

# Plats Sautés

<b>Kai Pad Med Mamuang</b> Dés de poulet mariné et légèrement pané sautés aux noix de cajou	18,50
<b>Nua Pad Namman Oy</b> Tendre émincé de boeuf sauté à la sauce huitre (oyster sauce) , shitaké et oignons frits	19,00
<b>Kai Pad Piowan</b> Dés de poulet pané sautés façon aigre-douce, ananas et légumes frais	18,00
<b>Pad King</b> Wok parfumé au gingembre et champignons shitaké (poulet ou scampis)	18,50
<b>Pad Prik Thai Dam</b> Wok sauce soja Thaï légèrement sucrée et poivre noir (boeuf ou scampis)	19,00
<b>Pad Prik Gaeng</b> 🌶️🌶️ Wok au curry rouge puissant et piquant, haricots verts, parfumé au kaffir (boeuf, scampis ou porc)	19,00
<b>Kai Pad Kaprow</b> 🌶️ Haché de poulet sauté à l'authentique basilic Thaï sacré (avec oeuf cavalier +1,50)	18,00
<b>Pad Prik Pao</b> Wok aux saveurs Thaïs, pâte de piment (non piquant) et basilic Thai sauvage (boeuf ou scampis)	19,00

# Plats Signatures

*Thai Select*

<b>Sua Rong Hai</b> 🌶️🌶️🌶️ Contre-filet de boeuf servi bleu, accompagné de sa sauce tellement bonne et piquante que la légende raconte qu'elle ferait pleurer le tigre	26,00
<b>Moo Yang</b> 🌶️🌶️ Porc pluma 100% Ibérique extrêmement gouteux et moelleux, servi avec une sauce maison spéciale grillade et un authentique panier vapeur de riz collant à manger avec les doigts ou pas	26,00
<b>Pla Mannao</b> Filet de bar frais cuit vapeur aux délicieux parfums d'ail et citron vert	25,00
<b>Pet Pad Prik Pao</b> Magret de canard sauté à la confiture de piment (non piquant), poivron rouge, oignon et basilic thaï sauvage frit, graines de sésame	24,00



- Tous nos plats sont servis avec du riz bio jasmin d'origine Thaï
- Le boeuf dans nos préparations est servi bleu cuit à coeur
- Nos préparations peuvent contenir des allergènes, notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner