



✦ Thaï Demoiselle ✦

## Le midi

### Formules

Plat	12,90 €
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	16,90 €
Entrée + Plat + Dessert	18,90 €

### Entrées

🌶 à 🌶🌶🌶 = légèrement à fortement épicé  
(+/- selon votre demande)

1. **Yam Neua Yang** 🌶  
Tende de tranche de bœuf grillé mélangé avec sa sauce piquante
2. **Tom Yam Kai** 🌶  
Soupe de poulet à la citronnelle et au lait de coco
3. **Satay Moo**  
Brochettes de porc Satay accompagnées de sauce aux cacahuètes et de sauce d'Ar-Jad (sauce thaï vinaigrée au concombre)
4. **Kung Chup Pang Tod**  
Beignets de crevettes à la thaïlandaise

### Plats

\*Les plats sont accompagnés de riz thaï parfumé \*

1. **Moo Wan**  
Porc au caramel parfumé à la cannelle
2. **Paneang Pla Salmon** 🌶  
Pavé de saumon grillé au curry Paneang
3. **Kapraow Neua** 🌶  
Bœuf sauté à la sauce basilic du Chef
4. **Kiao Wan Kai** 🌶  
Poulet au curry vert... comme au pays !

Accompagnement supplémentaire :

- Riz thaï parfumé 3,00 €

### Desserts

1. Flan Thaï Demoiselle
2. Tiramisu au thé vert thaï et au rhum blanc
3. Crème brûlée au thé thaïlandais et aux litchis
4. Glace (Chocolat, Vanille, Fraise, Citron, Mangue)

Ici, comme en Thaïlande, nous mangeons  
sans baguettes, ni pain !



Tous nos plats sont faits maison\*  
à partir de produits frais (sauf glaces).

\*élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets



✦ Thaï Demoiselle ✦

## Formules du soir

Formule Découverte ( Entrée + Plat <b>OU</b> Plat + Dessert )	27,90 €
Formule Classique ( Apéritif maison + Entrée + Plat + Dessert )	35,90 €

### Entrée au choix

1. Tom Yam Kung 🌶️  
Soupe relevée de crevettes à la citronnelle, au galanga et au lait de coco
2. Laab Kai Krob 🌶️  
Salade de poulet frit épicée et parfumée aux herbes thaï
3. Som Tam Thai 🌶️  
Salade épicée de papaye verte aux cacahuètes, tomates et crevettes séchées

### Plat au choix

\*Les plats sont accompagnés de riz thaï parfumé \*

1. Keang Kiao Wan Neua Baichapoo 🌶️  
Tende de tranche de bœuf au curry vert et au lait de coco, parfumé de feuilles de bétel
2. Massaman Kai 🌶️  
Poulet au curry Massaman et au lait de coco
3. Pla Pad Keonchai 🌶️  
Filet de dorade royale grillé, sauté aux céleri et aux herbes du jardin

### Dessert au choix

1. Flan Thaï Demoiselle
2. Crème brûlée au thé thaïlandais et aux litchis
3. Glaces (2 boules : Thé thaï, Litchi, Mangue, Melon, Fruits de la passion, Noix de coco, Cassis, Chocolat, Vanille Tahiti...)

Ici, comme en Thaïlande, nous mangeons  
sans baguettes, ni pain !



Tous nos plats sont faits maison\*  
à partir de produits frais (sauf glaces).

\*élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets

# Carte du soir

## Entrées

🌶️ à 🌶️🌶️🌶️ = légèrement à fortement épicé  
(+/- selon votre demande)

- 1. Yam Som O** 🌶️ 12 €  
Salade de pomelo frais aux crevettes, à la sauce de noix de coco et aux échalotes, servi avec des nouilles croquantes
- 2. Tom Yam Pho Tak** 🌶️ 13 €  
Soupe piquante de fruits de mer à la citronnelle et au galanga (Calamars, Moules de Hollande et Crevettes)
- 3. Som Tam Moo Yang** 🌶️ 12 €  
Salade de porc grillé aux cacahuètes, tomates et crevettes séchées (sauce épicée)
- 4. Miang Kham Phak** 12 €  
Bouchées traditionnelles (gingembre, citron vert, noix de coco, échalote, menthe, coriandre... le tout enveloppé dans des feuilles de salade)
- 5. Por Pia Kai** 11 €  
Rouleaux frits au poulet, aux vermicelles et aux légumes
- 6. Laab Neua Dib** 🌶️ 12 €  
Tartare de bœuf épicé à la thaïlandaise
- 7. Satay Kung Yang** 12 €  
Brochettes de crevettes grillées Satay accompagnées de sauce aux cacahuètes et de sauce d'Ar-Jad (sauce thaï vinaigrée au concombre)
- 8. Assortiment d'entrées (pour 2 personnes)** 17 €

## Plats

\*Les plats ne sont pas accompagnés de riz \*

- 1. Massaman Kae O Cha** 🌶️ 22 €  
Carré d'agneau grillé, cuisiné au curry Massaman et au lait de coco doux et relevé
- 2. Kung Yai Sauce Manow** 20 €  
Gambas grillées et nappées d'une sauce au citron
- 3. Keang Ped Peht Yang Sapparod** 🌶️ 19 €  
Magret de canard grillé au curry rouge avec ananas et tomates
- 4. Pla Laab Tod Krob** 🌶️ 26 €  
Dorade royale entière désarêtée et frite, nappée d'une sauce épicée aux herbes thaï riche en saveurs

