

FROID

Kimchi • 6,00 ☞

Som Tam • 10,50 🍴♥☞

Salade de papaye verte et carotte, haricot vert, tomate, crevettes séchées, coriandre, vinaigrette lime & sauce poisson

Som Tam végété • 10,50 🍴🍴☞

Salade de papaye verte et carotte, haricot vert, tomate, radis marinés, coriandre, vinaigrette lime & sauce poisson végétale

Gỏi Bắp Cải Chay • 7,00 🍴☞

Salade de chou rouge avec copeaux de noix de coco grillés, jicama, herbes fraîches & vinaigrette lime

Tartare de bœuf • 15,50 🍴♥☞

Monté avec mayonnaise épicée aux haricots et champignons noirs, échalotes françaises, basilic thaï, menthe, tiges de coriandre, oignons frits & farine de riz grillée, servi avec croustilles de crevette

Neua Nam Tok • 16,50

Salade de lanières de boeuf marinées à la citronnelle, oignon, coriandre, menthe, piment chili, servie sur glass noodles avec farine de riz grillée, vinaigrette lime & sauce poisson

BAO BUNS

Bao Tao au porc • 2 pour 15,50 ♥☞

Pain vapeur saisi à la poêle avec flanc de porc de la ferme Turlo, hoisin, concombres marinés, mayonnaise maison, chou rouge & coriandre

Bao Tao végété • 2 pour 15,50 🍴☞

Pain vapeur saisi à la poêle avec fruit du jacquier braisé, hoisin, concombres marinés, végétarienne maison, chou rouge & coriandre

Bao Tao poulet frit • 2 pour 15,50 ☞

Pain vapeur saisi à la poêle avec poulet frit, concombres marinés, mayonnaise maison, kimchi & coriandre

PHO & CURRY

Phó Bó • 17,50

Bouillon aux épices, nouilles de riz, fèves germées, oignon rouge, coriandre et basilic thaï avec haut de surlonge de boeuf mi-cuit

Phó Chay • 18,50 🍴

Bouillon aux épices, nouilles de riz, fèves germées, oignon rouge, coriandre et basilic thaï avec boules de tofu frit & champignons

Khao soi • 17,00 🍴♥

Bouillon au curry jaune et coco avec nouilles fraîches aux œufs, poulet, oignon, coriandre, feuilles de moutarde marinées & nouilles frites

Curry vert au tofu • 16,50 🍴🍴🍴

Bouillon au curry vert et coco avec tofu frit, radis marinés, champignons, aubergine thaïe, oignon rouge & coriandre

FRIT

Croustilles de crevettes • 4,50 ♥☞

Œufs frits • 7,00 ☞

Garnis d'oignons frits et de coriandre, servi avec sauce au tamarin (2)

Nems • 7,50 ♥☞

Rouleaux frits aux crevettes avec gingembre, châtaignes d'eau, oignon, carotte, glass noodles, servi avec sauce nước chấm (2)

* Extra nem pour 3,75

Pleurotes frits • 14,00 🍴🍴☞

Enrobé d'épices, servi avec sauce au chili doux

Poulet frit • 12,50 🍴♥☞

Enrobé d'épices, servi avec sauce au chili doux

SAUTÉ

Bol de riz au jasmin • 4,50 🍴

Légumes sautés à l'ail • 12,50 🍴🍴

Légumes du moment sautés à l'ail, oignons frits & graines de sésame

* Extra flanc de porc pour 4,50

Pad Kra Pao Moo • 17,50 🍴🍴🍴♥

Sauté épicé au porc haché de la ferme Turlo, haricot vert, piment chili, basilic thaï et coriandre, servi avec riz au jasmin & œuf frit

Pad Thaï • 19,50 ♥

Nouilles de riz sautées aux crevettes dans une sauce sucrée-salée au tamarin et sauce poisson, œuf, tofu, ciboulette d'ail, fèves germées, radis marinés, oignons frits & coriandre

Pad Thaï végété • 19,50 🍴

Nouilles de riz sautées au tofu et tofu frit dans une sauce sucrée-salée au tamarin et sauce poisson végétale, ciboulette d'ail, fèves germées, radis marinés, oignons frits & coriandre

Pad Nam Jim Gai • 18,00 🍴

Sauté de poulet, bok choy, basilic thaï, oignon, sésame, coriandre, enrobé de notre sauce au chili doux maison, servi avec riz jasmin

Pad Nam Jim végété • 18,00 🍴🍴♥

Sauté de tofu frit, bok choy, basilic thaï, oignon, radis marinés, sésame, coriandre, enrobé de notre sauce au chili doux maison, servi avec riz jasmin

DESSERT

Sorbet • 6,00 🍴

Saveur tropicale du moment

Crème brûlée au café • 8,00 ♥

Crème, lait, sucre, œufs, liqueur de café Barista

végétalien 🍴 épicé 🍴 favoris ♥ après minuit ☞

Il n'y a pas d'arachides en cuisine, certains ingrédients peuvent tout de même présenter des traces. Tous nos plats peuvent contenir coriandre, soya, sésame, gluten, ail, oignon et msg. Informez-nous de vos préférences & allergies.

