

.. RESTAURANT
THAÏLANDE



TABLE D'HÔTE

TABLE D'HÔTE #1

48 / PERSON

SOUPE / SOUP

Une soupe de votre choix avec légumes, poulet ou crevettes
Your choice of soup with vegetables, chicken or shrimps

3 HORS D'ŒUVRES / 3 APPETIZERS

Un rouleau impérial, une brochette de satay au poulet et des dumplings à la sauce d'arachide
An imperial roll, a chicken satay and dumplings with peanut sauce

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Votre choix entre tofu, légumes, porc, agneau, poulet ou boeuf avec un de nos 18 plats principaux
(crevettes, pétoncles, filet de poisson ou canard +3\$)
Your choice between tofu, vegetables, pork, lamb, chicken or beef with one of our 18 main dishes
(shrimps, scallops, fish filet or duck +\$3)

RIZ À LA VAPEUR OU COLLANT STEAMED OR STICKY RICE

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

TABLE D'HÔTE #2

61 / PERSON

SOUPE / SOUP

Une soupe de votre choix avec légumes, poulet ou crevettes
Your choice of soup with vegetables, chicken or shrimps

3 HORS D'ŒUVRES / 3 APPETIZERS

Dumplings sauce d'arachide, rouleaux impériaux avec chair de crabe et salade de mangue verte
Peanut sauce dumplings, imperial rolls with crab meat and green mango salad

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Votre choix entre nos plats de spécialités de la maison
Your choice of our house specialties

RIZ À LA VAPEUR OU COLLANT STEAMED OR STICKY RICE

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

SOUPES

SOUPS

HED champignons/ mushrooms	9
JAE légumes/vegetables	9
KIAO wontons (poulet/chicken)	10
KAI poulet/chicken	10
PLA poisson/fish	11
KOONG crevettes /shrimps	12
SIAM fruits de mer/seafood	16

1 TUM YUM

Soupe épicée à la citronnelle
Spicy lemon grass soup

2 TUM KHA

Soupe au galanga (gingembre thaïlandais)
et lait de coco
Coconut milk soup with galanga (Thai ginger)

4 KAENG JEUD WOUN SEN

Soupe aux vermicelles et légumes
Silver noodle and vegetables soup

5 TUM YUM KHA

Soupe fusion citronnelle et lait de coco
Fusion of lemon grass and coconut milk

FORT/ SPICY

TRÈS FORT / VERY SPICY

SUR DEMANDE / ON REQUEST

* Les soupes sont à base de bouillon de poulet.
Our soup base is chicken broth.

** Nos ingrédients peuvent contenir de la sauce
de poisson ou de la pâte de crevettes.
Our ingredients may contain fish sauce or
shrimp paste.

SALADES

SALADS

13 YUM SIAM

Salade de fruits de mer garnie de poivrons,
oignon, feuilles de menthe et coriandre
Seafood salad tossed with onions,
bell peppers, mint leaves and coriander

14 YUM NEUA

Salade de bœuf grillé garnie de poivrons,
oignon, comcombre, feuilles de menthe et
coriandre
Grilled beef salad tossed with onions, bell
peppers, cucumber, mint leaves and coriander

15 YUM WOON SEN

Salade de vermicelles au poulet et
crevettes garnie d'oignon, poivrons,
feuilles de menthe, coriandre et
arachides moulus
Silver noodles salad tossed with chicken,
shrimps, onions, bell peppers, mint leaves,
coriander and ground peanuts

16 YUM PLAMEUK

Salade de calmar garnie de poivrons,
oignon, feuilles de menthe et coriandre
Squid salad tossed with onions, bell peppers,
mint leaves and coriander

18 SOM TAM

Salade de papaye dans une sauce aigre
piquante, garnie d'arachides moulus
Papaya salad with roasted peanuts in
a tangy and spicy sauce

19 LAB PED

Salade de canard garnie de poivrons,
oignon, fèves germées, feuilles de menthe
et coriandre
Duck salad tossed with onions, bell peppers,
bean sprouts, mint leaves and coriander

17M SALADE DE MANGUE

Salade de mangue verte garnie de crevettes,
oignon, poivrons, feuilles de menthe
arachides et coriandre
Green mango salad tossed with shrimps,
onions, bell peppers, mint leaves, peanuts
and coriander

