pepper, onion, shallot, curry powder

RIZ FRIT AU BASILIC | BASIL FRIED RICE

CANARD CONFIT | CONFIT DUCK
POULET | CHICKEN
CREVETTES | SHRIMP
Oignon, poivron, pâte de chili, oignon vert et œuf frit // Onion, bell pepper, chili paste, green onion and fried egg

RIZ FRIT KAO CLUK KA PI | FRIED RICE KAO CLUK KA PI

POULET | CHICKEN
CREVETTES | SHRIMP
Pâte de crevette, pâte de piment, concombre, arachide, saucisse, mangue, haricot long, échalote, fève germée, œuf, poulet ou crevette tempura // Shrimp paste, chilli paste, cucumber, peanut, sausage, mango, long bean, shallot, bean sprout, egg, chicken or shrimp tempura

KHAO PAD & SAUMON | KHAO PAD & SALMON

Saumon grillé, Nam Jhim [sauce à l'ail, à la lime et à la coriandre], oignon frit, basilic, riz frit // Pan seared salmon, Nam Jhim [lime, garlic, coriander sauce], fried onion, basil, fried rice

KHAO SOI (SOUPE REPAS) | KHAO SOI (MEAL SOUP)

POULET | CHICKEN
BŒUF | BEEF
FRUITS DE MER | SEAFOOD
Nouille aux œuf, curcuma, citronnelle, échalote, lait de coco, pâte de crevette, gingembre, sauce au poisson, chou moutarde // Egg noodle, turmeric, lemongrass, shallot, coconut milk, shrimp paste, ginger, fish sauce, green mustard cabbage



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

VÉGÉTALIEN

VEGAN MENU

ENTRÉES | APPETIZERS

ROULEAU PRINTANIER | SPRING ROLL

Vermicelle, carotte, fève germée, coriandre, ciboulette, menthe, concombre, poivron, basilic thaï, sauce aux arachides et sauce aux prunes // Vermicelli, carrot, bean sprout, coriander, chive, mint, cucumber, bell pepper, Thai basil, peanut sauce and plum sauce

SALADE DE PAPAYE | PAPAYA SALAD

Papaye verte, carotte, haricot long, tomate cerise, lime, ail, piment, arachide grillée, sauce végétarienne // Green papaya, carrot, long bean, cherry tomatoe, lime, garlic, chili, peanut, vegetarian dressing

SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD

Mangue, échalote, carotte, coriandre, basilic thaï, sauce végétarienne // Mango, shallot, carrot, coriander, Thai basil, vegetarian dressing

DUMPLING VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN DUMPLING

Cuit à la vapeur. Ciboulette, huile de chili & basilic frit, sauce sésame et arachide // Steamed, chive, chili oil & fried basil, sesame and peanut sauce.

KAREE PUFFS | KAREE PUFFS

Patate douce, taro, oignon, coriandre, poudre de cari jaune, sriracha maison // Sweet potatoe, taro, onion, coriander, yellow curry powder, homemade Sriracha sauce

SOUPE VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN SOUP

Bouillon végétarien, ail, légume de saison, coriandre, basilic thaï // Vegetarian stock, garlic, seasonal vegetable, coriander, Thai basil

KHAO YAM | RAINBOW SALAD

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

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

TOFU DU CHEF PANITHIT | CHEF PANITHIT'S TOFU

Tofu frit, pâte de piment, ail, concombre et coriandre // Fried tofu, chili paste, garlic, cucumber and coriander

TOFU AIGRE DOUX | SWEET & SOUR TOFU

Tofu frit, tomate cerise, poivron, ananas, oignon, coriandre // Fried tofu, cherry tomatoe, bell pepper, pineapple, onion, coriander

TOFU À L'AIL | GARLIC TOFU

Tofu frit, poivron, oignon, oignon vert, coriandre, ail, sauce soya, poivre noir // Fried tofu, bell pepper, onion, green onion, coriander, garlic, soy sauce, black pepper

SAUTÉ DE LÉGUMES | STIR FRIED VEGETABLES

Champignon de Paris, Shiitake, gailan, poivron, aubergine, haricot long, pousse de maïs, oignon, oignon vert, tofu frit // Button and Shiitake mushroom, Gailan, bell pepper, eggplant, long bean, baby corn, onion, green onion, fried tofu

PAD THAÏ AUX LÉGUMES | VEGAN PAD THAI

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

CARI MASSAMAN AUX LÉGUMES | VEGAN MASSAMAN CURRY

Tofu, pommes de terre, échalote, gailan, curcuma, tamarin, noix de cajou, poivron, champignon // Tofu, Potatoes, shallot, Gailan, turmeric, tamarind, Cashew, Bell Pepper, Mushroom



Partage ton moment thaï
#restaurantsiam

