BIENVENUE

AOM, Notre cuisinière en chef, originaire de Rayong, située à environ 140 km. au sud-est de Bangkok, vous fera découvrir sa cuisine et et sa passion au travers de ses préparations authentiques.

BEN, passionné par le monde du vin, vous fera découvrir son univers au travers d'une selection de cuvée soigneusement choisies et de cocktails créatifs imaginé avec soin pour vous offrir finesse et gourmandise.

Notre plus grande fierté, c'est notre équipe : passionnée, attentionnée et toujours heureuse de vous accueillir.

CONNAISSEZ-VOUS LA CUISINE THAÏLANDAISE?

La cuisine thaïlandaise est une cuisine fine aux saveurs exotiques. Reconnue dans le monde entier, délicate et variée, la cuisine thaïlandaise est l'une des plus raffinées au monde. Elle se démarque par des ingrédients originaux tels que le curry, la menthe, le citronnelle, la coriandre, le basilic,... Les mets Thaïlandais sont une explosion de saveurs. Cette cuisine n'est pas seulement savoureuse, mais elle est aussi très saine grâce au niveau bas de lipides et aux nombreuses fibres, ainsi qu'aux propriétés nutritives.

La cuisine Thaïlandaise est également connue pour être pimentée à l'excès. Dans notre restaurant, chaque plat peut être affiné à tous les palais et donc plus adapté aux papilles gustatives occidentales. Il suffit de le préciser à la commande.

Certaines préparations prennent du temps afin de vous donner la véritable saveur. Soyez tolérant pour l'attente qui pourrait être plus lente que dans un restaurant classique.

BON VOYAGE DANS LE PAYS DU SOURIRE

LÉGENDES ET SYMBOLES

LÉGÈREMENT PIQUANT

MOYENNEMENT PIQUANT

PIQUANT

Tous les plats peuvent être épicés selon le palais de chacun

Un chiffre ou une lettre accompagne la plupart des plats pour faciliter la commande

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont accompagnés de Riz parfumé au Jasmin

THAI ROOTS



T1. LAAB KAI 🌶🌶🌶 (6-8-9)

SALADE THAÏ À LA FAÇON DU CHEF, POULET ET LÉGUMES

Chicken salade Thai

ENTREE 16,50€ / PLATS 26,50€

T2. SOM TUM THAI-KAI YANG-KHAO NEAW 🌶🌶🌶

SALADE DE PAPAYE VERT ÉPICÉE À LA THAÏLANDAISE (1-4-6-8-9)
ET POULET GRILL AVEC RIZ COLLANT

Thai papaya salade with peanut, grilled chicken and sticky rice

26,90 €

T3. PAD KRA PAO KAI-KHAI DOW 🌶🌶🌶

SAUTÉ DE POULET AU BASILIC THAÏ AVEC OEUF AU PLAT (4-6-7-8-9)

Chicken basil stir-fry with fried egg

23,50 €

Supplément
Sticky rice
Riz Collant
4,5 €

SUGGESTIONS
DU MOMENT

POTAGE

S1. TOM-KHA KAI (4-6-9)

Potage au poulet et légumes parfumé au lait de coco

Soup coconut milk with chicken — 14,00€

ENTREES

S2. RAUM MIT TOOD / 2 OU 3 PERSONNES (1-2-4-5-6-7-8-9)

ENTRÉE DE CHIPOTERIES À PARTAGER

Rouleaux de printemps frits au porc et légumes
Gambas grillés
Triangles d'or au poulet et légumes
Brochettes de poulet marinées
Batons de citronnelle enrobé d'une farce de poisson curry rouge
**accompagnés de leurs sauces spéciales*

38,00€
57,00€

S3. KA NOM JIP MOO (2-5-6-7-9)

Bouchées vapeur au porc et épices sauce de soja

Streamed porc dumplings with sauce soja — 15,00€

PLATS

S4. KAI PAD MED MA-MUANG (2-3-4-5-6-9)

EMINCÉ DE POULET SAUTÉ À LA NOIX DE CAJOU

Thai cashew chicken with vegetables — 25,50€

S5. PEED SAUCE MA-KAM (2-5-6-9)

MAGRET DE CANARD SAUCE AIGRE DOUCE AU TAMARIN ET OIGNONS CROQUANTS

Fried duck with tamarin sauce and crunchy onion — 29,50€

S6. PLA-TOOD YELLOW CURRY (3-4-6-8-9)

