

APÉRITIFS |

Ricard 4cl	4.00
Martini rosso, bianco 5cl	4.00
Kir au Sauvignon IGP, Pays d'Oc 12cl	4.50
Kir Royal au Champagne aoc 12cl	9.00

WHISKIES

William Lawson's, J&B 4cl	5.50
---------------------------	------

BOISSONS FRAÎCHES |

Coca-cola, Light, Perrier 33cl	3.00
Schweppes 20cl	3.00
Jus de fruits orange, ananas, pamplemousse, tomate 25cl	3.00

COCKTAILS

	4cl d'alcool
Vodka orange ou ananas	6.00
Whiskies coca-cola ou orange	6.50
Irish Coffee	8.00

BIÈRES

Singha 33cl	3.50
Jupiler 25cl	2.50

Eaux minérales

	50cl	100cl
Evian	3.50	6.00
San Pellegrino	3.50	6.00

BOISSONS CHAUDES |

Café crème	2.50
Expresso, Décaféiné	2.00
Thé au jasmin	2.50

CHAMPAGNE AOC |

Sélection de la maison Brut	coupe 12cl	8.00
-----------------------------	------------	------

DIGESTIFS |

Cachaça 4cl	6.00
Get 27 4cl	8.00

ENTRÉES |

Salade de crevettes crues aux épices et galanga	8.00
Salade de bœuf aux fines herbes Thaï	8.00
Crabe farci façon Thaï	8.00
Soupe de poulet ou crevettes à la citronnelle	8.00
Soupe de poulet ou crevettes au curry rouge	8.00
Assiette de dégustation 6 pièces, nems, samoussas, nems crevettes	8.00

PLATS |

Poulet au basilic Thaï	13.50
Poulet à la citronnelle	13.50
Poulet au curry jaune, rouge ou vert	13.50
Poulet aux noix de cajou	13.50
Poulet Kim sauce tamarin	14.00

Loc Lac

Filet de bœuf	16.50
Salade de bœuf aux fines herbes Thaï	15.00
Bœuf au basilic Thaï	14.50
Bœuf à la citronnelle	14.50
Bœuf au curry jaune, rouge ou vert	14.50
Filet de rumsteak grillé parfumé aux fines herbes Thaï	16.50
Plateau gourmand brochettes de bœuf, poulet et porc	16.00
Carré d'agneau au basilic Thaï	18.00
Travers de porc caramélisés et au miel	15.00
Travers de porc grillés parfumés à la citronnelle	15.00

Magret de canard au basilic Thaï	16.50
Magret de canard aux 4 épices	16.50
Magret de canard au curry jaune, rouge ou vert	16.50

Pad Thaï au poulet	13.00
Pad Thaï au bœuf	13.00
Pad Thaï aux crevettes	13.00

Bo Bun	14.00
Soupe sukiyaki	15.00
Crevettes au basilic Thaï	14.50
Crevettes à l'ananas	14.50
Crevettes au curry jaune, rouge ou vert	14.50
Gambas au curry rouge	17.00

Saint-Jacques au basilic Thaï	17.00
Saint-Jacques à l'ananas	17.00
Saint-Jacques au curry jaune, rouge ou vert	17.00
Bar grillé sauce au tamarin	17.00

PLAT VÉGÉTARIEN |

Sauté de légumes du jour	12.00
--------------------------	-------

FONDUE |

sur commande, 3 personnes minimum / prix par personne

Fondue Thaï au saté	25.00
assortiment de poulet, bœuf, crevettes et légumes, servis avec du riz ou nouilles sautées et sauce maison	

Le principe est le même que la fondue bourguignonne, l'huile est remplacée par un bouillon de légumes

**TOUS NOS PLATS
SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU NOUILLES SAUTÉES**

DESSERTS |

Perle de coco glace vanille	6.00
Ananas frais façon Thaï	6.00
Mangue fraîche	7.00
Banane flambée au rhum ou saké	7.00
Salade de fruits exotiques frais	10.00
Gâteau banane glace vanille	7.00



Prix nets en euros, taxes et service compris.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Prix nets en euros, taxes et service compris.