### **NOS SOUPES**

1. Tom yam Kung):
Soupe de scampis, citronnelle, galanga et champignons12,50€
2. Tom Ka Kai:
Soupe de poulet au lait de coco, citronnelle, champignons et bâtons de citronnelle12,00€
3. Tom Ka Talee):
Soupe de fruits de mer (scampis, calamar) au lait de coco, citronnelle, champignons et bâtons de citronnelle14,50€
4. Kwai tio Nua:
Soupe de nouilles : pâtes de riz, émincés de bœuf, coriandre et
jeunes oignons12,00€
5. Kio Naam:
Soupe de ravioles à la mousse de scampis12,50€
6. Kaeng Djuut Pak:
Soupe aux légumes11,00€
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

# **NOS ENTRÉES FROIDES**

8. Yam Woon sen):	
Salade de vermicelles, poulet haché, scampis et calamars	12,50
9. Kao Nem Kook):	
Salade de riz frit, citronnelle, menthe, coriandre, cacahuète	es,
gingembre et citron vert	13,50€



# **NOS ENTRÉES CHAUDES**

10. Assortiment d'entrées:

Rouleau de scampi, nems (porc et poulet), samosa de légumes & satay de poulet.....

- Kung Yat Saï: Rouleaux dorés de scampis, farcis à la mousse de poulet (4p).....12,500
- New Moun: Rouleaux de galettes de riz frits à la mousse de porc (4p)..... .....11,50€
- Po-Pía Kaí: Rouleaux de printemps frits au poulet, cheveux d'anges et légumes variés (4p)......
- Po-Pía Pak: Rouleaux de printemps frits au légumes variés, cheveux d'anges (4p).....

# 12. Samosas:

 Aux légumes (4p).. · Au canard (4p). ..11,50€

# 13. Pík Kai Toot:

- Ailes de poulets marinées frites (8p)...... ....12,00€ 15. Kay Saté:
- Brochettes de poulet grillées à la sauce cacahuète (4p).......12,00€ 16. Kanom Djeep: Dim Sum, bouchées de porc cuites à la vapeur (5p)......10,00€
- 17. Ha Khao:
- Dim sum de scampis cuits à la vapeur (5p).....
- 18. Kaeng daeng kio kung ): Ravioles de mousse de scampis au curry rouge (5p).....13,50€

### **NOS VIANDES**

\$ POULET \$
20. Kaí Phat Phak: Poulet sauté aux légumes: poivrons, brocolis, courgettes, oignons et carottes15,00€
21. Kao Phat Kai: Riz sauté au poulet, oeufs, oignons, carottes et jeunes oignons
22. Kaí Phat Kíng: Poulet sauté aux légumes (dont poivrons) et gingembre 15,00€
23. Prío Waan Kaí: Poulet aux légumes (dont poivrons) et à l'ananas frais, saveurs aigres-douces15,00€
24. Kaí Phat Prík : Poulet sauté au curry rouge, légumes (dont poivrons), feuilles et bâtonnets de citronnelle, basilic thaï18,00€
25. Kaeeng Masaman: Curry doux au tamarin, pommes de terre et cacahuètes17,00€
© CANARD №
30. Pèt Phat Phak: Canard sauté aux légumes : poivrons, brocolis, courgettes, oignons et carottes16,50€
31. Phàt Chaa Pèt //: Canard sauté aux piments, poivrons, basilic thaï, feuilles de citronnelle et kachaï17,00€
32. Míí Pèt : Nouilles jaunes sautées au canard, soja, petits légumes (dont poivrons), feuilles et bâtonnets de citronnelle, basilic thaï17,00€
33. Phat Kaprao Pèt <b>//:</b> Canard laqué sauté au basilic thaï, piments et légumes (dont poivrons)17,00€
綠 BOEUF 綠
40. Nua Phat Pak: Boeuf sauté aux légumes : poivrons, brocolis, courgettes, oignons et carottes15,50€ 41. Kao Phat Nua:
Riz sauté au boeuf, œufs, oignons, carottes et jeunes oignons
42. Nua Phat Kíng: Boeuf sauté aux légumes (dont poivrons) et gingembre 16,00€
43. Phat Kaprao Nua ): Boeuf sauté au basilic thaï, piments et légumes (dont poivrons)17,00€
44. Kaeng Masaman Nua: Curry doux au tamarin, pommes de terre et cacahuètes19,00€
缘 AGNEAU 惢
45 Masaman kaè:

Curry doux d'agneau mijoté (façon navarin) avec carottes,

常 PORC 常

oignons et pommes de terre....

