

Entrées

- Salade de papaye verte 🌿🌶️ 9,5
Tomate, concombre, coriandre, citron vert
- Salade de mangue verte pimentée 🌿🌶️ 10,5
Tomate, concombre, coriandre, citron vert
- Salade aux crevettes grillées pimentée 🌿 14
Tomate, concombre, coriandre, citron vert
- Carpaccio de crevettes pimentée 🌿 14
Fraîcheur de galanga, combava, citronnelle et piments rouges
- Tom Yum Goong pimentée 🌿🌶️ 14
Soupe de crevettes à la crème de coco pimentée
- Tom Kha Kai 🌿 12
Soupe de poulet à la crème de coco, galanga, citron vert

Plats

- Porc haché par nos soins, mijoté à la citronnelle 🌿 16
- Khao-Soy (Le délice de Chiang-Mai) 🌿 21
Pâtes de riz, porc haché, sauce au curry rouge, huile de sésame
- Riz sauté aux légumes de saison (vegan) 🌿 16,5
- Légumes de saison au curry vert (vegan) 16
- Poulet au curry rouge 16
- Crevettes grillées au curry vert 23
- Bœuf au curry Massaman pimentée 🌶️ 21
Lait de coco, galanga, combava, piments
- Crevettes grillées à la citronnelle pimentée 🌿 23
Sauce à la citronnelle, galanga, combava et piments rouges
- Salade de cambodgienne pimentée 🌿 25
Crevettes grillées, citronnelle, galanga, oignon, coriandres
- Prestige de champignons à la crème de coco (vegan) 21
- Noix de St-Jacques & crevettes grillées, crème de coco 35
- Pad THAÏSIL aux crevettes grillées (nouilles de riz) 🌶️ 25
- Pad THAÏSIL aux légumes de saison (vegan) 🌿 17,5

Accompagnements de plats

- Riz Jasmin (vegan) 3,5 Riz aux légumes (vegan) 🌿 7
- Légumes saison (vegan) 6,5 Flan aux œufs fermier 🌿 7

Desserts vegan fait maison

- Tapioca à la banane fraîche 🌿 9,5
- Riz gluant à la mangue fraîche 🌿 10,5

Label AFDIAG 2024/2025 (Association française des intolérants au gluten)

100% sans gluten, 100% sans lactose, cuisine fait Maison

🌿 Cacahouètes 🌿 sésame 🌿 Sauce de soja 🌿 Sauce de poisson

Starters

- Green papaya salad 🌿🌶️ 9,5
The most popular dish
- Spicy green mango salad 🌿🌶️ 10,5
Tomato, cucumber, coriander, lime
- Spicy grilled shrimps salad 🌿 14
Tomato, cucumber, coriander, lime
- Spicy raw shrimps 🌿 14
Galangal, lemongrass, tamarind sweet and sour spicy sauce
- Spicy Tom Yum Goong 🌿🌶️ 14
Shrimps, galangal, lemongrass, coconut cream, chili
- Tom Kha Kai 🌿 12
Chicken, galangal, lemongrass, coconut cream sweet and sour soup

Dishes

- Homemade minced pork, simmered lemongrass 🌿 16
- Khao-Soy pork (Chiang-Mai's Delight) 🌿 21
Rice noodles, ground pork, red curry sauce
- Fried seasonal vegetables rice (vegan) 🌿 16,5
- Seasonal vegetables green curry (vegan) 16
- Chicken red curry 16
- Grilled shrimps green curry 23
- Spicy beef Massaman curry 🌶️ 21
Coconut, galanga, kaffir lime, chilis
- Spicy lemongrass grilled shrimps 🌿 23
Lemongrass, galanga, kaffir lime, chili
- Spicy cambodian salad 🌿 25
Grilled shrimps, lemongrass, galanga, kaffir lime, onion
- Prestige mushrooms, coconut cream sauce (vegan) 21
- Grilled scallops & shrimps, coconut cream sauce 35
- Pad THAÏSIL grilled shrimps (rice paste) 🌶️ 25
- Pad THAÏSIL seasonal vegetables (vegan) 🌿 17,5

Side dishes

- Jasmine rice (vegan) 3,5 Vegetables rice (vegan) 🌿 7
- Seasonal vegetables (vegan) 6,5 Steamed Farm eggs 🌿 7

Homemade vegan desserts

- Tapioca with fresh banana, coconut cream 🌿 9,5
- Fresh mango sticky rice, coconut cream 🌿 10,5

AFDIAG Certified 2024/2025 (French Association Of Gluten Intolerant)

100% Gluten Free, 100% Lactose Free, Homemade Cooking

🌿 Peanuts 🌿 Sesame 🌿 Soy sauce 🌿 Fish sauce

100%
GLUTEN
FREE

100%
GLUTEN
FREE