FILET DE SOLE PANÉE, CURRY JAUNE , ANANAS ET NOIX DE CAJOU

Crispy Sole with curry yellow, crunchy onion, pineapple and cashew — 32,00€

S7. NUA PAD PRIK-THAI (2-4-5-6-9)

ÉMINCÉ DE BOEUF DE LA FERME DU PUITS SAUTÉ AUX LEGUMES SAUCE AUX 3 POIVRES

Stir-fried Beef with sauce 3 pepper (black/white/green) and vegetables — 27,50€

LES POTAGES

1. TOM YUM KHUNG 🌶🌶🌶 (4-6-8-9)

POTAGE DE SCAMPIS ET LÉGUMES PARFUMÉ À LA CITRONNELLE

Scampis and vegetables soup with coconut milk and lemongrass

15,20 €

2. KAW SOY KAI 🌶 (4-6-8-9)

POTAGE DE POULET ET LÉGUMES AU LAIT COCO, CURRY ET NOUILLES CROQUANTES

Chicken and vegetables soup with coconut milk , curry and crunchy noodles

14,50 €

3. KEAW NAM KHUNG (2-4-5-6-9)

CONSOMMÉ DE RAVIOLIS DE SCAMPIS AUX LÉGUMES

Scampis ravioli soup with vegetables

15,20 €

LES ENTRÉES

4. RAUM MIT TOOD (1-2-3-4-5-6-7-8-9)

VARIATION D'ENTRÉES DU CHEF
BEIGNET DE SCAMPIS/ ROULEAUX DE PRINTEMPS/
BROCHETTE DE POULET/ MACARON DE POISSON/
SAUCE GALANGA ET CACAHUÉTE

Chef's starter variation with galanga and peanuts sauce

19,50€

5. PO PIA TOOD (1-2-3-5-6-9)

ROULEAUX DE PRINTEMPS FRITS AU PORC, LÉGUMES,
VERMICELLES, ÉPICES THAÏES, SAUCE GALANGA

Fried springs rolls with pork, vermicelli, Thaï spices vegetables served with galanga sauce

14,90€

6. KAI SATAY (1-4-6-7-9)

BROCHETTES DE POULET MARINÉES, SAUCE CACAHUÈTE

Marinated chicken skewers served with peanut sauce

14,90€

7. GYOZA KAI (2-4-6-8-9)

GYOZA FRITS AUX POULET ET LÉGUMES, SAUCE AIGRE DOUCE

Fried gyoza chicken and vegetables with sweet and sour sauce

13,50€

NOS CURRYS
AUTHENTIQUES

8. CURRY PANEANG

ET LAIT DE COCO (4-6)

CURRY PANEANG WITH COCO MILK

Poulet/Chicken : 24,50€

Canard / Duck : 29,50€

Boeuf/Beef : 27,00€

Scampis : 28,00€

---

9. CURRY ROUGE

ET LAIT DE COCO (4-6)

RED CURRY WITH COCO MILK

Poulet/Chicken : 24,50€

Canard / Duck : 29,50€

Boeuf/Beef : 27,00€

Scampis : 28,00€

---

10. CURRY VERT

ET LAIT DE COCO (4-6)

GREEN CURRY WITH COCO MILK

Poulet/Chicken : 24,50€

Canard / Duck : 29,50€

Boeuf/Beef : 27,00€

Scampis : 28,00€



NOUILLES

STREET FOOD

11. PAD THAI

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX LÉGUMES

FRIED RICE NOODLES WITH VEGETABLES

(1-2-4-7-8-9)

 Poulet/Chicken : 23,50€

 Légume/Vegetables : 19,50€

(ACCOMPAGNEMENT OU PAS)

 Boeuf/Beef : 26,00€

 Scampis : 27,00€



RIZ SAUTÉS

STREET FOOD

12. KHAO PAD

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES

FRIED RICE WITH VEGETABLES

(4-5-7-8-9)

 Poulet/Chicken : 22,00€

 Légume/Vegetables : 18,50€

(ACCOMPAGNEMENT OU PAS)

