

Apéritifs

Apéritif maison	9,00 €
(Batida, Gin, Cointreau, crème de cassis et jus d'orange)	
Apérol Spritz	10,00 €
Campari orange	9,00 €
Pisang orange	9,00 €
Picon vin blanc	9,00 €
Gin tonic ou orange	9,00 €
Pineau des Charentes	6,50 €
Porto rouge ou blanc	6,50 €
Martini rouge, blanc	7,50 €
Vin de lychees	7,50 €
Kir	7,00 €
Kir royal	12,50 €
Coupe de Cava	8,00 €
Coupe de Cava violette	8,50 €
Coupe de champagne	12,00 €
Ricard	7,50 €
J&B glace	7,50 €
J&B Coca	9,50 €
Jack Daniel's glace	7,50 €
Jack Daniel's Coca	9,50 €
Vodka glace	7,50 €
Vodka orange	9,50 €
Bacardi Coca	9,50 €
Batida orange	8,50 €
Apéritif sans alcool	8,00 €
(Campari ou Pisang ou Gin ou Pina Colada / orange)	

Bières – Eaux

Bière Singha	4,80 €
Carlsberg	4,50 €
Houpe	5,30 €
Orval	6,50 €
Eau gazeuse ou plate	3,30 €
Coca, Fanta, Sprite, Coca Zéro	3,50 €
Tonic	3,50 €
Fuze Tea citron	3,50 €
Fuze Tea pêche	3,50 €
Fuze Tea mangue	3,50 €
Jus d'orange	3,30 €
Jus de pomme cerise	3,30 €
Jus de lychee	3,30 €
Jus de mangue	3,30 €
Jus de coco	4,50 €
½ L plate	5,70 €
½ L pétillante	5,70 €

Les Potages

	Entrée	Plat
1. Potage aux scampis parfumé à la citronnelle et feuille de lime	9.00	
2. Potage aux raviolis de scampi parfumé à la coriandre	9.00	
3. Consommé de volaille au lait de coco	8.50	
4. Consommé thaïlandais aux fruits de mer	14.00	22.00
5. Potage aux légumes et vermicelles	7.50	
5B. Bouillon de bœuf aux pâtes de riz	15.00	20.00
5C. Bouillon de canard aux pâtes de riz	15.50	20.50

Les Salades

	Entrée	Plat
17. Salade de vermicelles aux scampis et poulet	15.50	20.00
18. Salade de poulet finement haché aux oignons doux et menthe	15.50	20.00
19. Salade de bœuf assaisonnée de menthe et piments	15.50	20.00
20. Salade de papaye verte aux noix de cajou, piments et crevettes séchées + chips de porc	15.50	20.00
21. Salade de saumon cru parfumée à la coriandre et échalotes	17.50	23.00
22. "Suggestion du Chef" Scampis crus servis sur glace pillée, assaisonnée de citron vert, piments frais et menthe fraîche	17.00	22.00
23. Salade de canard à la citronnelle et menthe fraîche	17.00	22.00

Les Fruits de Mer

47. Tilapia entier au tamarin	24.00
48. Noix de St Jacques aux légumes	26.00
49. Homard Frais Sauce au Choix Curry rouge *gingembre et oignons frais* poivre et ail (sur commande 24h à l'avance)	55.00
58. Soufflé de saumon frais fumé au lait de coco, curry doux et basilic cuit	23.50
59. Scampis, calamars, crabe et moule à la pâte de chili	23.50
60. Pavé de saumon frais ou gambas au curry rouge et basilic thaï	23.50
61. Filet de poisson cuit à la vapeur, parfumé au gingembre et lime	22.00

