

Menu table d'hôte du midi

TABLE D'HÔTE LUNCH MENU



Plats principaux

MAINS

Soupe ou salade inclus à l'achat d'un plat principal. //
Soup or salad included with the purchase of a main course.

PLATS SAUTÉS AU WOK | WOK STIR-FRY

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

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, button and shiitake mushrooms, bell pepper

PAD THAI 26⁹⁵
POULET | CHICKEN 29⁹⁵
CREVETTE | SHRIMP

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

PAD THAI AUX LÉGUMES | VEGAN PAD THAI 24⁹⁵

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

DRUNKEN NOODLES (PAD KEE MAO) 33⁹⁵
Nouilles de riz, œufs, poivron, maïs miniature, pousses de bambou, gailan, champignon, citron vert, chili et feuille de basilic // Rice noodles, eggs, bell pepper, baby corn, bamboo shoots, gailan, mushroom, lime, chili, and basil leaf

FRUITS DE MER | SEAFOOD 33⁹⁵
FILET MIGNON BOEUF | BEEF FILET MIGNON 31⁹⁵

RIZ FRIT AU BASILIC | BASIL FRIED RICE
Oignon, poivron, pâte de piment, oignon vert, œuf frit // Onion, bell pepper, chilli paste, green onion, fried egg

CANARD CONFIT | CONFIT DUCK 31⁹⁵
POULET | CHICKEN 27⁹⁵
CREVETTE | SHRIMP 29⁹⁵

CARIS | CURRY

CARI ROUGE AU POULET | CHICKEN IN RED CURRY 27⁹⁵
Tomate cerise, aubergine, poivron, haricot long, cari rouge, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thai //
Cherry tomato, eggplant, bell pepper, long bean, red curry, coconut milk, kaffir leave, Thai basil

CARI PANANG AU BŒUF | BEEF IN PANANG CURRY 34⁹⁵
Bœuf braisé, cari Panang, lait de coco, feuille de kaffir // Braised beef, Panang curry, coconut milk, kaffir leaf

CARI JAUNE AU SAUMON | SALMON WITH YELLOW CURRY 34⁹⁵
Saumon poêlé, ananas, haricot long, pomme de terre, relish à l'ananas //
Pan seared salmon, pineapple, long bean, potato, pineapple relish

CARI MASSAMAN | MASSAMAN CURRY
Curcuma, feuille de lime, tamarin, noix de cajou, pomme de terre, échalote, chili //

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES RÔTI | ROASTED HALF CORNISH HEN 30⁹⁵
BOEUF BRAISÉ | BRAISED BEEF 33⁹⁵

SALADE REPAS | MEAL SALAD

KHAO YAM | RAINBOW SALAD

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

POULET SATAY | CHICKEN SATAY

BŒUF SATAY | BEEF SATAY

23⁹⁵

27⁹⁵

31⁹⁵

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 leaves, Thai basil, marinated carrot & papaya salad, peanut, pomelo, coriander, taro chip, sesame oil

Entrée en extra
EXTRA APPETIZER

POULET SATAY (3) | CHICKEN SATAY (3)

+ 10⁹⁵

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)

+ 10⁹⁵

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

SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD 

+ 6⁹⁵

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)

+ 12⁹⁵

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)

+ 12⁹⁵

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

DUMPLINGS AU POULET | CHICKEN DUMPLINGS (5)

+ 14⁹⁵

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

Café ou thé inclus // Coffee or tea included
Modifier votre café pour un latté ou un cappuccino pour 3⁹⁵
Upgrade your coffee to a latte or a cappuccino for 3⁹⁵

Promotion

VERRES DE VINS À 10.⁰⁰\$ LE MIDI.
WINE GLASSES AT \$10.⁰⁰ FOR LUNCH.

siam



Légèrement épicé
Slightly spicy



Épicé
Spicy



Très épicé
Very spicy