

ENTRÉES *Starters*

Nems au poulet (4 Pièces)	10	Chicken Nems (4 pieces)
Salade de papaye verte	9	Green papaya salad
Salade de mangue verte	9	Green mango salad
Salade de bœuf à la citronnelle	12	Lemongrass beef salad
Salade de crevettes à la citronnelle	12	Lemongrass shrimps salad
Salade de crevettes crues pimentée	14	Spicy raw shrimp salad

PLATS *Main dishes*

Mets sans accompagnement		Dishes without side dishes
Bo bun au porc	14	Pork Bo Bun
Légumes au curry vert	14	Vegetables green curry
Poulet au curry rouge	15	Red curry chicken
Crevettes au curry rouge	23	Red curry shrimps
Noix de St-Jacques au curry rouge	35	Red curry scallops
Porc haché au basilic	15	Ground pork with basil
Bœuf curry Massaman pimentée	19	Spicy Massaman beef
Crevettes à la citronnelle	23	Lemongrass shrimps
Tom Yum Goong pimentée	23	Spicy Tom Yum Goong
<i>Soupe de crevettes au coco à la citronnelle</i>		<i>Lemongrass shrimps coconut soup</i>
Tom Kha Kai	15	Tom Kha Kai
<i>Soupe de poulet au coco à la citronnelle</i>		<i>Chicken coconut cream soup</i>
Padthai aux légumes	14	Vegetables Padthai
Padthai au poulet	15	Chicken Padthai
Padthai aux crevettes	23	Shrimps Padthai

ACCOMPAGNEMENTS *Side dishes*

Riz	3,5	Rice
Bouillon de riz	3,5	Rice broth
Riz au lait de coco	4,5	Coconut milk rice
Pâtes de riz	4,5	Rice noodles

DESSERTS *Desserts*

Tapioca à la banane	9	Banana tapioca
Riz gluant à la mangue	10	Mango sticky rice
Longévité montagnes	14	Longevity mountains
<i>Riz gluant, mangue, lait de coco, poudre d'or, poudre matcha Maison Mariage Frères</i>		<i>Sticky rice, mango, coconut, gold powder, matcha powder of Maison Mariage Frères</i>

LE PLAT DU JOUR 14

Uniquement le midi

LA SUGGESTION DU SOIR 14

Uniquement le soir



THAÏSIL



Cambodgien-Thaï