FRESH

Kimchi • 6,00 ☹

Som Tam • 10,50 🍴❤☹

Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, dried shrimp, cilantro, fresh herbs, lime & fish sauce dressing

Vegan Som Tam • 10,50 🍴🍴☹

Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, preserved radishes, cilantro, fresh herbs, lime & vegan fish sauce dressing

Gỏi Bắp Cải Chay • 7,00 🍴☹

Red cabbage coleslaw with grilled coconut chips, jicama, cilantro, fresh herbs & lime dressing

Beef Tartare • 15,50 🍴❤☹

Assembled with spicy black bean & mushroom mayonnaise, shallots, thai basil, mint, cilantro, fried onions & toasted rice flour, served with shrimp chips

Neua Nam Tok • 16,50

Beef strips salad marinated with lemongrass, onion, cilantro, mint, chili flakes, toasted rice flour, served on glass noodles with a lime & fish sauce dressing

BAO BUNS

Pork Bao Tao • 2 for 15,50 ❤☹

Seared steamed buns with Turlo braised pork belly, hoisin, pickled cucumbers, house mayonnaise, cabbage salad & cilantro

Vegan Bao Tao • 2 for 15,50 🍴☹

Seared steamed buns with braised jackfruit, hoisin, pickled cucumbers, house vegan mayonnaise, cabbage salad & cilantro

Fried Chicken Bao Tao • 2 for 15,50 ☹

Seared steamed buns with fried chicken, pickled cucumbers, house mayonnaise, kimchi & cilantro

PHO & CURRY

Phó Bó • 17,50

Aromatic broth, rice noodles, bean sprouts, red onion, cilantro & thai basil with semi-cooked beef top sirloin

Phó Chay • 18,50 🍴

Aromatic broth, rice noodles, bean sprouts, red onion, cilantro & thai basil with fried tofu balls and mushrooms

Khao soi • 17,00 🍴❤

Yellow curry and coconut broth with fresh egg noodles, chicken, onion, marinated mustard greens, cilantro & fried noodles

Tofu Green Curry • 16,50 🍴🍴🍴

Green curry and coconut broth with fried tofu, preserved radishes, mushrooms, thai eggplant, red onion & cilantro

FRIED

Shrimp Chips • 4,50 ❤☹

Fried Eggs • 7,00 ☹

Garnished with fried onions and cilantro in a tamarind sauce (2)

Nems • 7,50 ❤☹

Fried rolls with shrimp, ginger, water chestnuts, onion, carrot, glass noodles, served with nước chấm sauce (2)

* Extra nem for 3,75

Fried Oyster Mushroom • 14,00 🍴🍴☹

Coated in a lime and chili rub, served sweet chili sauce

Fried Chicken • 12,50 🍴❤☹

Coated in a lime and chili rub, served sweet chili sauce

STIR-FRY

Jasmine Rice Bowl • 4,50 🍴

Garlic Sautéed Greens • 12,50 🍴🍴

Seasonal sautéed vegetables with garlic, fried onions & sesame seeds

* Extra braised pork belly for 4,50

Pad Kra Pao Moo • 17,50 🍴🍴🍴❤

Spicy stir-fry with Turlo ground pork, green beans, fresh chilis, cilantro, thai basil, served with jasmine rice & fried egg

Pad Thai • 19,50 ❤

Stir-fried rice noodles with shrimp in a sweet and sour sauce with tamarind and fish sauce, tofu, egg, preserved radish, garlic chives, bean sprouts, fried onions & cilantro

Vegan Pad Thai • 19,50 🍴

Stir-fried rice noodles with tofu and fried tofu in a sweet and sour sauce with tamarind and vegan fish sauce, preserved radish, garlic chives, bean sprouts, fried onions & cilantro

Pad Nam Jim Gai • 18,00 🍴

Stir-fried chicken, bok choy, thai basil, onion, cilantro & sesame, coated in our house sweet chili sauce & served with jasmine rice

Vegan Pad Nam Jim • 18,00 🍴🍴❤

Fried tofu, bok choy, thai basil, onion, preserved radishes, sesame, cilantro, coated in our house sweet chili sauce & served with jasmine rice

SWEET

Sorbet • 6,00 🍴

Tropical flavor of the moment

Coffee Crème Brûlée • 8,00 ❤

Cream, milk, sugar, eggs, Barista Coffee Liqueur

vegan 🍴 spicy 🍴 favorites ❤ after midnight ☹

There are no peanut in our kitchen, although some ingredients may contain traces of peanuts. All our dishes may contain cilantro, soy, sesame, gluten, garlic, onion and msg. Please let us know your preferences & allergies.