

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

Larb Gai • 13,00 🍲 ♥

Salade de poulet haché avec châtaignes d'eau, échalote, coriandre, menthe, piment, sauce poisson et hoisin, servie sur feuilles de laitue

Bò Bún • 17,50

Salade de glass noodles avec bœuf sauté à la citronnelle, laitue, concombre, carotte, fèves germées, menthe, coriandre, basilic thaï, oignons frits et vinaigrette lime & sauce poisson végétale

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 crouillante, 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

BAO BUNS

Bao Tao au porc • 2 pour 16,00 ♥ ☑

Pain vapeur saisi à la poêle avec flank 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

Tom Kha • 18,00

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

· Crevettes (Goong)

· Poulet (Gai)

SAUTÉ

Bol de riz au jasmin • 4,50 🌱

Pad Nam Jim • 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 Thai • 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

· Crevettes et œuf frit

· Tofu frit 🌱

Pad Kee Mao • 20,50

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

· Bœuf

· Champignons 🌱

DESSERT

Sorbet • 6,50 🌱

Sorbet fraise et basilic

Riz coco & mangue • 7,00 ♥ 🌱 ☑

Pudding au riz au lait de coco avec copeaux de coco grillés servi avec sorbet à la mangue et graines de sésame

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

végétalien 🌱 épicé 🍲 favoris ♥ après minuit ☑

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

Larb Gai • 13,00 🌶️ ♥

Minced chicken salad with water chestnuts, shallot, mint, cilantro, chili powder, fish sauce and hoisin, served on lettuce leaves

Bò Bún • 17,50

Glass noodles salad with lemongrass stir-fried beef, lettuce, cucumber, carrots, bean sprouts, mint, cilantro, thai basil, crispy shallots, and a lime-vegan fish sauce dressing

FRIED

Prawn Crackers • 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 Fritters • 7,50

Crispy rice balls stuffed with cod, red curry, and mint, served with a coconut and 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 Chicken • 13,00 🌶️ ♥ 🌿

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

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

Tom Kha • 18,00

Lemongrass, coconut and fish sauce broth garnished with onion, oyster mushrooms, tomato and cilantro, served with a bowl of rice

• Shrimp (Goong)

• Chicken (Gai)

STIR-FRY

Jasmine Rice Bowl • 4,50 🌿

Pad Nam Jim • 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 and fried egg

• Fried Tofu 🌿

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

• Beef strips

• Mushrooms 🌿

SWEET

Sorbet • 6,50 🌿

Strawberry and basil sorbet

Coconut & Mango Rice • 7,00 ♥ 🌿 🌿

Coconut milk rice pudding with toasted coconut flakes, served with mango sorbet and sesame seeds

vegan 🌿 spicy 🌶️ favorites ♥ after midnight 🌿

Please let us know your preferences & allergies. 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.