25	Khung pad prik thaion Crevettes sautées au jeune poivre *Sauteed shrimps with pepper*	16,00 €
26	Ped pad prik thaion Canard sauté au jeune poivre *Sauteed duck with pepper*	16,00 €
27	Chu chee pla 🔥 Saumon au curry et lait de coco et basilic frais *Salmon with curry and coconut milk*	16,00 €
28	Chu chee khung lai Crevettes sautées au curry et lait de coco et basilic frais *Shrimp with curry and coconut milk*	16,00 €
29	Chu chee Hoishell 🔥🔥 Noix de saint jacques au curry et lait de coco *Seafood curry with coconut milk*	18,00 €
30	Khai phatbai kra praw Poulet sauté au basilic frais *Sauteed chicken with basil*	15,00 €
31	Khai phat met ma-muang Poulet sauté aux noix de cajou *Chicken with cashew nuts*	15,00 €
32	Panaeng neua 🔥🔥 Curry de boeuf au lait de coco *Beef curry with coconut milk*	16,00 €
33	Moo thod kratheamprikthai or khung Porc ou crevettes sautés à l'ail et poivre *Pork or shrimp sauteed with garlic and pepper*	15,00 €

🔥 Peu épicé / *Mild* 🔥🔥 Epicé / *Hot* 🔥🔥🔥 Très épicé / *Very hot*

Prix nets - Service compris

Grands Classiques Thai - *Classical Thai dishes*

15	Neua phat prik Boeuf sauté au curry rouge *Red beef curry*	15,00 €
16	Pad thai khung sod Nouilles de riz sautées aux crevettes *Sauteed rice noodles with shrimps*	13,00 €
17	Gaeng massaman Boeuf mijoté dans un curry rouge (spécialité du sud musulman) *Massaman beef curry*	15,00 €
18	Gaeng khiao wan khai Poulet au curry vert et lait de coco *Green chicken curry and coconut milk*	15,00 €
19	Gaeng Ped Canard au curry rouge, ananas, raisins, lychees *Red duck curry with pineapple, grapefruit and lychees*	15,00 €
20	Saikkoh isan Saucisses thai *Thai sausages*	13,00 €
21	Moo satay or khai Brochettes de porc ou poulet *Pork or chicken satays*	14,00 €
22	Khung piew wam Crevettes sauce aigre souce *Shrimp with sweet and sour sauce*	15,00 €
23	Khai piew wam Poulet sauce aigre-douce *Chicken with sweet and sour sauce*	15,00 €
24	Ka meuk phat Bai horaphat Calamars sautés, pimentés au basilic *Sauteed calamari with chillies and basil*	15,00 €

Peu épicé / *Mild* Epicé / *Hot* Très épicé / *Very hot*

Prix nets - Service compris

Grands Classiques Thai - *Classical Thai dishes*

34 Pood phad pong karry — 20,00 €
Crabe au carry et lait de coco
Crab Curry with coconut milk

35 How mok pla — 16,00 €
Poisson à la vapeur, cuit dans une feuille de bananier
Coconut fish steamed in banana leaves

36 Pla ma-nao (Préparation 15 minutes) — 20,00 €
Bar cuit à la vapeur à la citronelle et citron vert
Steamed sea bass with lemongrass

37 Pla Sam lot (Préparation 15 minutes) — 20,00 €
Daurade sauce aigre-douce
Fish with sweet and sour sauce

38 Pla phom (Préparation 15 minutes) — 20,00 €
Daurade grillé sauce thai (specialité de bord de mer)
Grilled sea bream with thai sauce

39 Hoishell phad holapa — 18,00 €
Noix de St Jacques au basilic frais
Scallops with basil

40 Gaeng khai — 15,00 €
Poulet au curry rouge et pousses de bambou
Chicken with red curry and bamboo

41 Khai phat king — 15,00 €
Poulet sauté au gingembre
Sauteed chicken with ginger

42 Sou rong hai — 18,00 €
Boeuf grillé servi avec une sauce Isan (région du nord de la Thailande)
Grilled beef with Isan sauce (north thailand speciality)

Peu épicé / *Mild* — Epicé / *Hot* — Très épicé / *Very hot*

Prix nets - Service compris