

.. RESTAURANT
THAÏLANDE



TABLE D'HÔTE

TABLE D'HÔTE #1

41 / 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

54 / 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	8
JAE légumes/vegetables	8
KIAO wontons (poulet/chicken)	9
KAI poulet/chicken	9
PLA poisson/fish	10
KOONG crevettes /shrimps	11
SIAM fruits de mer/seafood	15

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

 18

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

 17

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

 16

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

 16

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

 14

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

 17

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

 16

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** 13
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** 13
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** 14
(4) Brochettes de poulet ou de bœuf 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** 13
Nouilles croustillantes avec crevettes, dans une sauce aigre-douce
Crispy noodles and shrimps tossed in a sweet and sour sauce
- 9A POR PIA TOD** 9
(2) Rouleaux impériaux aux légumes (frits)
(2) Thai vegetable imperial rolls (deep fried)
- 9B POR PIA SOD** 11
(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** 10
(4) Rouleaux Impériaux avec chair de crabe et légumes (frits)
(4) Imperial rolls with crab meat and vegetables (deep fried)
- 10 KIAO SATAY** 13
(10) Dumplings au poulet à la sauce d'arachide
(10) Chicken dumplings with peanut sauce
- 11 TOD MAN PLA** 13
(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** 14
(5) Crevettes entières enrobées, frites et accompagnées de sauce maison
(5) Fried wrapped whole shrimps served with house sauce

- 21 TOD PLAMEUK** 13
Calmars frits accompagnés de sauce maison
Fried calamari served with house sauce
- 23 DAO SIAM** 15
Moules sautées aux piments et aux feuilles de basilic
Sauté mussels with hot chillis and basil leaves
- 24 KIAO TOD** 13
(10) Wontons frits au poulet
(10) Fried chicken wontons

HORS D'ŒUVRES

VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN APPETIZERS

- VA7 TAUHU TOD** 10
Tofu frit accompagné de sauce d'arachides
Deep fried tofu served with peanut sauce
- VA8 MEE KROB JAE** 11
Nouilles croustillantes, marinées dans une sauce aigre-douce
Crispy noodles tossed in a sweet and sour sauce
- VA9B POR PIA JAE SOD** 10
(2) Rouleaux printaniers végétariens (servi froid avec sauce arachide)
(2) Vegetarian thai spring rolls (served cold with peanut sauce)
- VA10 KIAO SATAY JAE** 12
(10) Dumplings végétariens à la sauce d'arachides
(10) Vegetarian dumplings with peanut sauce
- VA15 YUM WOUN SEN JAE** 12
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 grounded peanuts
- VA17 SALADE DE MANGUE** 14
Salade de mangue verte garnie d'oignons, poivrons, arachides et coriandre
Green mango salad tossed with onions, bell peppers, peanuts and coriander
- VA24 KIAO TOD JAE** 12
(10) Wontons frits aux légumes
(10) Fried vegetarian Wontons

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

HOUSE SPECIALTIES

- HS1** **PLA NEUNG MANAO** **))** 33
 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** **)** 33
 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** **)** 39
 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** **)** 37
 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** **)** 35
 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** **))** 33
 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** **))** 39
 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** **))** 39
 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** 35
 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** **)** 29
 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** **)** 29
 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	18
TAUHU tofu/ tofu	18
MOU porc/pork	20
NEUA bœuf/beef	21
NEUA KEQ agneau/ lamb	21
KAI poulet/ chicken	21
PLAMEUK calmars/ squids	21
PED canard/ duck	22
KOONG crevettes/ shrimps	22
EN HOI pétoncles/ scallops	23
PLA filets de poisson/ fish fillets	22
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)

NOUILLES & RIZ

NOODLES & RICE

- 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

- 80 PAD THAI JAE** 17
Nouilles de riz sautées avec tofu, œufs, fèves germées et arachides moulus
Sauté rice noodles with tofu, eggs, chop suey and ground peanuts
- 81 KHAO PAD JAE** 15
Riz frit aux légumes
Vegetables fried rice
- 82 PAD KIMAO**  18
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)
- 83 PAD SI EW** 18
Nouilles de riz sautées avec bœuf et brocoli
Sauté rice noodles with beef and broccoli
- 84 PAD THAI** 18
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
- 85 KHAO PAD KOUNG** 17
Riz frit aux crevettes
Shrimp fried rice
- 87 KHAO PAD TALAY** 21
Riz frit aux fruits de mer
Seafood fried rice
- 88 KHAO PAD KAI** 17
Riz frit au poulet
Chicken fried rice
- 89 KHAO HORM** 4
Riz à la vapeur
Steamed rice
- 90 KHAO NEOW** 4
Riz collant
Sticky rice

*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