HORS D'ŒUVRES

APPETIZERS

- 6A ANGEL WINGS** 14
Ailes de poulet marinées dans une sauce aigre piquante, garnies de feuilles de basilic frites
Chicken wings marinated in tangy spicy sauce garnished with fried basil leaves
- 6B KRATIAM KAPAO ANGEL WINGS** 14
Ailes de poulet sautées avec sel et poivres garnies de feuilles de basilic frites
Fried chicken wings with salt, pepper garnished with fried basil leaves
- 7 SATAY** 15
④ Brochettes de poulet ou de boeuf marinées dans du cari jaune, servies avec une sauce d'arachide et une sauce aigre-douce aux concombres
④ Chicken or beef brochettes marinated in yellow curry served with peanut sauce and sweet and sour cucumber sauce
- 8 MEE KROB** 14
Nouilles croustillantes avec crevettes, dans une sauce aigre-douce
Crispy noodles and shrimps tossed in a sweet and sour sauce
- 9A POR PIA TOD** 10
② Rouleaux impériaux aux légumes (frits)
② Thai vegetable imperial rolls (deep fried)
- 9B POR PIA SOD** 12
② Rouleaux printaniers aux crevettes (servis froid, sauce arachide)
② Thai spring rolls with shrimps (served cold with peanut sauce)
- 9C ROULEAUX IMPÉRIAUX AU CRABE** 11
④ Rouleaux Impériaux avec chair de crabe et légumes (frits)
④ Imperial rolls with crab meat and vegetables (deep fried)
- 10 KIAO SATAY** 14
⑩ Dumplings au poulet à la sauce d'arachide
⑩ Chicken dumplings with peanut sauce
- 11 TOD MAN PLA** 14
⑥ Croquettes de poisson avec une sauce aigre-douce et concombre
⑥ Deep fried fish cakes with sweet and sour sauce and cucumber

- 20 KOONG TOD** 15
⑤ Crevettes entières enrobées, frites et accompagnées de sauce maison
⑤ Fried wrapped whole shrimps served with house sauce
- 21 TOD PLAMEUK** 14
Calmars frits accompagnés de sauce maison
Fried calamari served with house sauce
- 23 DAO SIAM** 16
Moules sautées aux piments et aux feuilles de basilic
Sauté mussels with hot chillis and basil leaves

HORS D'ŒUVRES

VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN APPETIZERS

- VA7 TAUHU TOD** 11
Tofu frit accompagné de sauce d'arachides
Deep fried tofu served with peanut sauce
- VA8 MEE KROB JAE** 12
Nouilles croustillantes, marinées dans une sauce aigre-douce
Crispy noodles tossed in a sweet and sour sauce
- VA9B POR PIA JAE SOD** 11
② Rouleaux printaniers végétariens (servi froid avec sauce arachide)
② Vegetarian thai spring rolls (served cold with peanut sauce)
- VA10 KIAO SATAY JAE** 13
⑩ Dumplings végétariens à la sauce d'arachides
⑩ Vegetarian dumplings with peanut sauce
- VA15 YUM WOUN SEN JAE** 13
Salade de vermicelles avec champignons, oignons, piments, feuilles de menthe, coriandre et arachides moulus
Silver noodles salad tossed with mushrooms, onions, hot chillies, mint leaves, bell peppers, coriander and ground peanuts
- VA17 SALADE DE MANGUE** 15
Salade de mangue verte garnie d'oignons, poivrons, arachides et coriandre
Green mango salad tossed with onions, bell peppers, peanuts and coriander

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

HOUSE SPECIALTIES

HS1 PLA NEUNG MANAO 34
Filet de poisson à la vapeur au jus de lime épicé et ail
Steamed fish fillet with spicy garlic lime sauce

HS2 PLA PRIK PRAO 34
Choix de filet ou poisson entier de saison frit à l'ail et au poivre blanc garni d'une sauce sucrée et piquante
Deep fried fish fillet or seasonal whole fish with garlic and white pepper in sweet and spicy sauce

HS3 MOR DIN TALAY 40
Marmite de fruits de mer et vermicelles accompagnée d'une sauce épicée
Seafood and silver noodles served in a clay pot and spicy sauce