 Boeuf/Beef : 24,50€

 Scampis : 25,50€

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

POTAGE

V1. KEAW NAM TOFU (2-5-6-7) 14,00 €

POTAGE DE TOFU AUX LÉGUMES ET CHAMPIGNONS PARFUMÉS

Soup tofu with fresh vegetables and black mushroom

12,90€

V2. TOM KHA KEAW TOFU (6-7-9) 14,00 €

POTAGE DE TOFU AU LAIT DE COCO,

Soup curry tofu with coco milk

12,90€

ENTREE

V3. PO PIA TOOD TOFU (1-2-3-5-6-9) 15,00 €

ROULEAUX DE PRINTEMPS FRITS AU TOFU, LÉGUMES ET ÉPICES THAIS, SAUCE GALANGA

Fried springs rolls tofu, thai spices served with chef's sauce

V4. GYOZA PAK (2-5-6-9) 13,00 €

GYOZA FRITS, FARCE DE LÉGUMES, SAUCE AIGRE DOUCE

Fried gyoza vegetables with sweet chilli sauce

12,50€

V5. TAO-HOU TOOD (6-7-9) 13,00 €

TOFUS FRITS SAUCE AUX CACAHUÈTES

Crispy fried Tofu with peanut sauce

V6. SAMOSA PAK (2-3-5-6-9) 12,50 €

SAMOSA FRITS AUX LÉGUMES, SAUCE AIGRE DOUCE

Fried Samosa vegetables and sweet chilli sauce

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

PLATS

V7. PAD THAI TOFU (1-2-6-7-9)

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU TOFU ET LÉGUMES

Fried noodles with tofu and fresh vegetables

24,50€

V8. TOFU PAD MED MA-MUANG (2-5-6-9)

EMINCÉ DE TOFU SAUTÉ À LA NOIX DE CAJOU ET LÉGUMES

Tofu with cashew nuts and fresh vegetables

25,50€

V9. FRIED TOFU CURRY ROUGE 🌶🌶 (6-9)

TOFU CROUSTILLANTS ET LÉGUMES, TREMPÉ AU CURRY ROUGE PARFUMÉ AU LAIT DE COCO

Red curry coconut milk with crispy tofu and fresh vegetables

24,50€

V10. FRIED TOFU PAD PRIK THAI 🌶 (2-5-6-9)

TOFU CROUSTILLANTS ET LÉGUMES SAUCE AUX 3 POIVRES

Crispy tofu and vegetables stir-fry with 3 pepper sauce.

25,50€

CÔTÉ GLUTEN FREE

POTAGE

G1. TOM-KHA - KAI / KHUNG (2-4-6)

Potage au poulet / scampis parfumé au lait de coco,
Soup coconut milk with chicken or shrimp

14,00€ / 15,20 €

ENTREE

G2. KAI SATAY (1-3-4-6-7)

Brochettes de poulet marinées, sauce cacahuète
Marinated chicken skewers served with peanut sauce

14,90€

G3. PO PIA SOD KUNG (1-2-6)

Rouleaux de printemps aux scampis, légumes frais, servies avec une sauce maison
Fresh shrimp spring roll with fresh vegetables and sauce homemade

16,90€

CÔTÉ GLUTEN FREE

PLATS

G 4 . PAD THAI

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX LÉGUMES (1-2-4-7-8)

Fried rice noodles with vegetables

Poulet/Chicken : 23,50€

Scampis : 26,00€

Légumes/Vegetables : 19,50€

Broccoli-Carrot-Soja-Poireaux

G 5 . PEED MA-KAM

MAGRET DE CANARD SAUCE AIGRE DOUCE AU TAMARIN (2-5-6)

Fried duck with tamarin sauce 29,50€

G 6 . CURRY PANEANG

ET LAIT DE COCO (4-6)

CURRY PANEANG WITH COCO MILK

Poulet/Chicken : 24,50€

Scampis : 28,00€

Canard / Duck : 29,50€

G 7 . CURRY ROUGE

ET LAIT DE COCO. (4-6)

RED CURRY WITH COCO MILK

Poulet/Chicken : 24,50€

Scampis : 28,00€

Canard / Duck : 29,50€

G 8 . RIZ SAUTE

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUME (4-5-6-7)

FRIED RICE WITH VEGETABLES

Poulet/Chicken : 22,50€

Scampis : 25,00€

POUR LES ENFANTS

-12 ANS



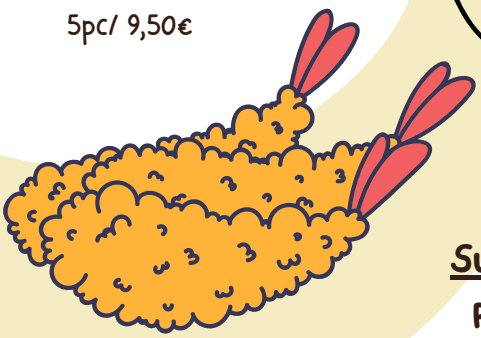
Entrée au choix

tempura de Crevette avec sauce aigre douce

(4-6-8-9)