Les Plats Sautés

70. Poulet sauté à la pâte de chili avec racine de kachai et lime	18.00
71. Poulet sauté aux légumes variés	18.00
72. Scampis sautés aux légumes variés	22.00
74. Poulet sauté au gingembre et oignons doux	18.00
75. Poulet sauté aux piments et basilic thaï	18.50
76. Bœuf grossièrement haché aux piments et basilic thaï	19.50
77. Emincé de porc à l'ail et poivre frais thaï	18.00
78. Bœuf sauté à la sauce d'huître, champignons et oignons	18.50
78B. Bœuf au poivre noir concassé	18.50
79. Riz sauté au poulet	18.00
80. Riz sauté aux scampis	19.00
82. Spécialité de pâte de riz thaïlandais sucré, poulet, scampis et cacahuètes pilées	18.50
83. Pâtes de riz sautées au poulet, aux légumes et à la sauce soja	18.00
84. Riz sauté aux œufs et sauce soja	13.50
85. Pâtes de riz sautées aux œufs et soja	13.50
Supplément œuf sur plat	1.50
Supplément bol de sauce	3.50

La fondue thaï « Suki Yaki Sawasdee »

Le plat savoureux et convivialité assurée !

Uniquement sur commande

La fondue très appréciée à l'avantage d'être peu calorique, bouillon de viande aux saveurs plus douces. Un plat commun où les convives cuisent leur viande, les fruits de mer, les vermicelles, les boulettes et les légumes dans un bouillon.

La cuisson se fait en milieu de table dans une casserole chauffée sur une taque au gaz portative. Vous trempez ensuite votre aliments dans une sauce « Suki Yaki » épicée (ou non) avant dégustation.

La fondue permet de se réchauffer et passer une bonne soirée en famille ou entre amis.

40.00 / pers. (servi par table entière) - Le Suki Yaki Sawasdee

Composé de : Gambas, calamars, poissons, bœuf, poulet, boulettes de bœuf, vermicelles et légumes variés, riz, sauces et bouillon de viande.

Les Entrées Chaudes

6. Brochettes de poulet servies avec une sauce cacahuète	11.00
7. Nems au poulet, légumes et vermicelles	10.00
8. Roulade de scampi aux noix de cajou, chairs de poulet et de coco	10.50
9. Bouchées croustillantes de scampi farcies à la chair de poulet, calamar et scampi	13.50
10. Galettes de poisson au curry doux	11.00
11. Raviolis de scampis frits	10.00
12. Triangles de légumes aux noix de cajou, maïs, coco et curry	10.00
13. Poulet mariné enrobé de feuilles de banane	12.50
14. Assortiment "Sawasdee" Saté de poulet, galette de poisson, roulade de scampi, croquettes, bouchées de scampi à la canne à sucre, poulet en feuille de banane et bouchée de porc	17.50
15. Assortiment de chaussons à la vapeur	14.50

Les Curry

à base de lait de coco

50. Poulet au curry jaune avec pommes de terre	18.00
51. Scampis au curry jaune et bambou	22.00
52. Canard laqué au curry rouge avec aubergine thaï, tomates, ananas et basilic thaï	22.50
53. Poulet au curry rouge très relevé avec feuille de lime et petites aubergines	18.00
54. Bœuf au curry rouge très relevé avec feuille de lime et petites aubergines	18.50
55. Dés de gigot d'agneau au curry brun avec noix de cajou et raisins	19.50
56. Poulet au curry vert avec aubergine thaï et basilic	18.00
57. Scampis au curry vert avec aubergine thaï et basilic	22.00

Les Spécialités du Chef

62. Bouillabaisse thaï de poisson, scampis, calamars, crabe et moule parfumée de galanga, citronnelle et piments frais	25.00
63. Curry typiquement de Chiangmai avec du bœuf grillé et lamelles d'échalotes et gingembre	18.50
64. Demi ananas farci de chair de poulet et noix de cajou	18.50
65. Gambas grillés aux oignons doux caramélisés au tamarin	23.50
67. Scampis à l'aigre doux, légumes, ananas frais	22.00
68. Petites côtes de porc marinées au miel et grillées	18.00
69. Cuisse de poulet désossé grillée à la citronnelle	21.00
69B Canard laqué sauce tamarin	22.50

Menu non modifiable.
Une seule addition par table.
Chaque emballage à emporter
vous sera facturé 0,60€

végétarien

Piquant léger

Piquant moyen

Piquant fort