HS4 KOUNG PAO 38
7 Crevettes géantes grillées, accompagnées d'une sauce épicée et salade de mangues
7 Giant grilled shrimps served with house spicy sauce and mango salad

HS5 PED KROB 36
Canard croustillant servi avec une sauce soya épicée et légumes à la vapeur
Crispy roasted duck served with a spicy soya sauce and steamed vegetables

HS6 PLA LAD PRIK 34
Filet de poisson ou poisson entier de saison frit servi dans une sauce épicée maison
Deep fried fish fillet or seasonal whole fish served in house spicy sauce

HS7 PAD PHED TALAY 40
Fruits de mer sautés dans une sauce épicée, lait de coco et feuilles de basilic servis sur un plat chauffant
Seafood sauteed with coconut milk and basil leaves served on a sizzling hot plate

HS8 KAENG PHED TALAY 40
Marmite de fruits de mer au cari rouge, lait de coco et feuilles de basilic
Seafood served in a clay pot with red curry, coconut milk and fresh basil leaves

HS9 PED YANG 36
Canard désossé avec épinards sautés, sauce de soya et gingembre
Boneless roasted duck with sauteed spinach served with a ginger soya sauce

HS10 SAUMON CHOOCHEE 30
Filet de saumon au cari choochee avec lait de coco, poivrons, feuilles de lime et feuilles de basilic frites
Salmon fillet with choochee curry with coconut milk, bell peppers, lime leaves and fried basil leaves

HS11 MOOK PLA 30
Filet de poisson au lait de coco, cari rouge, oeufs et feuilles de lime enrobé dans une feuille de banane et cuit à la vapeur
Fish fillet steamed in banana leaves, with coconut milk, red curry, eggs and lime leaves

» FORT / SPICY

» » TRÈS FORT / VERY SPICY

» » » SUR DEMANDE / ON REQUEST



PLATS PRINCIPAUX

MAIN DISHES

CHOISISSEZ ENTRE NOS PLATS PRINCIPAUX
SUIVANTS ET AGENCEZ AVEC VOTRE VIANDE OU
FRUIT DE MER PRÉFÉRÉ(E)

CHOOSE BETWEEN THE FOLLOWING MAIN DISHES
AND COMBINE WITH YOUR FAVORITE MEAT OR
SEAFOOD

JAE légumes/vegetables	19
TAUHU tofu/ tofu	19
MOU porc/pork	21
NEUA bœuf/beef	22
NEUA KEQ agneau/ lamb	22
KAI poulet/ chicken	22
PLAMEUK calmars/ squids	22
PED canard/ duck	23
KOONG crevettes/ shrimps	23
EN HOI pétoncles/ scallops	24
PLA filets de poisson/ fish fillets	23
Extra légumes/ extra vegetables	6
Extra tofu/ extra tofu	6
Riz vapeur/ steamed rice	4
Riz collant/ sticky rice	4
Épinards frits / fried spinach	6

 FORT/ SPICY

 TRÈS FORT / VERY SPICY

 SUR DEMANDE / ON REQUEST

1 PAD BAI KAPAO 
Sauté aux piments forts, oignons, poivrons et
feuilles de basilic
Sauté with hot chillies, onions, bell peppers and
basil leaves

2 PAD PHED 
Sauté avec une sauce piquante au lait de coco,
feuilles de basilic, pousses de bambou, poivrons,
aubergines thai et haricots
Sauté in a spicy sauce with coconut milk,
basil leaves, bamboo shoots, bell peppers,
thai eggplants and long beans

3 PAD ROAM MIT
Sauté aux légumes assortis (poivrons, brocoli,
chou-fleur, laitue nappa, zucchini et carotte)
Sauté with mixed vegetables (bell peppers, broccoli,
cauliflower, napa cabbage, zucchini and carrots)

4 PAD PRARAM 
Sauté à la sauce d'arachide et aux noix de cajou,
servi avec des épinards frits
Sauté with peanut sauce and cashew nuts,
served with fried spinach

5 PAD KHING
Sauté avec gingembre, champignons noirs, poivrons
et oignon
Sauté with ginger, black mushrooms, bell peppers
and onions

