

HORS D'ŒUVRES

1. TONG SAÏ PLATTER (2 PERS) – Le choix de Noorn Akorn
Assortiment d'entrées : un petit tour de plusieurs saveurs à partager pour commencer __ 20 €
2. MEE KROB KRATHONG : Vermicelle de riz croustillant sauce tamarin (crevettes et porc aux herbes thaï) __ 9 €
3. SATAY RUAM MIT : Brochettes grillées de bœuf et de poulet, sauce cacahuète __ 8 €
4. PLAR KOONG : Salade de crevettes entières parfumées à la citronnelle __ 8 €
5. LARB NUA : Emincé de bœuf cuit dans un jus de citron, assaisonné aux herbes thaï __ 11 €
6. LARB DIP : « Tartare » à la thaï - LARB NUA crue : un régal __ 11 €
7. SOM TAM : Salade de papaye verte __ 11 €
8. KAI BAITEUIL : Poulet mariné enveloppé dans une feuille de Pandan (6 pièces) __ 8 €
9. YAM POLAMAI : Salade composée de fruits frais, de crevettes, de poulet aux épices thaï __ 10 €
10. POR PIA : Rouleaux de crevettes entières __ 8 €
11. NEM THADEUA : Salade de riz croustillant au curry rouge parfumé à la citronnelle __ 8 €
12. YAM PED : Magret de canard saisi, coupé en lamelles et parfumé aux herbes thaï __ 8 €

POTAGES

13. TOM YAM KOONG : Soupe de crevettes à la citronnelle __ 11 €
14. TOM KHA KAÏ : Soupe de poulet au lait de coco parfumée au Galanga __ 11 €

PLATS

16. PLA TROD : Bar sauce Chiang-Maï « La capitale du Nord » __ 16 €
17. PLA SAM ROD : Dorade frite parfumée aux herbes thaï __ 16 €
18. KOONG PAD KRING : Crevettes sautées au gingembre et aux épices thaï __ 15 €
19. KOONG PAO : Gambas grillées accompagnées de sauce à l'ail et coriandre __ 15 €
20. SUA RONG HAÏ « LES LARMES DU TIGRE »
Filet de bœuf mariné, grillé sur une plaque chauffante, servi avec une sauce au miel et aux épices thaï __ 17 €
21. NUA PAD BAÏ KAPROW : Filet de bœuf haché, sauté au wok, aux feuilles de basilic et au poivre __ 15 €
22. PED MAKRAM : Magret de canard grillé à la sauce tamarin (sucré-salé) __ 15 €
23. MOU PAD PRIG KAENG : Porc sauté au curry rouge et pousses de bambou __ 15 €
24. PAD THAÏ KOONG : Nouilles sautées aux crevettes __ 13 €

THAÏ CURRY

25. KAENG KHIEW WARN KAÏ RUE NUA : Emincé de poulet ou de bœuf au curry vert __ 15 €
26. KAENG PHED PED YANG : Curry de canard rôti aux légumes thaï __ 16 €
27. KAENG PANAENG NUA : Bœuf au curry rouge panaeng __ 15 €
28. KAENG KARI KAI : Poulet au curry jaune __ 15 €

ACCOMPAGNEMENTS

29. PAD PAK SEE SAHAÏ : Emincé de légumes sautés à la sauce d'huitres __ 6 €
30. KHAO HOM MALI : Riz parfumé __ 2,50 €
31. KHAO NUENG : Riz gluant cuit à la vapeur __ 2,50 €
32. KHAO PAD : Riz sauté __ 4 €

MENU A 18,50 €

Du lundi au jeudi – uniquement le soir

Entrée et plat au choix

ENTREES

LARB NUA : Salade de bœuf, assaisonnée aux herbes thaï
PRATOD LOM « Cornet d'Or » : Emincé de poulet aux légumes,
roulés et frits dans une bouchée de riz
TOM YAM KOONG : Soupe de crevettes à la citronnelle

PLATS

PAD THAÏ KAÏ : Nouilles sautées au poulet
PANANG NUA : Bœuf au curry rouge
MOU PAD KRING : Porc sauté au gingembre
Accompagnement : Riz parfumé