



Salades

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

Entrées

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

Vapeurs

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

Soupes

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

La Mer

Cuisses de Grenouille Ail Piment <i>Frog legs, garlic and chile sauce</i>	17,00
Seiche Ail Piment <i>Squid, garlic and chile sauce</i>	17,00
Crevettes Basilic Poivre Vert <i>Prawns, basil, green peppercorns</i>	20,00
Crevettes Curry Rouge Coco <i>Thai red curry prawns</i>	20,00
Crevettes Curry Vietnamien <i>Yellow curry prawns</i>	20,00
Crevettes Ananas <i>Sweet and sour prawns</i>	20,00
Crevettes Gingembre <i>Prawns with ginger</i>	20,00
Crevettes Saté <i>Prawns with peanut sauce</i>	20,00
Marmite Fruits de Mer <i>Thai style seafood casserol</i>	25,00
Panaché de Poissons à la Thai <i>Thai style mixed fish</i>	25,00

Gambas

Gambas Curry Rouge <i>Thai red curry gambas</i>	28,00
Gambas Caramel Poivre <i>Gambas caramel and pepper</i>	28,00
Gambas grillées Citronnelle <i>Lemongrass grilled prawns</i>	28,00
Gambas Ail Piment <i>Gambas with garlic and chili</i>	28,00

Canard

Canard Curry Rouge Coco <i>Thai red curry duck</i>	19,50
Canard Laqué <i>Chinese roast duck</i>	19,50
Canard Ananas <i>Sweet and sour duck</i>	19,50
Canard Basilic Thaï Poivre Vert <i>Duck, basil, green peppercorns</i>	20,50
Canard trois Champignons <i>Duck, three kinds of mushrooms</i>	20,50

Bœuf

Bœuf Chop Suey <i>Beef vegetables</i>	18,00
Bœuf Saté <i>Beef, peanut sauce</i>	18,00
Brochettes de Bœuf <i>Beef Skewers</i>	18,00
Bœuf Basilic Thaï Poivre Vert <i>Beef, basil, green peppercorns</i>	19,00
Bœuf trois Champignons <i>Beef three kinds of mushrooms</i>	19,00
Bœuf Gingembre <i>Beef with ginger</i>	19,00
Bœuf Citronnelle pimenté <i>Beef with lemongrass</i>	19,00
Bœuf Sechuan pimenté <i>Beef with spicy sauce</i>	19,00
Bœuf à la « Tigre » <i>Beef, garlic and chile sauce</i>	23,00

Poulet

Poulet Chop Suey <i>Chicken vegetables</i>	16,00
Poulet Saté <i>Chicken, peanut sauce</i>	16,00
Brochettes Thaï de Poulet <i>Thai Chicken Skewers</i>	16,00
Poulet Curry Rouge Coco <i>Thai red curry chicken</i>	16,50
Poulet Curry Vert Coco <i>Thai green curry chicken</i>	16,50
Poulet Curry Vietnamien <i>Chicken yellow curry</i>	16,50
Poulet au Gingembre <i>Chicken with ginger</i>	16,50
Poulet Citronnelle pimenté <i>Chicken with lemongrass</i>	16,50
Poulet Citron <i>Crispy chicken lemon sauce</i>	16,50
Poulet Basilic Thaï Poivre Vert <i>Chicken, basil, green peppercorns</i>	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 <i>Sweet and sour grilled porc</i>	16,50
Porc au Caramel <i>Porc with caramel sauce</i>	16,50
Porc Laqué Croustillant <i>Crispy roast porc</i>	20,50

Pâtes & Nouilles

Chow Mein (nouilles sautées) <i>Soft egg noodles</i>	
- Poulet (chicken)	19,50
- Bœuf (beef)	20,50
- Crevettes (prawns)	23,50
Mi Xao (nouilles croquantes) <i>Crispy egg noodles</i>	
- Poulet (chicken)	19,50
- Bœuf (beef)	20,50
- Crevettes (prawns)	23,50
Phat Thai <i>Rice noodles thai style</i>	
- Poulet (chicken)	19,50
- Crevettes (prawns)	23,50

Plats Végétariens

Nems Légumes <i>Vegetable spring-rolls</i>	9,50
Salade Chinoise Tofu <i>Salad with tofu</i>	10,00
Tofu Curry ou Saté <i>Tofu, curry or peanut sauce</i>	16,00
Curry de Légumes <i>curry jaune, rouge ou vert</i> <i>Vegetable curry, yellow, red or green curry</i>	16,00
Chow Mein Légumes <i>Soft noodles with vegetables</i>	16,00
Mi Xao croquant Légumes <i>Crispy noodles with vegetables</i>	16,00
Mien Xao Légumes <i>Glass noodles with vegetables</i>	16,00

Accompagnements

Riz Parfumé <i>White rice</i>	4,00
Riz de Montagne <i>Sticky rice</i>	5,50
Riz Cantonais <i>Special fried rice</i>	5,50
Nouilles sautées <i>Fried noodles</i>	6,00
Riz Thai à l'Ananas <i>Pineapple thai rice</i>	6,50
Wok de Légumes <i>Vegetables chops suey</i>	11,00

Desserts

Assortiment de nougats vietnamien et gingembre confit <i>Assortment of Vietnamese nougats and candied ginger</i>	6,00
Perles coco <i>Coconut beads</i>	7,00
Ananas frais <i>Fresh pineapple</i>	8,00
Brownie Maison aux noix de Pécan et crème anglaise <i>Homemade brownie at pecans and custard</i>	9,00
Cheese Cake du moment <i>Cheesecake</i>	9,00
Beignets de banane ou pomme flambés au rhum de la Barbade <i>Banana or apple fritters flambéed with Barbados rum</i>	9,00
Coupe de lychees au sirop <i>Cup of lychees in syrup</i>	9,00
Ananas rôti au miel et flambé au Rhum <i>Pineapple roasted with honey and flambéed with rum</i>	9,00
Ché choi banane coco <i>Che choi banana coconut</i>	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

39

32

45

33

44

7

VAL DE LOIRE

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

34

44

49

12

29

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

29

37

32

45

33

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

29

30

39

32

45

38

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

8

52

VAL DE LOIRE

Sancerre Millet

44