

A decorative border at the top of the page featuring various green tropical leaves and white flowers with pink centers.

siām

Restaurant thaï

À LA CARTE





SALADES | SALADS

-  **SALADE DE PAPAYE | PAPAYA SALAD** 15⁹⁵  **SALADE DE FRUITS DE MER (YUM TALAY) | SEAFOOD SALAD (YUM TALAY)** 20⁹⁵
 Papaye verte, carotte, haricot long, tomate cerise, lime, ail, piment, arachide, sauce poisson, craquelin de porc // Green papaya, carrot, long bean, cherry tomato, lime, garlic, chili, peanut, fish sauce, pork skin cracker
 Crevette, calmar, pétoncle, céleri chinois, oignon, concombre, basilic et coriandre // Shrimp, squid, scallop, tomato, Chinese celery, onion, cucumber, basil and coriander
-
-  **SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD** 14⁹⁵
 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)** 14⁹⁵
 Lime, galanga, citronnelle, laitue, tomate cerise, concombre, menthe, coriandre, échalote, oignon vert, croustille de poulet et sauce poisson // Lime, galangal, lemongrass, lettuce, cherry tomato, cucumber, mint, coriander, shallot, green onion, chicken chips and fish sauce

SALADES REPAS | MEAL SALADS

- KHAO YAM | RAINBOW SALAD** 27⁹⁵
POULET SATAY | CHICKEN SATAY 31⁹⁵
BŒUF SATAY | BEEF SATAY
 Variété de 20 ingrédients; riz au pandanus, citronnelle, feuille de kaffir, basilic thaï, arachide, pomélo, coriandre, salade de papaye et carotte marinée, chips de taro, huile de sésame // Variety of 20 ingredients; pandanus rice, lemongrass, kaffir leaf, Thai basil, marinated papaya and carrot salad, peanut, coriander, taro chips, sesame oil

SOUPES | SOUPS

-  **TOM YUM** 12⁹⁵  **TOM KAH** 12⁹⁵
POULET | CHICKEN 13⁹⁵ **POULET | CHICKEN** 13⁹⁵
CREVETTE | SHRIMP 15⁹⁵ **CREVETTE | SHRIMP** 15⁹⁵
FRUITS DE MER | SEAFOOD
 Champignon de Paris, tomate, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Button mushroom, tomato, kaffir leaf, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice
 Champignon de Paris, tomate, lait de coco, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Button mushroom, tomato, coconut milk, kaffir leaf, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice



ROULEAUX IMPÉRIAUX | IMPERIAL ROLLS

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

16⁹⁵

ROULEAU PRINTANIER | SPRING ROLL CREVETTE | SHRIMP

Vermicelles, fève germée, coriandre,
oignon vert, menthe, concombre, poi-
vron, basilic thaï, sauce aux arachides,
sauce poisson maison // Vermicellis,
bean sprout, coriander, green onion,
mint, cucumber, red pepper, Thai basil,
peanut sauce, homemade fish sauce

16⁹⁵

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

16⁹⁵

POULET SATAY | CHICKEN SATAY

Brochette de poulet grillé, concombre
mariné, sauce aux arachides // Grilled
chicken skewer, marinated cucumbers,
peanut sauce

19⁹⁵

BŒUF SATAY | BEEF SATAY

Brochette de bœuf grillé, salade de
papaye et carotte marinée, sauce
Sriracha maison // Grilled beef skewer,
marinated papaya and carrot salad,
homemade Sriracha sauce

21⁹⁵

CREVETTES À LA NOIX DE COCO | 22⁹⁵ COCONUT SHRIMP

Crevette panée dans un mélange de
flocons de coco et de chapelure panko,
concombre mariné, 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

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

17⁹⁵

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 onion, deep fried in wonton
wrappers and plum sauce

19⁹⁵

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

16⁹⁵

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

16⁹⁵



PLATEAU DÉGUSTATION | TASTING PLATTER 48⁹⁵

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



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

28⁹⁵

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

POULET CROUSTILLANT DU CHEF PANITHIT |

30⁹⁵

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

29⁹⁵

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

29⁹⁵

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

PAD KRA PAO MOO

26⁹⁵

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

29⁹⁵

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

BOEUF ET POIVRE VERT | BEEF AND GREEN PEPPERCORN

32⁹⁵

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

33⁹⁵

Crevette panée et frite, 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

16⁹⁵

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

EXTRAS

RIZ COLLANT | STICKY RICE

6⁹⁵

SAUTÉ DE CHAMPIGNONS | STIR FRIED MUSHROOMS

8⁹⁵

SAUTÉ DE GAI LAN | STIR FRIED GAI LAN

9⁹⁵

TOFU VAPEUR | STEAMED TOFU

9⁹⁵

OEUF FRIT CROUSTILLANT | CRISPY FRIED EGG

5⁹⁵

AUBERGINE FRITE AU WOK | WOK FRIED EGGPLANT

9⁹⁵

QUEUE DE HOMARD GRILLÉE | GRILLED LOBSTER TAIL

21⁹⁵


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



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 leaf

34⁹⁵ CARI VERT | GREEN CURRY

POULET | CHICKEN

27⁹⁵

BOEUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

32⁹⁵

Haricot long, pousse de bambou, cari vert, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Long bean, bamboo shoot, green curry, coconut milk, kaffir leaf, Thai basil

