

# Nos Sushis

Servis uniquement le soir, sauf le mercredi.

## 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

<b>Omakase Mix</b> (selon le choix du chef)	26,00
8 Uramaki rolls	
6 Hosomaki	
4 Nigiri	

## Uramaki Rolls (8 Pièces)

<b>Veggie</b>	12,00
Avocat, concombre, cheese, yuzu	
<b>Pistache</b>	14,00
Saumon, avocat, pistaches, cheese, yuzu	
<b>Aburi</b>	14,00
Saumon braisé, avocat, cébettes	
<b>Kani</b>	15,00
Chair de crabe, saumon, avocat, cébettes	
<b>Akami</b>	15,00
Thon, avocat, cébettes, échalote, ponzu	
<b>Tiger</b>	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.

<b>Tiger Mix</b> (selon le choix du chef)	44,00
16 Uramaki rolls	
12 Hosomaki	
6 Nigiri	

## Salades

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

## Vapeurs

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

## Entrées

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

## Soupes

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

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte plus les chèques.

## 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 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

Domaine de la grande Bauquière  
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

52 8

### VAL DE LOIRE

Sancerre Millet

44