

FRAIS

Kimchi • 6,50 🍴🌱

Légumes fermentés avec ail, gingembre, piment & sauce de poisson

Som Tam • 13,00 🍴❤️🌱

Salade de papaye verte et carotte, pâte de crevettes séchées, coriandre, sriracha, échalote, vinaigrette lime & sauce poisson

Som Tam végétalienne • 13,00 🍴🌱

Salade de papaye verte et carotte, radis marinés, coriandre, sriracha, échalote, vinaigrette lime & sauce poisson végétale

Laab Moo Tod • 13,00 🍴🌱

Boulettes de porc, lime, sauce poisson, piment frais, farine de riz grillée, oignon vert, servies avec laitue et herbes fraîches (3)

BAO BUNS

Bao Tao au porc • 2 pour 17,00 ❤️🌱

Pain vapeur avec flanc de porc Turlo, sauce hoisin, daïkon, carottes et concombres marinés, végénaise curry vert, coriandre

Bao Tao végétalien • 2 pour 17,00 🌱🌱

Pain vapeur avec fruit du jacquier braisé, sauce hoisin, daïkon, carottes et concombres marinés, végénaise curry vert, coriandre

Bao Tao poulet frit • 2 pour 17,00 🍴🌱

Pain vapeur avec poulet frit, concombres marinés, kimchi, végénaise curry vert, coriandre

SOUPES & CURRYS

Khao Soi • 18,50 🍴❤️

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

• Poulet poché

• Champignons de La Botte & tofu 🌱

Bò Kho • 21,00

Mijoté de bœuf braisé dans un bouillon aromatique au curry rouge, avec carotte, tomate, oignon, basilic thaï, coriandre

• servi avec riz jasmin ou grosses nouilles de riz

Phở • 19,50

Bouillon aromatique aux épices douces avec nouilles de riz, fèves germées, oignon rouge, herbes fraîches

• Bœuf mi-cuit

• Champignons de La Botte & tofu 🌱

DESSERTS

Sorbet mangue • 8,50 🌱🌱

Servi avec un coulis de coco & zeste de lime

Brownie • 9,50 ❤️🌱

Servi avec un caramel tamarin-coco et fèves de soya grillées

FRIT

Œufs frits • 8,00 🌱

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

Nems • 9,00 ❤️🌱

Rouleaux frits dans une feuille de riz garnis de crevettes, gingembre, châtaignes d'eau, oignon, carotte, nouilles cellophane, servis sur laitue, herbes fraîches & coriandre avec sauce nước chấm (2)

Ped Yang Makham • 13,00 ❤️

Brochettes de canard grillé, sauce au tamarin et gingembre, sésame, nouilles frites, oignons verts (2)

Pleurotes frits • 15,50 🌱🍴🌱

Enrobés de poudre de chili, servis avec sauce au chili doux

Poulet frit • 15,50 🍴❤️🌱

Enrobé de poudre de chili, servi avec sauce au chili doux

SAUTÉS

Pad Krapow Moo • 18,00 🍴🍴🍴❤️

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

Nasi Goreng • 19,50 🍴

Riz frit au poulet, pâte de crevettes, échalotes, œuf frit, servi avec légumes croquants & chips de crevettes

Pad Nam Jim • 21,00 ❤️

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

• Poulet frit

• Tofu frit 🌱

Pad Thaï • 20,50

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 & œuf frit

• Tofu frit 🌱

Pad See Ew • 22,00

Nouilles de riz larges sautées dans une sauce au soya avec brocolis chinois, ail, oignons frits, coriandre

• Bœuf

• Champignons de La Botte & tofu 🌱

À-CÔTÉS

Croustilles de crevettes • 4,50 🌱

Bol de riz au jasmin • 4,50 🌱

Végénaise au curry vert • 1,50 🌱🌱

Chili Crisp maison • 2,50 🍴🍴🌱🌱

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

FRESH

Kimchi • 6,50 🍴🌱

Fermented vegetables with garlic, ginger, chili & fish sauce

Som Tam • 13,00 🍴❤️🌱

Green papaya and carrot salad, dried shrimp paste, cilantro, sriracha, shallot, lime & fish sauce dressing

