

Menu

BLUETHAI À EMPORTÉ

☎ 01 48 65 63 60

uniquement le midi

Entrée / Plat / Dessert

18€

** Entrée au choix**

Salade de riz Thaï

Riz croustillant au curry rouge, cacahuètes et condiments Thaï

ou

Nems au poulet (3pièces)

Poulet, vermicelles, oignon, carottes et galette de riz

** Plat au choix**

Phat Thaï au boeuf

Pâtes de riz, sauce tamarin, crevettes, soja, oeuf, tofu, ciboulette et acahuète

ou

Massaman poulet

Émincé de poulet au curry rouge, pomme de terre, carotte et crème de coco

** Dessert au choix**

Perles du japon à la banane

Banane plantin, crème de coco, perles de tapioca

ou

Salade de fruit frais

☎ 01 48 65 63 60

Menu

BLUETHAÏ À EMPORTÉ

Entrée / Plat - Plat / Dessert 27€

Entrée / Plat / Dessert 33€

* Entrée au choix*

Aumônières aux Crevettes

Crevettes, épices du chef et feuille de froment

Duos de Nems (Nem Poulet et Nem Légumes)

Poulet, vermicelles, oignon, carottes et galette de riz /
Chou, céleri, carotte et feuille de froment

Trilogie

Nem au poulet, nem legume et salade de riz au curry rouge

Brochettes de Poulet sauce satay

Cuisse de Poulet marinée, sauce cacahuète, crème de coco et curry

Tataki de Bœuf

Émincés de bœuf à peine saisis, sauce citronnée, herbes thai, poudre de riz fumée, salade

Tartare de Saumon

Saumons frais, citronnelle, citron, ciboulette, coriandre et échalote

Soupe Tom-Yum Kung

Crevettes, champignons de paris, épis de maïs, tomate, citronnelle et coriandre

Soupe Tom-Kah Kai

Émincés de Poulet, crème de coco, champignons de paris, épis de maïs, tomate, citronnelle et coriandre

* Plat au choix*

« Larmes du Tigre », entrecôte marinée aux épices thaï, servis avec du Riz Gluant

Entrecôte Bovine Française, sauce aux herbes thai

Porc au basilic Thaï, servis avec du riz Parfumé

Porc, sauce basilic, oignon, poivron et feuille de basilic

Tofu Basilic Thaï, servis avec du riz Parfumé

Tofu, sauce basilic, oignon, poivron et feuille de basilic

Phat Thaï Kung

Pâtes de riz, sauce tamarin, crevettes, soja, œuf, tofu, ciboulette et cacahuète

Poulet au curry vert, servis avec du riz Parfumé

Poulet, curry vert, crème de coco, courgette, carotte, épis de maïs, bambou et feuille de basilic

Saumon grillé, servis avec du riz Parfumé

Sauce citronnée, herbes fraîche

Gambas et Crevettes au curry rouge dans une noix de coco fraîche, servis avec du riz Parfumé (Sup 3€)

Gambas, crevettes, curry rouge, bambou, et feuille de basilic

Noix de Saint Jacques sautées à la sauce Thaï, poêlé de légumes (Sup 3€)

Noix de Saint Jacques, sauce thai, oignon, coriandre et ciboulette

* Dessert au choix*

Tiramisu au Matcha du Japon

Nems au Chocolat

Sushis Mangue

Mango sticky rice, riz gluant caramélisé à la crème de coco, mangue fraîche découpée

Flan Thaï