

Entrées

Salade de papaye verte	9,5
Salade de mangue verte	10,5
Salade de bœuf à la citronnelle	14
Salade de crevettes à la citronnelle	14
Tom Yum Goong, soupe crevettes à la crème coco	12,5
Tom Kha Kai, soupe de poulet à la crème de coco	10,5

Plats

Le riz Jasmin (sauf pad thai) est proposé pour le déjeuner en semaine, à l'exception des jours fériés.

Légumes de saison et tofu au curry vert	16,5
Poulet au curry rouge	17,5
Crevettes & porc haché sautées à la citronnelle	19,5
Porc haché sautés à la citronnelle	17,5
Bœuf au curry rouge	23
Crevettes au curry rouge	23
Crevettes à la citronnelle	21
Pad Thai au poulet	16,5
Pad Thai aux crevettes	19,5

Accompagnements

Riz Jasmin	3,8
Riz au lait de coco	5
Pâtes de riz	5

Desserts

Tapioca à la banane au lait de coco	9,5
Riz gluant à la mangue au lait de coco	10,5
Longévité Montagnes, riz gluant, mangue, lait de coco, poudre d'or, poudre matcha de la Maison Mariage Frères	12,5

Starters

Green papaya salad	9,5
Green mango salad	10,5
Lemongrass beef salad	14
Lemongrass shrimps salad	14
Tom Yum Goong, shrimps coconut soup	12,5
Tom Kha Kai, chicken coconut soup	10,5

Mains

Jasmine rice (except Pad Thai) is offered with weekday lunches, excluding public holidays.

Seasonal vegetables & tofu green curry	16,5
Chicken red curry	17,5
Stir-fried shrimps and pork with lemongrass	19,5
Stir-fried lemongrass pork	17,5
Beef red curry	23
Shrimps red curry	23
Lemongrass shrimps	21
Chicken Pad Thai	16,5
Shrimps Pad Thai	19,5

Side

Jasmine rice	3,8
Coconut milk rice	5
Rice noodles	5

Desserts

Banana tapioca coconut cream	9,5
Mango coconut cream sticky rice	10,5
Longevity Mountains, sticky rice, mango, coconut, gold powder, matcha powder of Maison Mariage Frères	12,5



Cambodgien - sans gluten - sans lactose - Thaïlandais



Menu de Groupe

Un menu est requis pour les groupes de huit personnes ou plus.

Entrée+plat (Starter+Main) 29€ / Entrée+plat+dessert (Starter+Main+Dessert) 38€

-Entrées (Starters)-

Salade de mangue verte, sauce aigre-douce (Green mango salad)

Salade de papaye verte, finement râpés à la main, le plat le plus populaire (Green papaya salad)

Salade de bœuf à la citronnelle +3€ (Lemongrass beef salad +3€)

Tom Kha Kai, soupe au poulet à la crème de coco (Tom Kha Kai, chicken coconut soup)

-Plats (Mains)-

Tous les plats sont servis avec du riz jasmin (Jasmine rice is served with mains)

Légumes de saison et tofu au curry vert (Seasonal vegetables & tofu green curry)

Poulet au curry rouge dans lait de coco (Chicken red curry)

Porc haché sautées à la citronnelle (Stir-fried lemongrass pork)

Bœuf au curry rouge +4€ (Beef red curry +4€)

Crevettes à la citronnelle +4€ (Lemongrass shrimps +4€)

-Desserts-

Tapioca à la banane au lait de coco (Banana tapioca coconut cream)

Riz gluant à la mangue au lait de coco (Mango coconut cream sticky rice)