

Currys Thaïs

Panang 🍴	16,50
Curry rouge & lait de coco légèrement parfumé au kaffir (boeuf, poulet ou scampis)	
Gaeng Kia Wan 🍴🍴	19,50
Curry vert & lait de coco puissant et parfumé, légumes et basilic Thaï (boeuf, scampis, porc ou poulet)	
Gaeng Carry	18,00
Curry jaunde doux & lait de coco. Ananas frais et soupoudré de cacahuètes (poulet ou scampis)	
Massaman Nua	19,50
Boeuf tendre au curry brun & lait de coco, doux et suave aux notes orientales, pois chiches et petites grenailles. Spécialité du sud de la Thaïlande	
Gaeng Pet Ped Yang 🍴🍴	22,00
Magret de canard au curry rouge prononcé & lait de coco. Ananas frais, tomates cerises, haricots verts et basilic tThaï	

Végétarien

Pad Thai Authentiques nouilles sautées Thaïs	14,00
Nouille de riz, soja, carotte, oeuf brouillé, sauce pad thai (a base de tamarin)	
Kao Pad Authentique riz sauté Thaï	14,00
Riz carotte, oeuf brouillé, pakchoi, oignon rouge et frit, concombre	
Veggie Curry Panang	16,00
Légumes au curry rouge & lait de coco légèrement parfumé au kaffir	
Pad Pak Prik Pao	16,50
Légumes sautés à la confiture de piment (non piquant) et basilic thaï sauvage frit, graines de sésame	

Desserts

Kao Nia Mamuang Mango Sticky Rice	9,00
Riz collant au lait de coco et mangue fraîche	
Kluay Tod	8,50
Bananes panées, caramel candy et boule de glace vanille. Flambée au Saké (+2,00) ou pas	
Popiah Chocolat	8,50
Nems frits au chocolat, caramel beurre salé et boule de glace coco	
Ruam Mid	7,50
Perles de tapioca au lait de coco et coulis de mangue	
Boule de glace	3,00
Parfum au choix : vanille bourbon, mangue, coco, citron vert, rhum Don Papa (+0,50)	