



siam

Restaurant thai

À LA CARTE

ENTRÉES // APPETIZERS

ROULEAUX IMPÉRIAUX | IMPERIAL ROLLS 13⁹⁵
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 13⁹⁵
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 14⁹⁵
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 16⁹⁵
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 18⁹⁵
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 19⁹⁵
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 15⁹⁵
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 16⁹⁵
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 14⁹⁵
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 13⁹⁵
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 42⁹⁵
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 13⁹⁵ de plus.

Not enough?
Get 4 pieces of each for 13⁹⁵ extra

SALADES // SALADS

SALADE DE PAPAYE | PAPAYA SALAD 13⁹⁵
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 11⁹⁵
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) 13⁹⁵
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) 19⁹⁵
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 24⁹⁵
BŒUF SATAY | BEEF SATAY 28⁹⁵
Variété de 20 ingrédients; riz au pandanus, citronnelle, feuille de kaffir, basilic thaï, arachide, poméle, 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 10⁹⁵
CREVETTES | SHRIMP 11⁹⁵
FRUITS DE MER | SEAFOOD 13⁹⁵
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 10⁹⁵
CREVETTES | SHRIMP 11⁹⁵
FRUITS DE MER | SEAFOOD 13⁹⁵
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 6⁹⁵
// All our stir-fries are served with jasmine rice. Add 6⁹⁵ for one portion of vegetable fried rice.

POULET AU ARACHIDES | PEANUT CHICKEN 25⁹⁵
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 28⁹⁵
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 26⁹⁵
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 26⁹⁵
Noix de cajou, champignon de Paris, oignon, oignon vert, piment séché // Cashew, button mushroom, onion, green onion, dried chili

PAD KRA PAO MOO 23⁹⁵
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 25⁹⁵
Gingembre, poivron, oignon, oignon vert // Ginger, bell pepper, onion, green onions

BOEUF ET POIVRE VERT | BEEF AND GREEN PEPPERCORN 29⁹⁵
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 31⁹⁵
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 13⁹⁵
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 84⁹⁵

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 6⁹⁵
// All our currys are served with jasmine rice. Add 6⁹⁵ for one portion of vegetable fried rice

CARI PANANG AU BŒUF BEEF IN PANANG CURRY	31 ⁹⁵
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	24 ⁹⁵
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	29 ⁹⁵
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	31 ⁹⁵
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	24 ⁹⁵ 28 ⁹⁵
POULET CHICKEN BOEUF BRAISÉ BRAISED BEEF Bœuf braisé, haricot long, pousse de bambou, cari vert, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Braised beef, long bean, bamboo shoot, green curry, coconut milk, kaffir leave, Thai basil	
CARI JAUNE AUX FRUITS DE MER SEAFOOD IN YELLOW CURRY	29 ⁹⁵
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	27 ⁹⁵ 29 ⁹⁵
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	23 ⁹⁵
CREVETTES SHRIMP	26 ⁹⁵
HOMARD LOBSTER	37 ⁹⁵
Nouille de riz, tofu, fève germée, œuf, ciboulette, arachide // Rice noodle, tofu, bean sprout, egg, chive, peanut	
RAD NA	26 ⁹⁵
Bœuf, nouille de riz, gailan, œuf, sauce Rad Na // Beef, rice noodle, Gailan, egg, Rad Na sauce	
PAD MEE	22 ⁹⁵ 26 ⁹⁵
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	26 ⁹⁵
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)	26 ⁹⁵
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	29 ⁹⁵
FILET MIGNON BOEUF BEEF FILET MIGNON	27 ⁹⁵
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	

RIZ FRIT AUX CREVETTES ET À L'ANANAS PINEAPPLE AND SHRIMP FRIED RICE	26 ⁹⁵
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	28 ⁹⁵ 24 ⁹⁵ 26 ⁹⁵
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	24 ⁹⁵ 28 ⁹⁵
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	31 ⁹⁵
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	25 ⁹⁵
BŒUF BEEF	28 ⁹⁵
FRUITS DE MER SEAFOOD	29 ⁹⁵
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	

EXTRAS

RIZ COLLANT STICKY RICE	6 ⁹⁵
SAUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUTEED MUSHROOMS	8 ⁹⁵
SAUTÉ DE GAI LAN WOK FRIED GAI LAN	9 ⁹⁵
TOFU VAPEUR STEAMED TOFU	9 ⁹⁵
OEUF FRIT CROUSTILLANT CRISPY FIRED EGG	5 ⁹⁵
AUBERGINE FRITE AU WOK WOK FRIED EGGPLANT	7 ⁹⁵
QUEUE DE HOMARD GRILLÉE GRILLED LOBSTER TAIL	21 ⁹⁵

 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	10 ⁹⁵
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	13 ⁹⁵
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	11 ⁹⁵
Mangue, échalote, carotte, coriandre, basilic thaï, sauce végétarienne // Mango, shallot, carrot, coriander, Thai basil, vegetarian dressing	
DUMPLING VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DUMPLING	13 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.	
KAREE PUFFS KAREE PUFFS	13 ⁹⁵
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	9 ⁹⁵
Bouillon végétarien, ail, légume de saison, coriandre, basilic thaï // Vegetarian stock, garlic, seasonal vegetable, coriander, Thai basil	

KHAO YAM RAINBOW SALAD	20 ⁹⁵
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	20 ⁹⁵
Tofu frit, pâte de piment, ail, concombre et coriandre // Fried tofu, chili paste, garlic, cucumber and coriander	
TOFU AIGRE DOUX SWEET & SOUR TOFU	19 ⁹⁵
Tofu frit, tomate cerise, poivron, ananas, oignon, coriandre // Fried tofu, cherry tomatoe, bell pepper, pineapple, onion, coriander	
TOFU À L'AIL GARLIC TOFU	20 ⁹⁵
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	18 ⁹⁵
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	20 ⁹⁵
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	26 ⁹⁵
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

