sawadee

THAÏ AUTHENTIQUE DEPUIS 1988

ENTRÉES

ออร์เดอร์ • *STARTER*

TOM YAM KOUN **• SOUPE DE CREVETTES • (Grande portion avec GAMBAS)** — 10€ Petite portion / 16€

Parfumée à la **citronnelle** et au **combawa** cette soupe est légèrement relevée.
Grand classique thaï, c'est une des spécialités de la maison.

Shrimp soup with lemongrass and kaffir lime, lightly spicy. A classic of Thai cuisine, it's also a signature dish for us.

YAM NEUA **• SALADE DE BOEUF •** — 10€ Petite portion / 16€

Tranches de boeuf marinées avec une touche de coriandre et de menthe, avant d'être **grillées émincées** puis servies en salade avec de la **citronnelle**. L'entrée préférée du patron.

Marinated beef (coriander & mint) grilled, sliced, then served in salad with lemongrass. The Boss' favorite starter.

THORD RUMMIT **• ASSORTIMENT DE 3 ROULEAUX EN FRITURES •** — 13€

Assortiment de rouleaux frits croustillants entièrement fait maison, poulet, légumes et porc servis avec une sauce aigre douce.

Selection of fried eggrolls (chicken, vegetables, porc) , homemade and super crunchy. Served with sweet and sour sauce.

SOM TAM **• SALADE DE PAPAYE •** — 10€ Petite portion / 16€

Salade thaïlandaise emblématique faite de papaye verte, citron, herbes arômatiques, tomate et carotte : un plat frais et acidulé. N'hésitez pas à la demander plus relevée.

Classical Thai green papaya salad with lemon, fresh herbs, tomatoes and carots: fresh and lightly sour. Just ask if you want it hot.

KAY, MOU SATAY **• 3 BROCHETTES POULET SATAY •** — 13€

Brochettes de poulet marinés avec notre sauce satay maison, le tout grillé à la plancha accompagné de sa sauce onctueuse de lait de coco et de cacahuètes.

Marinated chicken satay stick. A typical dish, with a deep flavor and peanut homemade sauce..

PLATS

อาหารหลัก • *MAIN COURSE*

PORC MARINÉ 12 HEURES FRIT A LA CITRONNELLE • ***MOU THORD*** — 27 €

Belles tranches de porc marinées aux épices, citronelles, feuilles de combawa. snackés et frits.

Sliced porc meat marinated 12 hours with fresh herbs, combawa and lemongrass and fried.
Best served with our traditional Sticky Rice.

ÉMINCÉ DE BŒUF AU BASILIC ET POIVRE VERT DE THAILANDE • ***NEUA PAD PED*** — 29 €

Viande finement émincée puis **sautée au wok** à feu très vif, feuilles de Basilic frais et poivre vert de Thaïlande.

Sliced beef sautéd in a wok with fresh basil and a helfy amount of green pepper. Simple and delicious.

BROCHETTES POULET SATAY • ***KAY SATAY*** — 26 €

Brochettes de poulet marinés avec notre sauce satay maison, le tout grillé à la plancha.
Grand classique de la cuisine populaire, accompagné de sa sauce onctueuse de lait de coco et de cacahuètes.

Marinated chicken satay stick. A typical dish, with a deep flavor.

LARMES DU TIGRE BLACK ANGUS • ***SEUA RONG HAI*** — (150g) 26€ / (250g) 42 €

Coeur de Rumsteack Black Angus grillé à la plancha à votre goût et servi avec une sauce unique à base de tamarin.

Black angus beef marinated, grilled to your liking and served with a unique tamarind sauce.

DESSERTS

- **CAFÉ, THÉ OU CHAMPAGNE BRUT ROTHSCHILD** (+12€) **GOURMAND** — 13€
  GOURMET COFFEE, TEA OR CHAMPAGNE
  Sélection de petits desserts.
  Various bite-sized desserts served with coffee or tea or glass of champagne (+12€).

- **PAVLOVA LITCHI** — 13€
  PAVLOVA IS A MERINGUE WITH LITCHI FRUIT AND LITCHI ICE CREAM ON TOP
  Base de meringue, morceaux de litchis, et son coulis, sorbet litchi, saupoudré de cacahuètes caramelisées
  Meringue based dessert served with a litchi fruit and a scoop of litchi ice cream on top.

- **GLACE 2 BOULES AU CHOIX•** ***2 SCOOP OF ICE CREAM*** — 10€

  - **thé vert matcha** *Green tea.*
  - **sésame noir** *Black sesame.*
  - **gingembre** *Ginger.*
  - **cacao gingembre** *cocoa / ginger.*
  - **Chocolat** *Chocolat.*
  - **vanille bourbon**. *Vanilla Bourbon.*
  - **caramel beurre salé** *Salty caramel.*
  - **fraise** *Strawberry .*
  - **Coco Maison**
  - Sorbet **framboise** . *Raspberry Sorbet.*
  - Sorbet **mangue** *Mango Sorbet.*
  - Sorbet **litchi** *Litchi Sorbet*
  - Sorbet **passion** *Passion fruit Sorbet.*
  - Sorbet **Ananas** *Pineapple Sorbet.*

- **DESSERT DU MOMENT•** ***DESERT OF THE MOMENT***
  Suivant les saisons, consulter l'ardoise pour les choix et le prix.
  Chef special desert of the day..

FORMULE MIDI — 19 €

PLAT AU CHOIX AVEC UNE BOISSON INCLUSE

- ***CURRY DE LA MAISON***
  CURRY JAUNE à base de curcuma, doux et acidulé, est plus riche et crémeux. On y mélange le lait et la crème de coco, le cumin, la coriandre et la citronnelle, accompagné de riz blanc jasmin.
  Au choix : • **PORC** • **POULET** • **TOFU** • **CREVETTES** (+2€) entières et décortiquées

- ***PAD THAI***
  Le Pad Thaï est une copieuse assiette de vermicelles de riz sautées au wok, mélangées avec des des œufs, du soja, ciboule, et notre fameuse sauce maison.
  Au choix : • **POULET** mariné & grillé • **PORC** mariné et grillé • **TOFU** en dés sauté • **CREVETTES** (+2€) entières et décortiquées

- ***BOBUN THAI***
  Vermicelle de riz fin , salade et légumes croquants, lamelles de mangue et papaye verte, coriandre.
  Sauce à base de poisson, douce et acidulée,
  Au choix : • **PORC** • **POULET** • **TOFU** • **CREVETTES** (+2€) entières et décortiquées
  Rouleaux au choix : • **PORC** • **LEGUMES** • **POULET**

- ***ASSIETTE GARNIE***
  Accompagné de riz blanc jasmin, boeuf ou poulet finement haché et sauté au wok, sauce soja et épices maisons, garnie avec un oeuf au plat pour encore plus de goût !
  Au choix : • **PORC** • **POULET**

BOISSONS — 4 €

SOFT (25cl) : • **COCA** • **COCA ZERO** • **ICE TEA** • **SPRITE**

VERRE DE VIN (12cl) : • **BLANC** • **ROSE** • **ROUGE**

• **EAU PLATE** • **EAU GAZEUSE** • **Thé JASMIN**

DESSERTS EN SUPPLEMENT — 7 €

- **Riz gluant au lait de coco et morceaux de mangues** (+1€)
- **Flan grillé au lait de coco et sa boule de glace coco maison** (+1€)
- **Perles de Tapioca, crème de coco, morceaux de mangues**
- **Litchi et Mangue au Sirop**