Tous nos plats peuvent se décliner au porc.

### **NOS FRUITS DE MER**

60. Kung Phàt Phak:	
Légumes sautés aux scampis : poivrons, brocolis, courgette: oignons et carottes	
61.Kao Phàt Kung:	17,000
Riz sauté aux scampis, œufs, oignons, carottes et jeunes oig	
62. Phát Míí Talee):	
Nouilles jaunes sautées aux scampis & calamars, soja, poivro feuilles de citronnelle et basilic	
63. Chou Chíi Kung )):	
Gambas au curry panaeng2	4,00€
65. Prío Waan Kung:	
Saveurs aigres-douces pour ces scampis aux légumes (dont poivrons) et à l'ananas frais1	
68. Yam kung <b>)) :</b> Salade de scampis, sauce de piments grillés, coriandre, men citronnelle, oignons et bâtons de citronnelle16	

# **NOS PLATS VÉGÉTARIENS**

	issortiment de leg	umes sautés (dont 12,50€
ao Phàt Pak: uté aux légumes (	dont poivrons)	12,50€
<b>(((\$)</b>	<u></u> <u>\$\frac{1}{2}</u>	

# **NOS DESSERTS**

Flan jasmin	6,00€
Nems aux bananes (2p)	6,00€

# NOS SUPPLÉMENTS ET ACCOMPAGNEMENTS

Supplément scampis/canard	
Supplément sauce curry	5,00
Accompagnement nouilles de blé ou pâtes de riz	4,00
Soupe au format plat	+4,00€
Sachet de Kroopook	2,00€
Pesto piment basilique fait maison	1,00 <sup>±</sup>
Pot de sauce : aigre-douce, cacahuètes, soja	0,50

# **NOS BOISSONS**

Soft:	
Coca, Coca zero, Fanta, Sprite	2,50€
Jus de fruits :	
Mangue/ Coco grillée	3,50€
Bière Thai :	
Singha (bouteille 33cl)	4,00€
Bouteille de vin :	
Blanc/Rouge/Rosé	
Maison Bachelery Pays d'Oc (bouteille 75cl)12	2,00€

# NOS SPÉCIALITÉS

A. Phàt Thai: Pâtes de riz, viande sautée, petits légumes et cacahuètes pilées. Aux légumes (12,00€), au poulet (13,00€), aux scampis (15,00€), au bœuf (15,00€)

B. Kaeng Daeng / Kaeng Kio Waan )) (Curry rouge ou curry vert): Basilic thaï, bambou, poivrons, lait de coco et aubergines thaï. Aux légumes (13,00€), au porc (14,00€), au poulet (15,00€), au bœuf (17,00€), au canard (19,00€), aux scampis (21,00€), au saumon (21,00€)

C. Panaeng: )
Un curry savoureux pour les carnivores: ici, pas de légumes, que de la viande! Et la saveur fine et subtile des feuilles de citronnelle ciselées. Au porc (15,00€), au poulet (16,00€), au bœuf (18,00€), au canard (20,00€), au saumon (22,00€)

#### D. Nua Waan:

Notre autre spécialité pour carnivores : la viande caramélisée aux graines de sésame. Au porc (14,00€), au poulet (15,00€), au bœuf (17,00€), au canard (18,00€)

#### E. Míi Phat:

Nouilles jaunes sautées au légumes (dont poivrons) et viandes au choix: Aux légumes (13,00€), au poulet (14,00€), aux scampis (16,00€), au bœuf (16,00€), au canard (18,00€)

F. Nua Katíam príkthaí: Viandes sautée à l'ail et au poivre noir: Au porc (14,00€), au poulet (15,00€), au bœuf (17,00€), au canard (17,00€), au calamar (18,00€)

### G. Laap:

Viande émincée accompagnée de menthe, de coriandre, de jeunes oignons et saupoudrée de riz gluant grillé pilé. Au poulet (15,00€), au bœuf (16,00€), au canard (17,00€)



**GEMBLOUX**