Vegan Som Tam • 13,00 🍴🌱

Green papaya and carrot salad, pickled radish, cilantro, sriracha, shallot, lime & vegan fish sauce dressing

Laab Moo Tod • 13,00 🍴🌱

Pork meatballs with lime, fish sauce, fresh chili, toasted rice powder, green onion, served with lettuce & fresh herbs (3)

BAO BUNS

Pork Bao Tao • 2 for 17,00 ❤️🌱

Steamed buns with Turlo pork belly, hoisin sauce, pickled daikon, carrots & cucumbers, green curry vegenaïse, cilantro

Vegan Bao Tao • 2 for 17,00 🌱🌱

Steamed buns with braised jackfruit, hoisin sauce, pickled daikon, carrots & cucumbers, green curry vegenaïse, cilantro

Fried Chicken Bao Tao • 2 for 17,00 🍴🌱

Steamed buns with fried chicken, pickled cucumbers, green curry vegenaïse, kimchi, cilantro

SOUPS & CURRIES

Khao Soi • 18,50 🍴❤️

Yellow curry & coconut broth with fresh egg noodles, onion, cilantro, pickled mustard greens, crispy noodles

• Poached chicken

• Mushrooms from La Botte & tofu 🌱

Bò Kho • 21,00

Braised beef stew in a red curry aromatic broth with carrot, tomato, onion, thai basil, cilantro

• served with jasmine rice or thick rice noodles

Phở • 19,50

Aromatic broth with warm spices with rice noodles, bean sprouts, red onion, fresh herbs

• Rare beef

• Mushrooms from La Botte & tofu 🌱

SWEET

Mango Sorbet • 8,50 🌱🌱

Served with coconut coulis & lime zest

Brownie • 9,50 ❤️🌱

With tamarind-coconut caramel & roasted soybeans

FRIED

Fried Eggs • 8,00 🌱

Topped with crispy onions & cilantro, served with tamarind sauce (2)

Nems • 9,00 ❤️🌱

Crispy rice paper rolls filled with shrimp, ginger, water chestnuts, onion, carrot & glass noodles, served on lettuce with fresh herbs & cilantro, with nước chấm sauce (2)

Ped Yang Makham • 13,00 ❤️

Grilled duck skewers with tamarind & ginger sauce, sesame, crispy noodles, green onions (2)

Fried Oyster Mushrooms • 15,50 🌱🍴🌱

Coated in chili powder, served with sweet chili sauce

Fried Chicken • 15,50 🍴❤️🌱

Coated in chili powder, served with sweet chili sauce

STIR-FRY

Pad Krapow Moo • 18,00 🍴🍴🍴❤️

Spicy stir-fry with Turlo farm ground pork, green beans, chili, Thai basil & cilantro, served with jasmine rice & fried egg

Nasi Goreng • 19,50 🍴

Fried rice with chicken, shrimp paste, shallots & a fried egg, served with crunchy vegetables & shrimp chips

Pad Nam Jim • 21,00 ❤️

Stir-fry with chicken or crispy tofu, bok choy, thai basil, onion, sesame, pickled radish, cilantro in sweet chili sauce, served with jasmine rice

• Fried chicken

• Crispy tofu 🌱

Pad Thai • 20,50

Rice noodles stir-fried in a sweet & savory tamarind and fish sauce or vegan sauce, with tofu, garlic chives, bean sprouts, pickled radish, crispy onions, cilantro

• Shrimp & fried egg

• Crispy tofu 🌱

Pad See Ew • 22,00

Wide rice noodles stir-fried in soy sauce with chinese broccoli, garlic, crispy onions, cilantro

• Beef

• Mushrooms from La Botte & tofu 🌱

SIDES

Shrimp Chips • 4,50 🌱

Jasmine Rice Bowl • 4,50 🌱

Green Curry Vegenaïse • 1,50 🌱🌱

House Chili Crisp • 2,50 🍴🍴🌱🌱

Please inform us of any preferences or allergies. All dishes may contain cilantro, soy, sesame, nuts, gluten, garlic, onion, and MSG. While there are no peanuts used in our kitchen, some ingredients may contain traces.