



✦ 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. Laab Neua Dib 🌶
Tartare de bœuf épicé à la thaïlandaise
2. Tom Kha Kai
Soupe de poulet au lait de coco parfumée au galanga et à la citronnelle
3. Por Pia Kai
Rouleaux frits au poulet du Chef
4. Nam Tok Moo Yang 🌶
Porc grillé en salade au citron vert et aux herbes thaï

Plats

*Les plats sont accompagnés de riz thaï parfumé *

1. Salad Pla Yang Sauce Takai 🌶
Filet de saumon grillé servi avec sa salade et sa sauce épicée à la citronnelle
2. Paneang Moo 🌶
Porc au curry Paneang et au lait de coco
3. Massaman Kai 🌶
Hauts de cuisses de poulet au curry Massaman et au lait de coco
4. Neua Pad King 🌶
Tende de tranche de bœuf sauté au gingembre

Accompagnement supplémentaire :

- Riz thaï parfumé 3,00 €

Desserts

1. Salade de fruits
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 soir et week-end

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

Entrée au choix

1. Por Pia Kai
Rouleaux frits au poulet, aux vermicelles et aux légumes
2. Yam Woongsen Moosab Kung 🌶️
Salade de vermicelles aux crevettes et au porc haché servie avec sa sauce épicée aux herbes thaï
3. Tom Kha Kai
Soupe de blanc de poulet au lait de coco parfumée aux herbes thaï et au galanga

Plat au choix

* Les plats sont accompagnés de riz thaï parfumé *

1. Kai Pad Medmamuang Himmaman
Blanc de poulet sauté aux noix de cajou et aux légumes
2. Keang Deang Kung 🌶️
Crevettes au curry rouge et au lait de coco
3. Salad Pla Yang 🌶️
Filet de dorade royale grillé servi en salade avec sa sauce épicée aux herbes thaï

Dessert au choix

1. Tiramisu au thé vert thaï et au rhum blanc
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

à la Carte

Entrées

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

1. **Pla Hôi** 🌶️ 12 €
Salade de noix de Saint-Jacques servie avec sa sauce épicée aux herbes thaï
2. **Tom Yam Kung** 🌶️ 12 €
Soupe piquante de crevettes à la citronnelle, au galanga et au lait de coco
3. **Miang Kham Phak** 12 €
Bouchées traditionnelles (gingembre, citron vert, noix de coco, échalote, menthe, coriandre... le tout enveloppé dans des feuilles de salade)
4. **Laab Kai Sod Sai** 🌶️ 11 €
Salade de poulet émincé, épicée à la thaïlandaise
5. **Kung Tod Krob** 12 €
Tempura de crevettes façon thaï
6. **Por Pia Sod** 11 €
Rouleaux d'été aux crevettes et aux herbes thaï du jardin
7. **Assortiment d'entrées** (pour 2 personnes) 17 €
(pour 3 personnes) 24 €

- * 20 min d'attente seront nécessaires à partir de la commande *
- * si vous souhaitez commencer votre repas par le plat *

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. **Keang Kiao Wan Kai** 🌶️ 18 €
Blanc de poulet au curry vert et au lait de coco
3. **Hôi Yang Sauce Satay** 🌶️ 22 €
Noix de Saint-Jacques grillées aux herbes thaï, nappées de sauce Satay au lait de coco
4. **Choo Chee Pla Tod** 🌶️ 26 €
Dorade royale entière désarêtée et frite, nappée d'une sauce au curry rouge riche en saveur

Wok

1. **Pad Thai Royal** 22 €
Nouilles thaï sautées, agrémentées de gambas grillées enrichies de sauce de tamarin
2. **Keang Khoua Hôi Talub** 🌶️ 19 €
Palourdes sautées à la pâte de piment maison et au lait de coco parfumé au basilic frais
3. **Kung Yai Pad Pong Karri** 20 €
Gambas grillées et sautées au curry jaune et au céleri
4. **Peht Pad Bai Kapraow** 🌶️ 19 €
Magret de canard grillé 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 oeufs) 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)** 16,90 €
- f. **Pad Thai "Bo Ranne"** (Nouilles sautées à l'ancienne façon thaï) 9 €





Carte des desserts

- | | |
|--|------|
| 1. Flan Thaï Demoiselle
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
accompagné de mangue fraîche | 10 € |
| 4. Petites bananes thaï sucrées
servies avec une boule de glace | 8 € |
| 5. Glaces
2 boules : Thé thaï, Litchi, Noix de coco, Melon,
Cassis, Mangue, Fruits de la passion,
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 ^{au choix :} $\left(\begin{array}{l} \text{aux crevettes} \\ \text{au poulet} \\ \text{au porc} \end{array} \right)$ 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 (Leffe Blonde 6,6°)	verre 25 cl	4,00 €



Boissons chaudes

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