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 tomato, eggplant, bell pepper, long bean, red curry, coconut milk, kaffir leaf, Thai basil

27⁹⁵

CARI JAUNE AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD IN YELLOW CURRY

32⁹⁵

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 tomato, baby corn, bamboo shoot, yellow curry, coconut milk, kaffir leaf, 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 tomato, lychee, pineapple, eggplant, red curry, coconut milk, kaffir leaf, Thai basil

31⁹⁵

CARI MASSAMAN | MASSAMAN CURRY

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES RÔTI |
ROASTED HALF CORNISH HEN

30⁹⁵

BOEUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

33⁹⁵

Curcuma, feuille de lime, tamarin, noix de cajou, pomme de terre, échalote, chili // Turmeric, lime leaf, tamarind, cashew, potato, shallot, chili

CARI JAUNE AU SAUMON | SALMON WITH YELLOW CURRY

Saumon poêlé, ananas, haricot long, pomme de terre, ananas mariné // Pan seared salmon, pineapple, long bean, potato, marinated pineapple

34⁹⁵

TABLE D'HÔTE POUR 2 | FOR 2

88⁹⁵

Plateau de dégustation
(2 mcx de chaque)

Tasting Platter
(2 pc of each)

Choix de 2 plats principaux :
Choice of 2 main courses:

- Poulet croustillant du chef Panithit
Chef Panithit's Crispy Chicken
- Cari Panang au bœuf
Beef Panang Curry
- Cari jaune au saumon
Salmon with yellow curry
- Crevettes à l'ail // Garlic shrimp

Thé ou café // Tea or coffee

NOUILLES ET RIZ | NOODLES AND RICE



PAD THAI

POULET | CHICKEN

26⁹⁵

CREVETTE | SHRIMP

29⁹⁵

HOMARD | LOBSTER

41⁹⁵

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

RAD NA

29⁹⁵

Bœuf, nouilles de riz, gai lan, œuf, sauce Rad Na // Beef, rice noodles, gai lan, egg, Rad Na sauce

PAD MEE

POULET | CHICKEN

25⁹⁵

CREVETTE | SHRIMP

29⁹⁵

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

PAD SEEW

29⁹⁵

Filet mignon, nouilles de riz, gai lan, œuf, sauce soya // Filet mignon, rice noodles, gai lan, egg, soy sauce

POULET RÔTI THAI (KAI YANG)

30⁹⁵

THAI ROASTED CHICKEN (KAI YANG)

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

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

29⁹⁵

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

31⁹⁵

POULET | CHICKEN

27⁹⁵

CREVETTE | SHRIMP

29⁹⁵

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

27⁹⁵

CREVETTE | SHRIMP

31⁹⁵

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

34⁹⁵

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

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

POULET | CHICKEN

28⁹⁵

BŒUF | BEEF

31⁹⁵

FRUITS DE MER | SEAFOOD

32⁹⁵

Nouilles aux œuf, curcuma, citronnelle, échalote, lait de coco, pâte de crevette, gingembre, sauce au poisson, chou moutarde // Egg noodles, turmeric, lemongrass, shallot, coconut milk, shrimp paste, ginger, fish sauce, green mustard cabbage

DRUNKEN NOODLES (PAD KEE MAO)

FRUITS DE MER | SEAFOOD

33⁹⁵

FILET MIGNON BOEUF | BEEF FILET MIGNON

31⁹⁵

Nouilles de riz, poivron, maïs miniature, pousse de bambou, gai lan, champignon, citron vert, chili et feuille de basilic, œuf // Rice noodles, bell pepper, baby corn, bamboo shoot, gai lan, mushroom, lime, chili, and basil leaf, egg



ENTRÉES | APPETIZERS

ROULEAU PRINTANIER | SPRING ROLL

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

13⁹⁵

SALADE DE PAPAYE | PAPAYA SALAD

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

14⁹⁵

SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD

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

14⁹⁵

DUMPLING VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN DUMPLING

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

16⁹⁵

KAREE PUFFS | KAREE PUFFS

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

15⁹⁵

SOUPE VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN SOUP

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

11⁹⁵

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 ingredients: pandanus rice, lemongrass, kaffir leaf, Thai basil, marinated carrot & papaya salad, peanut, pomelo, coriander, taro chip, sesame oil

23⁹⁵

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

23⁹⁵

TOFU AIGRE DOUX | SWEET & SOUR TOFU

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

23⁹⁵

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

22⁹⁵

SAUTÉ DE LÉGUMES | STIR FRIED VEGETABLES

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

21⁹⁵

PAD THAÏ AUX LÉGUMES | VEGAN PAD THAI

Nouilles de riz, tofu, champignon de Paris et Shiitake, gai lan, poivron, aubergine, haricot long, pousse de maïs, oignon, oignon vert, fève germée, ciboulette, arachide, tamarin // Rice noodles, tofu, button and Shiitake mushroom, gai lan, bell pepper, eggplant, long bean, baby corn, onion, green onion, bean sprout, chive, peanut, tamarind

24⁹⁵

CARI MASSAMAN AUX LÉGUMES | VEGAN MASSAMAN CURRY

Tofu, pomme de terre, échalote, gai lan, curcuma, tamarin, noix de cajou, poivron, champignon // Tofu, potato, shallot, gai lan, turmeric, tamarind, cashew, bell pepper, mushroom

28⁹⁵



Partage ton moment thaï

[#restaurantsiam](#)