

## SOUPES & ENTRÉES / SOUPS & STARTERS

TOM YUM

TOM YUM SOUP 13€

SOUPE DE POULET AUX HERBES : Du poulet émincé, de la pâte de crevettes, du piment des champignons noirs et pleins herbes aromatiques. 14€

CHICKEN & MIXED HERB SOUP : Sliced chicken, shrimp paste, black mushroom, chilli and lots of aromatic herbs

SOUPE DE POULET COCO & CURCUMA: du poulet émincé tendrement, lait de coco, citronnelle, feuilles de kaffir, curcuma, piments, échalote, galanga, coriandre, champignons, nuoc-mâm, jus de tamarin. 14€

COCONUT MILK SOUP WITH CHICKEN & TURMERIC : Tenderly sliced chicken, coconut milk, lemongrass, kaffir leaves, turmeric, chillies, shallots, galangal, coriander, mushrooms, fish sauce, tamarind juice

## ROULEAUX DE PRINTEMPS / SPRING ROLLS

Poulet ou Crevettes pièce 4€

Chicken or Shrimp

## PLATS / MAINS

RIZ SAUTÉ AUX LEGUMES: du riz sauté avec des légumes, du nuoc-mâm, de la sauce soja, de l'ail, des oignons avec un oeuf ou pas.. 16€

FRIED RICE WITH VEGETABLES : Fried rice with vegetables , fish sauce, soy sauce, garlic, onions with or without an egg.

PAD THAI: Nouilles de riz sautées , crevettes, oeuf, tofu, crevettes séchées, germes de soja, cibettes , échalotes, radis salé, tamarin , cacahuètes, nuoc-mâm, sucre de palme, citron et piment en flocons. 19€

PAD THAI: Stir fried rice noodles, shrimp, eggs, tofu, dried shrimp, bean sprout, spring onions, shallots, salted radish, tamarind juice, peanuts, fish sauce, palm sugar, lime and hot chili flakes.

POULET MASSAMAN: du poulet aux accents de: cumin, cardamome, anis, cannelle, girofle, cacahuètes, citronnelle, galanga, ail, échalote.. avec son vinaigre de concombre que l'on dépose délicatement sur le riz pour la fraîcheur .. 19€

CHICKEN MASSAMAN : Chicken curry with accents of : cumin , cardamon , anise, cinnamon, cloves, peanuts, lemongrass, galangal , garlic, shallot, served with cucumber vinegar which is delicately placed on the rice for freshness..

POULET AU CURRY ROUGE: Du poulet avec de la crème coco; du nuoc-mam et le curry rouge ( piments rouges, ail, échalote, kaffir, citronnelle, galanga, poivre noir ) et des légumes . 18€

RED CURRY CHICKEN : Chicken with coconut cream, fish sauce and red curry ( red chillies, shallots, kaffir leaves, lemongrass, galangal, black pepper and vegetables

LEGUMES AU CURRY ROUGE : voir ci-dessus sans le poulet 15€

RED CURRY VEGETABLES : See above without the chicken

CANARD AU CURRY ROUGE : Du canard mariné dans une sauce soja avant de passé au grill servi avec sa sauce au curry rouge (piments rouges, ail, échalote, kaffir ,citronnelle, galanga, poivre noir )de la crème coco, du nuoc-mâm , et des légumes . 20€

ROASTED MARINATED DUCK IN RED CURRY SAUCE : Duck marinated in soy sauce before grilling served with red curry sauce ( red chillies , garlic, shallots, kaffir leaves, lemongrass, galangal, black pepper) coconut cream , fish sauce and vegetables

POULET AU CURRY VERT : du poulet avec de la crème coco, du nuoc-mam et le curry vert ( piments verts, citronnelle, combava, galangal, graines de cumin & coriandre, de l'anis, du poivre) et des légumes. 18€

GREEN CURRY CHICKEN : Chicken with coconut cream , fish sauce, and green curry ( green chillies, lemongrass, combava, galangal, cumin and coriander seeds , anise, pepper) and vegetables

LEGUMES AU CURRY VERT : Voir ci dessus sans le Poulet 15€

GREEN CURRY VEGETABLES : See above without the chicken

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ  
ALL DISHES ARE SERVED WITH RICE

NB : LES ALLERGÉNES SONT DANS LE TEXTE  
ALLERGENS ARE IN THE TEXT

NOUS VOUS INVITONS À COMMANDER AVANT 13H POUR UN  
RETRAIT À PARTIR DE 18H45  
PLEASE ORDER BEFORE 13H FOR COLLECTION FROM  
18H45

POUR CEUX QUI SOUHAITENT UNE COMMANDE POUR  
16H30 MERCI DE COMMANDER LA VEILLE  
TO COLLECT YOUR ORDER FOR 16H30 PLEASE ORDER  
THE NIGHT BEFORE.

