

FROID

Kimchi • 6,00 ☞

Gỏi Bắp Cải Chay • 7,00 ✓ ☞

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

Som Tam • 10,50 🍴 ♥ ☞

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

Som Tam végétalienne • 10,50 ✓ 🍴 ☞

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

Yam Wun Sen • 13,50 🍴 ♥

Salade de vermicelles de haricot mungo avec crevettes, menthe, coriandre, oignon, tomate, vinaigrette à la 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 végétalien • 2 pour 15,50 ✓ ☞

Pain vapeur saisi à la poêle avec fruit du jacquier braisé, hoisin, concombres marinés, végénaise 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

CURRY

Khao soi • 17,50 🍴 ♥

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

Tom Kha Goong • 18,00

Bouillon aromatique à la citronnelle, coco et sauce poisson, garni de crevettes, oignon, pleurote, tomate & coriandre servi avec bol de riz

Curry vert au tofu • 18,50 ✓ 🍴

Bouillon au curry vert et coco avec tofu frit, radis marinés, champignons, oignon rouge & coriandre, servi avec bol de riz

Bò Kho • 19,00 🍴 🍴 ♥

Mijoté de bœuf braisé dans un bouillon aromatique avec carotte, tomate, oignon, basilic thaï, coriandre & nouilles de riz

végétalien ✓ épice 🍴 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, noix, gluten, ail, oignon et msg. Informez-nous de vos préférences & allergies.

FRIT

Croustilles de crevettes • 4,50 ♥ ☞

Servies avec poudre de chili

Œufs frits • 7,00 ☞

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

Nems • 7,50 ♥ ☞

Rouleaux frits dans une feuille de riz garnis de crevettes, gingembre, châtaignes d'eau, oignon, carotte, glass noodles, servis sur laitue & herbes fraîches 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 ✓

Khao Pad Kra Pao • 16,50 🍴 🍴 🍴

Riz frit au basilic thaï et piment chili, haricot vert & coriandre, servi avec œuf frit

· Porc laqué

· Tofu (aussi dispo végétalien sans œuf) ✓

Pad Nam Jim Gai • 18,00 🍴 ♥

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

· Poulet frit

· Tofu frit ✓

Pad Thaï • 19,50

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

· Crevette avec œuf frit

· Tofu frit ✓

Pad Kee Mao • 19,50

Sauté de nouilles larges au bœuf avec bok choy, poivron, oignon rouge, oignons frits & coriandre dans une sauce au soya

DESSERT

Sorbet • 6,50 ✓

Saveur tropicale du moment

Tapioca • 5,00 ♥ ✓ ☞

Perles de tapioca cuites dans le lait de coco & liqueur de café

FRESH

Kimchi • 6,00 ☞

Gỏi Bắp Cải Chay • 7,00 ✓ ☞

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

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

Yam Wun Sen • 13,50 🍴 ♥

Glass noodle salad with shrimp, mint, cilantro, onion, tomato, 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

CURRY

Khao soi • 17,50 🍴 ♥

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

Tom Kha Goong • 18,00

Lemongrass, coconut and fish sauce broth garnished with shrimp, onion, mushroom, tomato & cilantro, served with a bowl of rice

Tofu Green Curry • 18,50 ✓ 🍴

Green curry & coconut broth with fried tofu, preserved radishes, mushrooms, red onion & cilantro, served with rice bowl

Bò Kho • 19,00 🍴 🍴 ♥

Braised beef in aromatic broth with carrot, tomato, onion, thai basil, cilantro & round rice noodles

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, nuts, gluten, garlic, onion and msg. Please let us know your preferences & allergies.

FRIED

Shrimp Chips • 4,50 ♥ ☞

Served with chili powder

Fried Eggs • 7,00 ☞

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

Nems • 7,50 ♥ ☞

Fried rolls in rice paper garnished with shrimp, ginger, water chestnuts, onion, carrot, glass noodles, served on lettuce & fresh herbs with nước chấm (2)

* Extra nem for 3,75

Fried Oyster Mushroom • 14,00 ✓ 🍴 ☞

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

Fried Chicken • 12,50 🍴 ♥ ☞

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

STIR-FRY

Jasmine Rice Bowl • 4,50 ✓

Khao Pad Kra Pao • 16,50 🍴 🍴 🍴

Fried rice with Thai basil and chili pepper, green beans & cilantro, served with fried egg

· Glazed Pork

· Tofu (also available egg-free vegan) ✓

Pad Nam Jim Gai • 18,00 🍴 ♥

Fried chicken or tofu, bok choy, thai basil, onion, preserved radishes, sesame seeds, cilantro, coated in our homemade sweet chili sauce, served with jasmine rice.

· Fried Chicken

· Fried Tofu ✓

Pad Thai • 19,50

Rice noodles sautéed in a sweet and sour tamarind sauce with fish sauce or vegan sauce, tofu, garlic chives, bean sprouts, preserved radishes, fried onions & cilantro

· Shrimp with fried egg

· Fried tofu ✓

Pad Kee Mao • 19,50

Wide noodle stir-fry with beef, bok choy, bell pepper, red onion, fried onions & cilantro in a soy based sauce

SWEET

Sorbet • 6,50 ✓

Tropical flavor of the moment

Tapioca • 5,00 ♥ ✓ ☞

Tapioca pearls cooked in coconut milk & coffee liqueur