

FROID

Kimchi • 6,00 🍴 ☺
Légumes marinés avec ail, gingembre, piment et sauce de poisson

Gỏi Bắp Cải Chay • 7,00 ☺ ☺
Salade de chou rouge avec copeaux de noix de coco grillés, jicama, herbes fraîches & vinaigrette à la lime

Gỏi Cuốn • 8,00 ♥
Rouleau de printemps garni de crevettes et de poulet, glass noodles, laitue, carotte, coriandre, menthe, servi avec sauce nước chấm (1)

Gỏi Cuốn Chay • 8,00 ☺
Rouleau de printemps garni d'aubergine marinée, glass noodles, laitue, carotte, coriandre, menthe, servi avec sauce nước chấm (1)

Som Tam • 11,00 🍴 ♥ ☺
Salade de papaye verte et carotte, haricot vert, tomate, crevettes séchées, coriandre, vinaigrette lime & sauce poisson

Som Tam végétalienne • 11,00 ☺ 🍴 ☺
Salade de papaye verte et carotte, haricot vert, tomate, radis marinés, coriandre, vinaigrette lime & sauce poisson végétale

Yam Wun Sen • 14,00 🍴 🍴 ♥
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 16,00 ♥ ☺
Pain vapeur saisi à la poêle avec flanc de porc Turlo, sauce hoisin, concombres marinés, mayonnaise maison, chou rouge & coriandre

Bao Tao végétalien • 2 pour 16,00 ☺ ☺
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 16,00 ☺
Pain vapeur saisi à la poêle avec poulet frit, concombres marinés, mayonnaise maison, kimchi & coriandre

CURRY

Khao soi • 18,00 🍴 ♥
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

DESSERT

Sorbet • 6,50 ☺
Sorbet fraise et basilic

Tapioca • 5,00 ♥ ☺ ☺
Perles de tapioca cuites dans le lait de coco & liqueur de café avec zeste de lime

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)

Moo Ping • 9,00
Brochettes de surlonge de porc marinées dans un mélange sucré-salé, servies avec une sauce onctueuse au curry jaune et lait de coco (3)

Beignet de poisson • 7,50
Boules de riz croustillantes farcies de morue au curry rouge et à la menthe, servies avec une sauce coco-citronnelle (3)

Kung Hom Pha • 9,00
Crevettes enrobées de pâte de blé croustillante, farcies de châtaignes d'eau, tofu, gingembre et coriandre, servies avec sauce au tamarin (3)

Pleurotes frits • 14,00 ☺ 🍴 ☺
de la Botte Champignonnière enrobé d'épices avec sauce au chili doux

Poulet frit • 13,00 🍴 ♥ ☺
Enrobé d'épices, servi avec sauce chili doux

SAUTÉ

Bol de riz au jasmin • 4,50 ☺

Pad Het Tao-Hu • 18,50 ☺
Tofu et pleurotes sautés avec nouilles de riz larges, bok choy, oignon, gingembre, coriandre, huile de sésame et sauce soya

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 végétalien • 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 • 18,50 🍴
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 végétalien • 18,50 ☺ 🍴 ♥
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

Pad Kee Mao • 20,50
Sauté de nouilles larges au bœuf avec bok choy, poivron, oignon rouge, oignons frits & coriandre dans une sauce au soya

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.

FRESH

Kimchi • 6,00 🌶️ 🌿

Pickled vegetables with garlic, ginger, chili, and fish sauce.

Gỏi Bắp Cải Chay • 7,00 🌿 🌿

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

Gỏi Cuốn • 8,00 ♥

Fresh spring roll garnished with shrimps & chicken, glass noodles, lettuce, carrot, cilantro, mint, served with nước chấm sauce (1)

Gỏi Cuốn Chay • 8,00 🌿

Fresh spring roll garnished with pickle eggplant, glass noodles, lettuce, carrot, cilantro, mint, served nước chấm sauce (1)

Som Tam • 11,00 🌶️ ♥ 🌿

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

Vegan Som Tam • 11,00 🌿 🌶️ 🌿

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

Yam Wun Sen • 14,00 🌶️ 🌶️ ♥

Glass noodle salad with shrimp, mint, cilantro, onion, tomato, lime & fish sauce dressing

BAO BUNS

Pork Bao Tao • 2 for 16,00 ♥ 🌿

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

Vegan Bao Tao • 2 for 16,00 🌿 🌿

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

Fried Chicken Bao Tao • 2 for 16,00 🌿

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

CURRY

Khao soi • 18,00 🌶️ ♥

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

SWEET

Sorbet • 6,50 🌿

Strawberry and basil sorbet

Tapioca • 5,00 ♥ 🌿 🌿

Tapioca pearls cooked in coconut milk & coffee liqueur with lime zest

FRIED

Shrimp Chips • 4,50 ♥ 🌿

Served with chili powder

Fried Eggs • 7,00 🌿

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

Moo Ping • 9,00

Pork sirloin skewers marinated in a sweet and savory blend, served with a creamy yellow curry and coconut milk sauce (3)

Fish Fritter • 7,50

Crispy rice balls stuffed with cod, red curry, and mint, served with coconut–lemongrass sauce (3)

Kung Hom Pha • 9,00

Crispy wheat-wrapped shrimp stuffed with water chestnuts, tofu, ginger, and coriander, served with tamarind sauce (3)

Fried Oyster Mushroom • 14,00 🌿 🌶️ 🌿

from la Botte Champignonnière coated in a chili rub with sweet chili

Fried Chicked • 13,00 🌶️ ♥ 🌿

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

STIR-FRY

Jasmine Rice Bowl • 4,50 🌿

Pad Het Tao-Hu • 18,50 🌿

Stir-fried tofu and oyster mushrooms with wide rice noodles, bok choy, onion, ginger, coriander, sesame oil & soy sauce

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 • 18,50 🌶️

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 • 18,50 🌿 🌶️ ♥

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

Pad Kee Mao • 20,50

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

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.