

-Entrées

Craquant de cornet (g)	5,5
tofu frit, avocat, coriandre, noix de cajou, noix de coco râpée	
Salade aux nems au poulet (2 pièces)	6,5
Salade aux croustillants de poulet (g)	6,9
sauce au curry rouge, sésame & lait de coco	
Salade de bœuf grillé à la citronnelle sauce tamarin	8,9
Salade aux croustillants de crevettes (g) sauce tamarin	9,9
Somtam papaye verte fraîche, citron vert pressé, cacahuètes	8,9
Nos belles danseuses de crevettes (g) , sauce tamarin	9,9
Carpaccio de crevettes, sauce aigre-douce pimentée	10,5
ail, piment frais thaï, galanga, citronnelle, combava, coriandre	
Tom Kha Kai	8,9
bouillon de poulet, lait de coco, légumes infusés aux épices thaï	
Tom Yum Goong pimentée	9,9
Bouillon de crevettes & légumes infusés aux épices thaï	

(g) Contient de farine de blé (gluten)

-Plats (+1€ Riz gluant à la place de riz nature)

Bo bun Bœuf / Poulet pané (g) +1€ / Porc +1€ / Crevettes +2€	13,9
Pousse de soja, concombre, coriandre, menthe, carottes râpées, oignons. Le tout sur un lit de vermicelle de riz, saupoudré de cacahuètes torréfiées, servi avec deux nems au poulet	
Riz sauté à la sauce Tom Yum, goût citronnelle & légèrement pimenté , au choix : Légumes / Poulet / Bœuf +1€ / Porc haché +1€ / Crevettes 2€	15,9
Curry vert à 100% lait de coco thaï, servi avec riz nature au choix : Légumes / Poulet +1€ / Crevettes +4€	14,9
Porc émincé au basilic & citronnelle, servi avec riz nature fraîcheur de citronnelle, combava, basilic thaï & curry rouge	15,9
Mijoté de bœuf au curry Massaman, servi avec riz nature cannelle, combava, galanga, citronnelle & fleurs de muscade	15,9
Salade de bœuf à la citronnelle, servi avec riz nature sauce à la citronnelle & tamarin, menthe, coriandre, carotte	16,5
Salade d'ananas frais aux crevettes, servi avec riz nature sauce à la citronnelle, noix de cajou, menthe, coriandre	16,9
Pad THAÏ-SIL pâtes de riz sautées au wok avec sauce tamarin maison, contient 5% de sauce soja avec gluten, au choix : Légumes / Poulet +1€ / Porc +1€ / Bœuf +1€ / Crevettes +2€	15,9
Soupe aux légumes & vermicelle de riz au curry vert lait de coco thaï, cacahuètes, coriandre, oignon, galanga	15,9
Soupe de bœuf & vermicelle de riz au curry rouge lait de coco thaï, cacahuètes, coriandre, oignon, galanga	16,9

-Riz

Riz nature	2,9
Riz gluant	3,9

-Desserts (Saveurs naturelles, sans gluten & sans lactose)

¼ d'Ananas frais	6
Assiette de mangue fraîche	8,5
Crème glacée <u>au lait entier</u> à la noix coco & cacahuètes	8
Tapioca aux litchis (vanille fraîche & lait de coco)	8,5
Tapioca au Baileys (litchis, vanille fraîche & lait coco)	9,5
Riz gluant mangue fraîche au lait de coco & pandan	10,5

Formule Déjeuner C' Bangkok 17,9

Servi avec 4 accompagnements*

*Somtam + Nem poulet + Croustillants poulet (g) + Riz nature

Ne perdez plus de votre temps précieux ! choisissez simplement votre plat préféré ci-dessous et laissez-nous nous occuper du reste

C' Bangkok Curry : Curry vert au poulet

C' Bangkok Salade : Salade de bœuf grillé à la citronnelle

C' Bangkok Massaman : Mijoté de bœuf au Massaman

C' Bangkok Porc : Porc sauté au basilic & à la citronnelle

Bangkok, capitale de la Thaïlande, occupe une surface de 1569 km² dans le delta du fleuve Chao Phraya en Thaïlande centrale. Le nombre d'habitants actifs est supérieur à 9 millions et plus de 19 millions de personnes habitent l'aire métropolitaine de la capitale. Sur le plan économique, c'est une des villes thaïlandaises la plus active, évidemment, dans la ville Bangkok comme dans la plupart des grandes villes, les Thaïlandais aiment déjeuner, à la fois avec des petits plats et un service rapide ! Et choisissez d'expérimenter cette ambiance, comme si vous étiez à Bangkok !! **C' Bangkok**



Formule Kho Phi Phi 28

Beignets de crevettes (g) & Curry vert au poulet

+ 4 accompagnements: Somtam + Nem + Croustillants de poulet (g) + Riz nature



Menu Royal Gourmet 89

à partager à deux ou à trois

-pour commencer

Somtam, Salade de bœuf, 3 Nems au poulet

6 Croustillants de poulet (g), 3 Beignets de crevettes (g)

-plats (servi avec un riz nature & un riz gluant)

Curry vert aux crevettes

Porc émincé sauté au basilic

Légumes de saison sautés au wok

-desserts

Ananas frais

Crème glacée au lait entier à la noix coco & cacahuètes

Tapioca aux litchis & à la vanille fraîche, l'origine éthique