

Nos Sushis

Servis uniquement le soir, sauf le jeudi.
Served only in the evening, except Thursday.

Hosomaki (6 Pièces)

Concombre	9,00
Saumon	9,00
Avocat	10,00
Thon	11,00

Sashimi (6 Pièces)

Saumon	12,00
Loup	13,00
Mix	13,00
Thon	14,00

Nigiri (6 Pièces)

Saumon	15,00
Loup	16,00
Mix	16,00
Thon	18,00

Omakase Mix (selon le choix du chef) 26,00

8 Uramaki rolls
6 Hosomaki
4 Nigiri

Uramaki Rolls (8 Pièces)

Veggie	12,00
Avocat, concombre, cheese, yuzu	
Pistache	14,00
Saumon, avocat, pistaches, cheese, yuzu	
Aburi	14,00
Saumon braisé, avocat, cébettes	
Kani	15,00
Chair de crabe, saumon, avocat, cébettes	
Akami	15,00
Thon, avocat, cébettes, échalote, ponzu	
Tiger	16,00
Crevette tempura, avocat, saumon épicé	

Tous nos sushis sont réalisés à la minute par notre maître sushi Mr Leng dans le respect des traditions et des mesures d'hygiène. Le poisson nous est livré dans les meilleures conditions de fraîcheur par la maison Mericq. Le saumon label rouge provient d'Écosse, le loup label rouge d'atlantique et le cœur de thon de ligne des Maldives.

Tiger Mix (selon le choix du chef) 44,00

16 Uramaki rolls
12 Hosomaki
6 Nigiri

Salades

Salade Exotique Poulet	12,50
Chicken salad	
Salade Crabe Crevettes	14,00
Crab and prawn salad	
Salade Vermicelles Crevettes	14,50
Spicy prawn, glass noodle salad	
Salade piquante Bœuf	15,00
Spicy thai beef salad	
Salade Balinaise Ananas	16,00
Spicy prawn, pineapple salad	

Vapeurs

Akao (raviolis crevette)	9,00
Dim sum, prawn filling	
Xiu Maï (raviolis viande)	9,00
Dim sum, meat filling	
Fanko	9,00
Dim sum, meat, prawns	
Raviolis S ^t Jacques et Crevettes	9,00
scallop and prawn filling	
Dégustation Vapeur	18,00
Assorted dim sum	

Entrées

Nems Porc	8,50
Spring-rolls	
Raviolis Chinois frits	9,00
Wantan prawnfilling	
Nems Crabe Crevettes	10,50
Crab and prawn spring-rolls	
Nems Thaï Crevettes	10,50
Thai prawn spring-rolls	
Goi Cuon (Rouleaux froid)	10,50
Cold spring-rolls	
Bo Bun	13,00
Rice noodles, meat, salad	
Bo Bun Nems	16,00
Rice noodles, meat, spring-rolls	
Assiette du Tigre	20,50
Assorted fried starter	

Soupes

Soupe Pékinoise piquante	9,00
Pekinese spicy soup	
Soupe Vermicelles Poulet	9,50
Chicken glass noodle soup	
Soupe Thaï Poulet	10,50
Tom yam chicken	
Soupe Thaï Poulet Coco	10,50
Tom ka kai	
Soupe Thaï Crevettes	12,50
Tom yam prawns	
Soupe Raviolis Crevettes	13,50
Prawn wantan soup	
Soupe Indonésienne Bœuf	14,50
Indonesian style beef soup	
Soupe Pho Bœuf	14,50
Vietnam style beef soup	

La Mer

Cuisses de Grenouille Ail Piment

Frog legs, garlic and chile sauce

17,00

Seiche Ail Piment

Squid, garlic and chile sauce

17,00

Crevettes Basilic Poivre Vert

Prawns, basil, green peppercorns

20,00

Crevettes Curry Rouge Coco

Thai red curry prawns

20,00

Crevettes Curry Vietnamien

Yellow curry prawns

20,00

Crevettes Ananas

Sweet and sour prawns

20,00

Crevettes Gingembre

Prawns with ginger

20,00

Crevettes Saté

Prawns with peanut sauce

20,00

Marmite Fruits de Mer

Thai style seafood casserol

25,00

Panaché de Poissons à la Thai

Thai style mixed fish

25,00

Gambas

Gambas Curry Rouge

Thai red curry gambas

28,00

Gambas Caramel Poivre

Gambas caramel and pepper

28,00

Gambas grillées Citronnelle

Lemongrass grilled prawns

28,00

Gambas Ail Piment

Gambas with garlic and chili

28,00

Canard

Canard Curry Rouge Coco

Thai red curry duck

19,50

Canard Laqué

Chinese roast duck

19,50

Canard Ananas

Sweet and sour duck

19,50

Canard Basilic Thaï Poivre Vert

Duck, basil, green peppercorns

20,50

Canard trois Champignons

Duck, three kinds of mushrooms

20,50

Bœuf

Bœuf Chop Suey

Beef vegetables

18,00

Bœuf Saté

Beef, peanut sauce

18,00

Brochettes de Bœuf

Beef Skewers

18,00

Bœuf Basilic Thaï Poivre Vert

Beef, basil, green peppercorns

19,00

Bœuf trois Champignons

Beef three kinds of mushrooms

19,00

Bœuf Gingembre

Beef with ginger

19,00

Bœuf Citronnelle pimenté

Beef with lemongrass

19,00

Bœuf Sechuan pimenté

Beef with spicy sauce

19,00

Bœuf à la « Tigre »