Fried Shrimp tempura with sweet sauce

5pc/ 9,50€

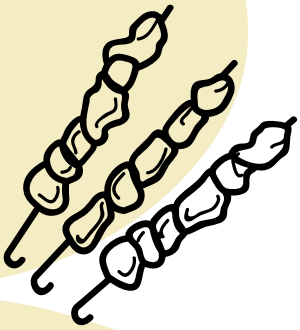


Brochettes de Poulet teriyaki

(2-4-6-9)

chicken grill with teriyaki sauce

4pc/8,00 €



Supplement

Riz 2,00€

Frites 2,00 €

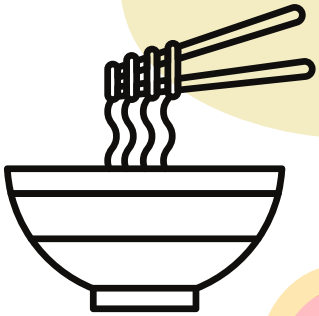
Plats au choix

Nouilles de riz sautées au poulet et légumes

(1-2-4-7-8)

Fried rice noddles with chicken and vegetables

15,50 €

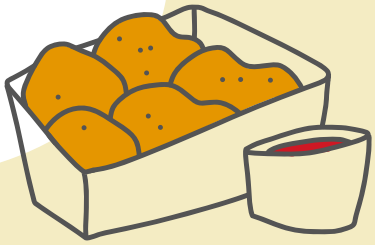


Nuggets de poulet avec Frites ou Riz

(6-7-9)

Chicken nuggets with french fries or rice

13,50 €





ALLERGÈNES POUVANT SE TROUVER DANS CERTAINES DE NOS PRÉPARATIONS

DEMANDEZ NOUS CONSEIL AFIN D'ÉVITER CERTAINS ALIMENTS, POUR LES PERSONNES SOUFFRANT D'ALLERGÈNES

VOUS RETROUVEREZ LES CHIFFRES ASSOCIÉS AUX ALLERGÈNES ENTRE PARANTHÈSE À CHAQUE DESCRIPTION DE PLATS



1.CACAHUÈTE

Les cacahuètes sont des légumineuses à croissance souterraine. La gousse de la cacahuète est la cosse et les pois sont en fait les cacahuètes. La cacahuète n'est donc pas une noix.

Autres dénominations : Arachide ou noix des singes (huiles) d'arachides.



2.SOJA

Le soja est une légumineuse dont les graines sont tranformées en huile, lécithine ou farine et quantité de produits dérivés. Certraines formes de taugé peuvent être des pousses de graines de soja.



3.NOIX

Il existe différentes sortes se noix. L'obligation de la mention légale ne s'applique que certaines personnes puissent y développer une réaction allergique.

Autres dénominations : Amandes, Noix de cajou, Noisettes, Noix de macadamia, Noix du Brésil, Noix de pécan, Pistache et noix.



4. CRUSTACÉ

Les crustacés ont un corps segmenté avec une coque dure ou une carapace. Il s'agit ici de crevettes, crabes et homards.

Autres dénominations : Gambas, Scampis, Langoustine, Fruits de mer



5.CÉLERI

Tous les dérivés du céleri tels que le céleri branche (branches), céleri-rave (tubercule), céleri feuille et grains de céleri (utilisé comme condiment ou épice)



6.GRAINES DE SÉSAME

Graines et huilles de sésame



7.OEUF

Un oeuf se compose de jaune et de blanc. Les deux peuvent être responsable d'allergies. L'oeuf est utilisé en tant que glaçage sur les gâteaux, pour aérer certaines préparations, lier le puddings, flans ou sauce ou pour faire adhérer la panure de certains produits. Autres dénominations : Ovo, lysozyme (E1105) dans le fromage.



8. POISSON

La plupart du temps, le poisson est consommé dans sa forme reconnaisable. Les sardines, en raison de leur goût sont utilisées dans la panoplie de sauces et d'ingrédients aromatiques comme la sauce Worcestershire.
Autres dénominations : Gélatine/Aspic, huile de foie de morue/oméga 3



9.GLUTEN

Le gluten est présent dans plusieurs sortes de céréales ; notamment blé, sigle, orge, épeautre et blé de khorasan (kamut) En principe l'avoine est exempté de gluten mais est souvent contaminée par du blé de sort que l'avoine contient souvent du gluten en finale. Les glutens sont certaines protéines contenues dans ces sortes de céréales et qui procurent une structure aux produits de pâte et au pain. Les gens souffrant de la maladie coeliaque (intolérance au gluten) ne peuvent pas consommer de gluten.