



Restaurant
Spécialités Franco-Thaïlandaises

La Carte

Déjeuner – Dîner

*« Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires,
n'hésitez pas à les mentionner lors de votre
commande à votre serveur. »*

Le restaurant est ouvert **du Mardi au Samedi**
De **12h00 à 14h00** et de **19h30 à 22h00**.
Service le Vendredi et Samedi jusqu'à **23h00**

Les ENTREES FROIDES

Tartare Pla – Thon / 10,00 €uros

Duo de Tartare de thon et Tataki* (*Thon mariné cuit à la plancha) au sésame.

Hoy Dib – Carpaccio de Noix de Saint-Jacques / 12,00 €uros

Carpaccio de Saint-Jacques aux saveurs d'épices Thaïlandaises, Fruit du Dragon, coulis de passion et Coriandre.

Ruammit Tempura – Gambas et Poulpes / 11,00 €uros

Salade de Gambas et mini poulpes tempuras à la citronnelle et sauce thaï.

Neua Dib – Filet Bœuf / 13,00 €uros

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

Goi Cuon – Rouleaux de printemps / 9,00 €uros

Nos Rouleaux de Printemps revisités aux Gambas, avocat et fines lamelles de poulet.

Les ENTREES CHAUDES

Sawad Dee Ruammit – Assortiment de Nems/ 11,00 €uros

Panier de croustillants (5pcs) ; Nem porc, Aumônière aux légumes et crevette, Samoussa bœuf, tempura gambas, Ravioli crevette



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.

Les VIANDES

Pâte Thaï Kai – Poulet / 16,00 €uros

Pâte de riz sautées au poulet et germes de soja, à la sauce aux noix de cajou.

(Demandez-le en végétarien pour 15,00€)

Loc Lac – Bœuf / 17,00 €uros

Grand classique Bœuf mariné sauté au Wok accompagné de son riz tomate et sa sauce de citron et poivre.

(Origine France)

Kaeng Khiao-Wan – Emincé Poulet Fermier / 16,50 €uros

Poulet Fermier au Curry Vert et son panier de vermicelles de riz.

(Origine France)

Bo Bun – Bœuf / 13,50 €uros

Grande Salade de vermicelles de riz, bœuf à la citronnelle et un Nem au porc.

(Demandez-le au Crevette pour 15,00€)

Neua – Filet Bœuf / 23,00 €uros

Filet de Bœuf Angus à la plancha, sauce aux Morilles, champignon Shimeji et mini légumes et sa purée de patate douce. *(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)

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

Filet de Canette à la plancha, mangue et endive, accompagnée de sa sauce au curry rouge et son riz jasmin

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

Filet Mignon de porc au Wok, basilic Thaï, poivre vert de Thaïlande, accompagné de son riz jasmin

Les POISSONS (selon arrivages) ㄱ

Pa Yang – Lieu Jaune* / 17,00 €uros

Filet de Lieu Jaune à la sauce Teriyaki, sauce tamarin* (*fruit tropical donnant un goût sucré acide*) et ses légumes d'Asie.

**Selon arrivages*

Khao Taley – Noix de St Jacques / 22,00 €uros

Risotto à l'encre de seiche, Noix de St Jacques et Octopus, parmesan et son coulis sauce Tom Yum* (**sauce faite aux épices thaï et au lait de coco*).

Kûng Pat – Gambas Wok / 18,00 €uros

Gambas sautées au Wok au basilic Thaï, poivre vert de Thaïlande sur son lit de Soba* au Thé Vert (**nouille Japonaise*).

Tataki Neua – Thon Mariné / 17,50 €uros

Thon marinés mi-cuit sur son nid de Patate douce et ses mini légumes et son coulis sauce épices thaïes

Tom Yam Kûng – Spaghettis Revisités / 17,00 €uros

Nos fameux Spaghettis revisités aux épices 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 et sauce aux Morilles.

Supplément Foie Gras 5€

Les Accompagnements

Riz jasmin ou Vermicelle de riz / 3,50 €uros

Légumes sautés / 8 €uros

Les ENFANTS

Petit Empereur – Assiette Enfant / 10,00 €uros

Poulet croustillant mariné accompagné de son riz et sa sauce ketchup

Les DESSERTS

Sang Kaya – Crème brûlée / 9,00 €uros

Revisitée façon Thaï au thé vert dans sa noix de coco et mini fruits d'Asie.

Ruammit Coco – Assortiment de desserts / 9,00 €uros

Assortiment de desserts ; mini flan, mini riz Thaï, perle de coco et sa glace.

Mor Kaeng – Flan Thaï / 9,00 €uros

Flan Thaï, perle de Coco chocolat, mangue tranchée et son lait de coco sucré

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 sa glace et un nem au chocolat.

Khao Niao – Riz Thaï / 9,00 €uros

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

Pon La Mai – Plateau de fruits frais / 8,00 €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.

Menu

Paris – Bangkok
32 €uros *par personne*



EN ENTREES

Sawad Dee Ruammit

Panier de croustillants
(4pcs)

ou

Hoy Dib

Carpaccio de Saint Jacques aux saveurs d'épices Thaïlandaises,
Fruit du Dragon, Passion et Coriandre.

ou

Neua Dib

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

Pour tout supplément et tout changement de garnitures 3,50€


Loc Lac

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

(Origine France)

ou

Kaeng Khiao-Wan

 Emincé Poulet Fermier au Curry Vert et son panier de vermicelle de riz. (Origine France)

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 perle de coco au chocolat.

ou

Pon La Mai

Plateau 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 et tout changement de garnitures 3,50€

MAO