Beef, garlic and chile sauce

23,00

Poulet

Poulet Chop Suey

Chicken vegetables

16,00

Poulet Saté

Chicken, peanut sauce

16,00

Brochettes Thaï de Poulet

Thai Chicken Skewers

16,00

Poulet Curry Rouge Coco

Thai red curry chicken

16,50

Poulet Curry Vert Coco

Thai green curry chicken

16,50

Poulet Curry Vietnamien

Chicken yellow curry

16,50

Poulet au Gingembre

Chicken with ginger

16,50

Poulet Citronnelle pimenté

Chicken with lemongrass

16,50

Poulet Citron

Crispy chicken lemon sauce

16,50

Poulet Basilic Thaï Poivre Vert

Chicken, basil, green peppercorns

17,00

Fondue Thaïlandaise

Sur commande au 04 93 34 27 70

Fondue Traditionnelle Thai style Fondue

A partir de 2 pers.

46,00 par personne

Porc

Porc Cantonaise
Sweet and sour grilled porc

16,50

Porc au Caramel

Porc with caramel sauce

16,50

Porc Laqué Croustillant

Crispy roast porc

20,50

Pâtes & Nouilles

Chow Mein (nouilles sautées)

Soft egg noodles

- **Poulet** (chicken)

19,50

- **Bœuf** (beef)

20,50

- **Crevettes** (prawns)

23,50

Mi Xao (nouilles croquantes)

Crispy egg noodles

- **Poulet** (chicken)

19,50

- **Bœuf** (beef)

20,50

- **Crevettes** (prawns)

23,50

Phat Thai

Rice noodles thai style

- **Poulet** (chicken)

19,50

- **Crevettes** (prawns)

23,50

Plats Végétariens

Nems Légumes

Vegetable spring-rolls

9,50

Salade Chinoise Tofu

Salad with tofu

10,00

Tofu Curry ou Saté

Tofu, curry or peanut sauce

16,00

Curry de Légumes

curry jaune, rouge ou vert

Vegetable curry, yellow, red or green curry

16,00

Chow Mein Légumes

Soft noodles with vegetables

16,00

Mi Xao croquant Légumes

Crispy noodles with vegetables

16,00

Mien Xao Légumes

Glass noodles with vegetables

16,00

Accompagnements

Riz Parfumé

White rice

4,00

Riz de Montagne

Sticky rice

5,50

Riz Cantonais

Special fried rice

5,50

Nouilles sautées

Fried noodles

6,00

Riz Thai à l'Ananas

Pineapple thai rice

6,50

Wok de Légumes

Vegetables chops suey

11,00

Desserts

Assortiment de nougats

vietnamien et gingembre confit

*Assortment of Vietnamese nougats
and candied ginger*

6,00

Perles coco

Coconut beads

7,00

Ananas frais

Fresh pineapple

8,00

Brownie Maison aux

noix de Pécan et crème anglaise

*Homemade brownie at pecans
and custard*

9,00

Cheese Cake du moment

Cheesecake

9,00

Beignets de banane ou

pomme flambés au rhum

de la Barbade

*Banana or apple fritters flambéed
with Barbados rum*

9,00

Coupe de lychees au sirop

Cup of lychees in syrup

9,00

Ananas rôti au miel et flambé au Rhum

*Pineapple roasted with honey and flambéed
with rum*

9,00

Ché choi banane coco

Che choi banana coconut

9,00

Les Champagnes

Ployez Jacquemard Brut
Louis Roederer Brut

75cl

90

120

Les Blancs

PROVENCE

Domaine de la grande Bauquière
Saint André de Figuières « Valérie »
Minuty « Prestige »
Château Sainte Roseline cru classé « Lampe de Méduse »
Le R de Sainte Roseline

37,5cl

50cl

75cl

le verre

15cl

29

29

32

33

39

45

44

7

VAL DE LOIRE

Sancerre Millet
Pouilly Fumé « Tradition » S.Dagueneau
Sauvignon « Roc de l'abbaye » Florian Mollet

34

44

49

29

12

8

BOURGOGNE

Chardonnay Depardon
Chablis Michaud « Domaine de la Motte »

33

32

49

8

Les Rosés

PROVENCE

Cuvée les Platanes
Saint André de Figuières « Magali »
Minuty « Prestige »
Château Sainte Roseline cru classé « Lampe de méduse »
Minuty « Rosé Or »
Le R de Sainte Roseline

29

32

33

37

45

44

54

7

Les Rouges

PROVENCE

Domaine de la grande Bauquière
Saint André de Figuières « François »
Minuty « Prestige »
Château Sainte Roseline cru classé « Lampe de Méduse »
Le R de Sainte Roseline

30

32

38

39

45

50

7

BORDELAIS

Graves

Château de Rieufret « les muses » 2018

34

9

Haut-Médoc

Les Tour de Charmail 2014

39

Saint-Julien

Château Lalande Borie 2016

81

Saint-Estèphe

Château Les Ormes de Pez 2017

75

Margaux

Baron de Brane 2015

72

BOURGOGNE

Pinot Noir « Roc de l'abbaye » Florian Mollet
Mercurey Maisoin « Drouhin »

32

52

8

VAL DE LOIRE

Sancerre Millet

44