## Wok

- 1. Pad Thaï Royal** 22 €  
Nouilles thaï sautées, agrémentées de gambas grillées enrichies de sauce de tamarin
- 2. Hoï Koa Baichapoo** 🌶️ 22 €  
Noix de Saint-Jacques sautées aux épices, parfumées de feuilles de bétel et au lait de coco
- 3. Hoï Talub Pad Naamprik Pao** 🌶️ 19 €  
Palourdes sautées à la pâte de piment faite maison et parfumées au basilic frais
- 4. Kapraow Neua Sab** 🌶️ 18 €  
Bœuf haché au couteau, sauté à la sauce basilic du Chef

## Accompagnement du plat :

- a. Légumes sautés à la thaïlandaise** 7 €
- b. Khrao Pad Poo** (Riz sauté à la chair de crabe, aux légumes et aux œufs) 8 €  
Khrao Pad Poo (en plat) 16 €
- c. Mélange 3 riz** (riz blanc thaï, riz sauvage et riz complet) 3,50 €  
ou riz thaï parfumé au jasmin
- d. Riz gluant de la région Isan** 3,50 €
- e. Curry aux légumes (plat végétarien)** 16 €
- f. Pad Thaï "Bo Ranne"** (Nouilles sautées à l'ancienne façon thaï) 9 €





## Carte des desserts

- |  |      |
|--|------|
| 1. Flan Thaï Demoiselle<br>servi avec une boule de glace   | 8 €  |
| 2. Tiramisu au thé vert thaï et au rhum blanc  | 7 €  |
| 3. Riz gluant sauvage au lait de coco<br>accompagné de mangue fraîche  | 10 € |
| 4. Petites bananes thaï sucrées<br>servies avec une boule de glace   | 8 €  |
| 5. Glaces<br>2 boules : Thé thaï, Litchi, Noix de coco, Melon,<br>Cassis, Mangue, Fruits de la passion,<br>Chocolat, Vanille Tahiti... | 7 €  |
| 6. Crème brûlée au thé thaïlandais et aux litchis  | 7 €  |



Tous nos plats sont faits maison\*  
à partir de produits frais (sauf glaces).

\*élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets



✦ Thaï Demoiselle ✦

## Menu enfant

Formule Plat + Dessert à 14,90 €

### Plats

1. Brochettes de blanc de poulet moelleux grillé à la sauce Satay, servies avec un bol de riz thaï parfumé
2. Rouleaux frits au poulet et aux légumes, servis avec un bol de riz thaï parfumé

Ou (hors formule) :

Riz sauté <sup>au choix :</sup>  $\left( \begin{array}{l} \text{aux crevettes} \\ \text{au poulet} \\ \text{au porc} \end{array} \right)$  avec œufs et légumes, à la thaï 12,90 €

### Dessert

Boule de glace au choix (Chocolat, Vanille, Citron, Fraise)



Tous nos plats sont faits maison\*  
à partir de produits frais (sauf glaces).

\*élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets



## ✦ Thaï Demoiselle ✦

### Vins en bouteille

ROUGES	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Côtes-du-Rhône AOC - Guigal 2012		13 €	22 €
Crozes-Hermitage AOC - Domaine Pradelle 2014		22 €	33 €
Gigondas AOC - L'Hallali Grande Réserve 2013	8 €	23 €	33 €
Lussac-Saint-Emilion AOC - Roc de Giraudon 2012		15 €	25 €
Saint-Estèphe AOC - Château Léo de Prades 2011			45 €

BLANCS	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Gard IGP - Cellier des Chartreux (Viognier) 2015			21 €
Saint-Véran AOC - Domaine du Paradis 2014	7,50 €	20 €	33 €
Sancerre AOC - La Mercy-Dieu 2014	8,50 €	24 €	37 €
 Alsace AOC Pinot Gris - Wunsch & Mann 2014 			26 €
 Alsace AOC Gewurztraminer - Wunsch & Mann 2012 			29 €

ROSÉS	Verre 12 cl	75 cl
Côtes-De-Provence AOC - Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez 2014		22 €
Bandol AOC - Moulin de la Roque 2015	7 €	33 €

PÉTILLANT	75 cl
Lambrusco Di Modena DOC - Rosso Amabile (Italie)	20 €

Vins au pot et au verre	Verre 12 cl	Pot 25 cl	Pot 50 cl
ROUGE - Côtes-du-Rhône AOC - Les Cyprès	3,00 €	5,50 €	9,00 €
BLANC - Pays d'Oc IGP - La Cave des 9 Clés	3,00 €	5,50 €	9,00 €
ROSÉ - Gard IGP - Collines Demoiselles	3,00 €	5,50 €	9,00 €

### Bières

Bière Singha (Thaïlande)	bouteille 33 cl	4,50 €
Bière Chang (Thaïlande)	bouteille 33 cl	4,50 €
Bière pression (Lefse Blonde 6,6°)	verre 25 cl	4,00 €



### Boissons chaudes

Thé vert thaïlandais / Infusion thaï	4,90 €
Café (normal, allongé, décaféiné)	2,50 €