



ENTRÉES |

Salade de crevettes crues aux épices et galanga	9.00
Salade de bœuf aux fines herbes Thaï 	9.00
Soupe de poulet ou crevettes à la citronnelle	9.00
Soupe de poulet ou crevettes au curry rouge 	9.00
Assiette de dégustation (6 pièces) nems, samoussas, nems crevettes	9.00

PLATS |

Poulet au basilic Thaï 	17.50
Poulet à la citronnelle	17.50
Poulet au curry jaune, rouge  ou vert  	17.50
Poulet aux noix de cajou	17.50
Poulet à l'ananas	17.50

Loc Lac	19.00
Salade de bœuf cru aux fines herbes Thaï 	18.00
Bœuf au basilic Thaï 	18.00
Bœuf à la citronnelle	18.00
Bœuf au curry jaune, rouge  ou vert  	18.00

Magret de canard au basilic Thaï 	19.00
Magret de canard aux 4 épices	19.00
Magret de canard au curry jaune, rouge  ou vert  	19.00

Pad Thaï au poulet	17.50
Pad Thaï au bœuf	17.50
Pad Thaï aux crevettes	17.50
Pad Thaï aux légumes	15.50
Pad Thaï Mixte	18.50

Bo Bun	18.00
Soupe Sukiyaki	19.00
Crevettes au basilic Thaï 	18.50
Crevettes à l'ananas	18.50
Crevettes au curry jaune, rouge  ou vert  	18.50

PLAT VÉGÉTARIEN |

Sauté de légumes du jour

15.00

TOUS NOS PLATS

SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU NOUILLES SAUTÉES

SUPPLÉMENT GARNITURE 3€00

DESSERTS |

Glace vanille	6.00
Perle de coco glace vanille	6.00
Ananas frais façon Thai	6.00
Mangue fraîche	7.00
Gâteau de banane glace vanille	6.00



Prix nets en euros, taxes et service compris.

VIN DU MOIS
CONSULTEZ L'ARDOISE

VINS ROUGES |

VIN DU MONDE

	verre 15cl	btle 75cl
Chili, Terra Noble Reserva Cabernet Sauvignon Frais et fruité, aux tannins souples, équilibré en bouche.	5.00	24.00

BORDELAIS

Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Gazin-Montaigu Velouté, aux tannins bien fondus.	5.00	24.00
---	------	-------

Saint-Estèphe AOP Château Haut Baradieu Des tannins ciselés, nez de prune et de fumée.	7.00	32.00
---	------	-------

Pessac-Léognan AOP Château Haut Vigneau Dense, plein et velouté, fruits noirs, pain grillé, tabac blond.	-	38.00
---	---	-------

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur-Champigny AOP Paul Filliatreau, La Grande Vignolle Des tannins frais, nez de framboise et pivoine.	-	25.00
--	---	-------

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Villages AOP Domaine de la Renjarde Plein, souple et velouté, avec un beau fruit rouge.	5.50	26.00	Bio
---	------	-------	-----

Crozes-Hermitage AOP Etienne Pochon Bouche est ronde et veloutée, aux tannins bien fondus.	-	32.00	Bio
--	---	-------	-----

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Pic Saint-Loup AOP Mas de L'Oncle Nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction.	5.50	26.00	Bio
---	------	-------	-----

VINS BLANCS |

BOURGOGNE

	verre 15cl	btle 75cl
Chablis AOP Les Meurots Un nez de noisette fraîche, une bouche ronde et pleine, avec une belle salinité.	6.50	32.00

SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne Domaine de Maouries, Les Grappes Nez de fruits blancs avec une pointe d'agrumes.	5.00	24.00
---	------	-------

IGP Côtes de Gascogne (moelleux) Villa Chambre d'Amour, L.Osmin Nez d'agrumes et de fruits exotiques.	5.00	24.00
--	------	-------

VINS ROSÉS |

PROVENCE

	verre 15cl	btle 75cl	
Coteaux d'Aix en Provence AOP Domaine Saint-Julien-les-Vignes Très pâle, bien sec et très frais, nez de zestes d'agrumes.	5.00	24.00	Bio

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc Gris blanc, Gérard Bertrand Une perle légère qui donne au vin toute sa fraîcheur en exaltant le fruit.	5.00	24.00
---	------	-------

Prix nets en euros, taxes et service compris.

8, RUE THIERS - 59000 LILLE - TÉL. 03 20 50 93 92