

MENU SPECTACLE

SHOW TIME MENU

1^{ER} SERVICE

au choix - choice of

ROULEAUX IMPÉRIAUX | IMPERIAL ROLLS 16.⁹⁵
Porc, crevettes et légumes dans une pâte feuilletée frite
servi avec une sauce au poisson. // Pork, shrimps and
vegetables, rolled and deep-fried. Served with fish
sauce.

POULET SATAY | CHICKEN SATAY 19.⁹⁵
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** 14.⁹⁵
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** 16.⁹⁵
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 VEGAN KAREE PUFFS | KAREE PUFFS VEGAN** 15.⁹⁵
Patates douces blanches, oignons, coriandre et pâte de
cari jaune, servi avec une sriracha maison. // White
sweet potatoes, onions, coriander and yellow curry
paste, served with a homemade sriracha.

DUMPLING AU POULET | CHICKEN DUMPLING 17.⁹⁵
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 19.⁹⁵
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 33.⁹⁵
Boeuf | beef 30.⁹⁵
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** 32.⁹⁵
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 34.⁹⁵
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** 30.⁹⁵
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 THĂI | PAD THAI 26.⁹⁵
Poulet | Chicken 29.⁹⁵
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 34.⁹⁵
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 THĂI AUX LÉGUMES | VEGAN PAD THĂI** 24.⁹⁵
Nouille de riz, tofu, champignon de paris, champignons 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** 32.⁹⁵
Filet mignon, poivre vert, krachai, oignon vert, oignon
champignon de Paris et shiitake, poivron // Filet mignon,
green peppercorn, krachai, green onion, button and shiitake
mushroom, bell pepper