

SUGGESTIONS DU MOMENT



| ENTRÉES |

MIANG KHAM | *Plateau à partager - Amuse-bouches traditionnels*

Citron vert, cacahuètes torréfiées, gingembre frais, chair de crevettes, crevettes séchées, échalotes, chair de coco torréfiées, piments, feuilles de bétel
Sauce à base tamarin faite maison

22 / pers.
(min. 2 pers.)

SALADE DE MANGUE VERTE

Julienne de mangue verte thaïe, crevettes, sauce au tamarin, échalote frite

19



| PLATS |

SOM TAM MOU YANG | *Spécialité du Nord-Est (Isaan)*

Salade de papaye verte & brochettes de porc marinées à la citronnelle
Accompagné de riz collant (Isaan style) ou riz jasmin

39

PHA LENG | *Plateau à partager - Spécialité du Nord-Est (Isaan)*

Crevettes géantes, brochettes de boeuf à la citronnelle, volaille en salade et sauce Laab Kai
Salade de papaye verte, sauce au tamarin et grains de riz torréfiés
Accompagné de riz collant (Isaan style) ou riz jasmin

42 / pers.
(min. 2 pers.)

| DESSERT |

KHAO NIAO SANGKHAYA | *Dessert traditionnel*

Riz collant infusé aux feuilles de pandan & costarde thaï

10

| DIGESTIF |

CHOYA Liqueur de Yuzu 14,7 % **10**

Larusée JAUNE Liqueur de botanique 36.9% **12**

Notes verveine, miel & menthe poivrée

Tous nos plats peuvent être assaisonnés selon vos goûts, en nous précisant le nombre de piment souhaité.



Légèrement épicé



Moyennement épicé



Thaï style