

Plats principaux

Nouilles sautées au poulet	. 17.–
Nouilles sautées aux crevettes	. 18.–
Pad thaï au poulet	. 18.–
Pad thaï aux crevettes	. 19.–
Pad sauté au bœuf	. 19.–
Brochettes de poulet à la sauce cacahouètes (5 pièces+salade)*	
Poulet croustillant nature	. 17.–
Poulet croustillant à l'aigre-doux	. 18.–
Poulet croustillant piquant	. 18.–
Poulet au curry rouge ou au curry vert	. 19.–
Poulet au basilic thaï	. 18.–
Poulet colonel aux noix de cajou	. 19.–
Poulet au yuzu	.19.–
Porc croustillant à la sauce aigre-douce ou piquante + salade	. 19.–
Bœuf thaï	. 19.–
Bœuf aux poivres vert frais	.19
Bœuf au curry vert	.19.–
Bœuf croustillant à la sauce aigre-douce ou piquante + salade	20
Canard laqué + salade	. 22
Crevettes au curry rouge ou au curry vert	19.–
Crevettes à l'aigre-doux	.19
Crevettes à l'ail	
Poisson croustillant laotien + salade *	20 -



Entrées

Rouleau de printemps à la viande	3.50
Beignets de crevettes (4 pièces)	6
Trio de raviolis à la vapeur (crevette,poulet et porc - 6 pièces)	10
Samossas (4 pièces)	7
Brochettes de poulet à la sauce cacahouètes (4 pièces)	10
Soupe Tom-khakai (poulet).	10
Soupe Tom-yam goong (crevette)	10
Plats végétariens	
Salade	3.50
Nem aux légumes	3
Rouleau de printemps aux légumes	3
Gyozas aux légumes (4 pièces)	6
Riz cantonais	10
Nouilles sautées aux légumes	13
Pad thaï aux légumes et tofu	15
Plat végétarien, sauce "curry" ou "thaï" (sans gluten et sans lactos	se) . 15.–
Desserts	
Beignets de pommes 2 pièces	5
Beignets de bananes 2 pièces	5
Beignets d'ananas 2 pièces	5