6 PAD PIAO WAN
Sauté avec une sauce aigre-douce, ananas frais,
poivrons et oignon
Sauté with bell peppers, fresh pineapples and onions
in a sweet and sour sauce

7 PAD PRIK KHING 
Sauté avec gingembre, haricots et poivrons dans
une sauce épicée
Sauté with ginger, long beans and bell peppers
in a spicy sauce

8 PAD PRIK PRAO 
Frit à l'ail et au poivre blanc garni d'une sauce sucrée
et piquante avec poivrons et oignons
Deep fried with garlic and white pepper in sweet and
spicy sauce with bell peppers and onions

9 PAD KANA NAMMAN HOI
Sauté aux brocoli dans une sauce aux huîtres
Sauté with broccoli and oyster sauce

10 KAENG PHED 
Cari rouge avec lait de coco et feuilles de basilic
(poivrons, bambou, aubergines thai, haricots)
Red curry with coconut milk and basil leaves
(bell peppers, bamboo, thai eggplants and long beans)

11 KAENG KHIAO WAN

Cari vert avec lait de coco et feuilles de basilic (poivrons, bamboo, aubergines thai, haricots)
Green curry with coconut milk and basil leaves (bell peppers, bamboo, thai eggplants and long beans)

12 KAENG MASMAN

Cari Masman avec lait de coco, patates, carottes, ananas frais et arachides
Masman curry with coconut milk, peanuts, potatoes, fresh pineapple and carrots

14 KAENG PANAENG

Cari Panaeng avec lait de coco, poivres entiers, zucchini, poivrons et feuilles de limes
Panaeng curry with coconut milk, fresh peppercorn, zucchini, bell peppers and lime leaves

15 KAENG KARI

Cari jaune avec lait de coco, patates, carottes et oignons
Yellow curry with coconut milk, potatoes, carrots and onions

16 KAENG CHOOCHEE

Cari choochee avec lait de coco, poivrons, brocoli, feuilles de lime et feuilles de basilic frites
Choochee curry with coconut milk, bell peppers, broccoli, lime leaves and fried basil leaves

17 PAD MARKEUA

Sauté aux aubergines avec piments forts, poivrons et feuilles de basilic
Sauté egg-plants with hot chillies, bell peppers and basil leaves

18 PAD HIMAPARN

Sauté aux noix de cajou, piments forts séchés, poivrons et oignon
Sauté cashew nuts, dried hot chillies, bell peppers and onions

19 KRATIAM PRIK THAI

Plat frit à l'ail et poivre noir avec poivrons
Fried with garlic and black pepper and bell peppers

NOUILLES & RIZ

NOODLES & RICE

80 PAD THAI JAE

Nouilles de riz sautées avec tofu, œufs, fèves germées et arachides moulus
Sauté rice noodles with tofu, eggs, chop suey and ground peanuts

18

81 KHAO PAD JAE

Riz frit aux légumes
Vegetables fried rice

16

82 PAD KIMAO

Nouilles de riz sautées aux piments forts, poivrons, oignons et feuilles de basilic frais (crevettes, poulet ou tofu)
Sauté rice noodles with hot chillies, onions, bell peppers and basil leaves (shrimps, chicken or tofu)

19

83 PAD SI EW

Nouilles de riz sautées avec bœuf et brocoli
Sauté rice noodles with beef and broccoli

19

84 PAD THAI

Nouilles de riz sautées aux crevettes ou au poulet, œufs, fèves germées et arachides moulus
Sauté rice noodles with shrimps or chicken, eggs, chop suey and ground peanuts

19

85 KHAO PAD KOUNG

Riz frit aux crevettes
Shrimp fried rice

18

87 KHAO PAD TALAY

Riz frit aux fruits de mer
Seafood fried rice

22

88 KHAO PAD KAI

Riz frit au poulet
Chicken fried rice

18

89 KHAO HORM

Riz à la vapeur
Steamed rice

4

90 KHAO NEOW

Riz collant
Sticky rice

4

*15% de service pour les groupes de 8 personnes et plus
*A 15% service charge to groups of 8 people and more

**Nos aliments peuvent entrer en contact avec des noix, SVP avisez-nous de vos allergies
**Our ingredients may come in contact with nuts, please let us know of your allergies