

MENU SPECTACLE

SHOW TIME MENU

1^{ER} SERVICE

au choix - choice of

ROULEAUX IMPÉRIAUX | IMPERIAL ROLLS 15.⁹⁵
Porc, crevettes et légumes dans une pâte feuilletée frite servis avec une sauce au poisson. // Pork, shrimps and vegetables, rolled and deep-fried. Served with fish sauce.

POULET SATAY | CHICKEN SATAY 18.⁹⁵
Brochettes de poulet grillé, servies avec salade de concombre et sauce aux arachides. // Chicken brochettes marinated and grilled served with cucumbers salad and peanut sauce.

 **SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD** 13.⁹⁵
Mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriandre, arachides, piment séché et sauce poisson. // Mango, lime, garlic, mint, basil, red onion, carrot, coriander, peanuts, dried chili and fish sauce.

 **AILES DE POULET SIAM | SIAM'S CHICKEN WINGS** 15.⁹⁵
Ailes de poulet frites, enrobées d'une sauce à l'ail sucrée et épicée. servies avec une salade de papaye marinée. // Fried chicken wings, coated in a sweet and spicy garlic sauce and served with a marinated papaya salad.

 **V KAREE PUFFS | KAREE PUFFS** 15.⁹⁵
Patates douces blanches, oignons, coriandre et pâte de cari jaune, servis avec une sriracha maison. // White sweet potatoes, onions, coriander and yellow curry paste, served with a homemade sriracha.

DUMPLING AU POULET | CHICKEN DUMPLING 16.⁹⁵
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 18.⁹⁵
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.

 Épicé | Spicy

 Végan | Vegan

2^E SERVICE

au choix - choice of

CARI MASSAMAN | MASSAMAN CURRY 32.⁹⁵
Boeuf | beef 29.⁹⁵
Poulet | chicken
Pomme de terre, échalotes, noix de cajou, piment, riz au jasmin. // Potato, shallots, cashew nuts, chili, jasmine rice.

CARI JAUNE AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD IN YELLOW CURRY 31.⁹⁵
Crevettes, palourdes, calmars, pétoncles, haricots longs, tomates cerises, pousses de maïs, pousses de bambou, cari jaune, lait de noix coco, feuilles de kaffir et basilic. // Shrimps, clams, calamari, scallops, long beans, cherry tomatoes, baby corn, yellow curry, coconut milk, kaffir lime leaf and basil.

CARI PANANG AU BŒUF | BEEF IN PANANG CURRY 33.⁹⁵
Morceaux de boeuf braisé, cari panang, lait de noix coco et feuilles de kaffir. // Braised beef, panang, curry, coconut milk and kaffir lime leaves.

POULET CROUSTILLANT DU CHEF PANITHIT | CHEF PANITHIT'S CRISPY CHICKEN 29.⁹⁵
Morceaux de poulet panés et frits, pâte de piment séché et ail accompagnés de concombre et de coriandre. // Battered fried chicken, chili paste and garlic. Garnished with cucumbers and coriander.

PAD THAÏ | PAD THAI 25.⁹⁵
Poulet | Chicken 28.⁹⁵
Crevettes | Shrimp
Nouilles de riz, tofu, fèves germées, œufs, ciboulette, arachides. // Rice noodles, tofu, bean sprouts, eggs, chives, peanuts.

RIZ FRIT AU SAUMON | SALMON FRIED RICE 33.⁹⁵
Saumon grillé, Nam Jhim [sauce à l'ail, lime et coriandre] oignon frit, basilic, riz frit // Pan seared salmon, Nam Jhim [lime, garlic, coriander sauce], fried onion, basil, fried rice

 **V PAD THAÏ AUX LÉGUMES | VEGAN PAD THAÏ** 23.⁹⁵
Nouille de riz, tofu, champignon de paris, shiitake brocoli chinois, poivron rouge, aubergine thaï, haricot long pousse de maïs, oignons, oignon vert, fève germée ciboulette et arachide grillée. // Rice noodles, tofu button mushrooms, shiitake mushrooms, Chinese broccoli red pepper, Thai eggplant, long beans, baby corn, onion green onions, bean sprouts, chives & peanuts.

 **BOEUF ET POIVRE VERT | BEEF & GREEN PEPPERCORN** 31.⁹⁵
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