




Restaurant
Spécialités Franco-Thaïlandaises


La Carte d'Eté 


Déjeuner – Dîner


Le restaurant est ouvert tous les jours (sauf Dimanche et Lundi)
de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30.
Service le Vendredi et Samedi jusqu'à **minuit**.

Les ENTREES FROIDES

Tartare Pla – Thon / 10,00 €uros 
Duo de Tartare de thon.

Yam Pla – Salade de Dorade / 10,00 €uros 
Salade de Dorade croustillant tiède à l'huile de truffe et aux herbes Thaï parfumées.



Ruammit Tempura – Gambas et Poulpes / 11,00 €uros 
Salade de Gambas et mini poulpes tempuras à la citronnelle.

Neua Dib – Filet Bœuf / 12,00 €uros 
Carpaccio de filet de bœuf Angus aux herbes thaï. (Origine Irlande)

Goi Cuon – Rouleaux de printemps / 10,00 €uros 
Traditionnels rouleaux de printemps au tartare de bœuf. (Origine France)

Les ENTREES CHAUDES

Sawad Dee Ruammit – Assortiment de Nems/ 11,00 €uros
Panier de croustillants (5pcs) ; Nems, Aumônière, Samoussa.

 **Tom Kha Kung – Gambas / 13,00 €uros**
Traditionnelle Soupe de Gambas à la citronnelle dans sa noix de Coco.
 Accompagnée de son jus de coco frais.

Pour tout supplément 3,50 €uros

Les VIANDES

Pâte Thaï Kai – Poulet / 16,00 €uros

Traditionnelles pâtes de riz sautées au poulet et tofu.

(Demandez-le en végétarien)

Loc Lac – Bœuf / 17,00 €uros

Grand classique Bœuf mariné sauté au Wok accompagné de son riz.

(Origine France)

Kaï Kamine – Suprême de Volaille / 16,00 €uros

Suprême de Volaille à la citronnelle dans sa feuille de bananier.

Black Angus – Noix d'entrecôte / 28,00 €uros

Notre sélection de Noix d'entrecôte **Black Angus** avec sa sauce Thaï.

(Origine Amérique)

Bo Bun – Bœuf / 13,50 €uros

Grande Salade de vermicelles de riz, bœuf à la citronnelle et Nems.

Neua – Filet Bœuf / 23,00 €uros

Filet de Bœuf Angus à la plancha, Morilles, champignon Shimeji et mini légumes. *(Origine Irlande)*

Seua Rong Hai – Filet bœuf Thaï / 25,00 €uros

Filet de Bœuf Angus mariné aux herbes Thaï et sa purée de patate douce.

(Origine Irlande)

Pède Yang – Filet de Canette / 18,00 €uros


Filet de Canette à la plancha, mangues et sauce au curry rouge.


Pat Ka Pao Mou – Filet Mignon / 17,50 €uros


Filet Mignon au Wok, basilic Thaï, poivre vert de Thaïlande.

Pour tout supplément 3,50 €uros

Les POISSONS (selon arrivages)

Pa Yang – Lieu Jaune / 17,00 €uros 
Filet de Lieu Jaune à la sauce Teriyaki, tamarin et ses légumes d'Asie.

Khao Taley – Noix de St Jacques / 20,00 €uros 
Risotto à l'encre de seiche, Noix de St Jacques et Octopus à la sauce Tom Yum.

Kûng Pat Makham – Gambas Tiger / 22,00 €uros 
Grosses Gambas sautées au Wok.

Tataki Neua – Thon Mariné / 17,50 €uros
Thon marinés mi-cuit sur son nid de Patate douce et ses mini légumes.

Tom Yam Kûng – Gambas Tiger / 16,50 €uros
Nos fameux Spaghettis revisités aux herbes Thaï, Gambas à la plancha et parmesan.

Maguro Rossini – Filet de Thon / 22,00 €uros
Filet de Thon Albacore à la plancha, escalope de foie gras, sauce tamarin, Morilles.

Les ENFANTS

Petit Empereur – Burger MAO Chicken / 10,00 €uros
Burger au poulet mariné pané accompagné de légumes croquants.

Pour tout supplément 3,50 €uros

Les DESSERTS

Sang Kaya – Crème brûlée / 9,00 €uros

Revisitée façon Thaï au thé vert dans sa noix de coco.

Ruammit Coco – Fruits au lait de coco / 9,00 €uros

Assortiments de desserts Thaï, mini flan, mini riz Thaï et mini mélange de fruits au lait de coco.

Mor Kaeng – Flan Thaï / 8,00 €uros

Flan Thaï, perle de Coco au chocolat, mangue tranchée et lait de coco.

Tiramisu – Revisité au thé vert / 9,00 €uros

Verrine de perle de tapioca au lait de coco, purée de mangue, litchi et crème de mascarpone accompagnée de glace et nem au chocolat.

Khao Niao – Riz Thaï / 8,50 €uros

Traditionnel riz Thaï, mangue tranchée, lait de coco, graines de sésame et glace.

Pon La Mai – Plateau de fruits frais / 7,00 €uros

Assortiment de fruits exotiques du moment.

Khanom chocolate – Duo de chocolat / 8,00 €uros

Savoureux Nems fourrés au chocolat fondant et perles de coco au chocolat servi avec son lait de coco sucré.

« **Nam Chà** » – Le Café gourmand de MAO / 8,50 €uros

Sélection de notre chef MAO de différents desserts Thaï.

(1,50 € supplément thé ou infusions)

Boule de glace / 2,50 €uros

Parfums suivant la saison.

Pour tout supplément 3,50 €uros

Menu

Paris – Bangkok
32 €uros *par personne*

EN ENTREES

Sawad Dee Ruammit

Panier de croustillants
(4pcs)

ou

Yam Pla

Salade de Dorade croustillant tiède à l'huile de truffe et aux herbes Thaï parfumées.

ou

Neua Dib

Carpaccio de filet de bœuf Angus aux herbes thaï. (Origine Irlande)

Pour tout supplément 3,50 €uros

EN PLATS

Loc Lac

Grand classique Bœuf mariné sauté au Wok
accompagné de son riz.

(Origine France)

ou

Kai Kamine

Suprême de Volaille à la citronnelle
dans sa feuille de bananier.

ou

Pa Yang

Filet de Lieu Jaune à la sauce Teriyaki,
tamarin et ses légumes d'Asie.

Ruammit Coco

Assortiments de desserts Thaï,
mini flan, mini riz Thaï et mini mélange
de fruits au lait de coco.

ou

Pon La Mai

Assortiment de fruits exotiques du moment.

ou

Khanom chocolate

Savoureux Nems fourrés au chocolat fondant et
perles de coco au chocolat servi avec son lait de coco sucré.

Pour tout supplément 3,50 €uros

EN DESSERTS

MAO

Soirées Dansantes

Tous les Vendredis et Samedis

Jusqu'à 2H00 du matin