



✦ 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. **Tom Yam Kung** 🌶
Soupe piquante de crevettes à la citronnelle, au galanga et au lait de coco
2. **Kung Tod Krob**
Tempura de crevettes façon thaï
3. **Yam Neua** 🌶
Tende de tranche de bœuf grillé à la sauce piquante thaïlandaise
4. **Satay Kai**
Brochettes de poulet Satay accompagnées de sauce aux cacahuètes et de sauce d'Ar-Jad (sauce thaï vinaigrée au concombre)

Plats

*Les plats sont accompagnés de riz thaï parfumé *

1. **Kapraow Kai Sab** 🌶
Émincé de poulet sauté à la sauce basilic du chef
2. **Keang Kiao Wan Moo** 🌶
Porc relevé au curry vert et cuisiné au lait de coco
3. **Paneang Pla Salmon** 🌶
Pavé de saumon grillé au curry Paneang
4. **Neua Yang Jim Jao** 🌶
Tende de tranche de bœuf grillé servi avec sa sauce piquante

Accompagnement supplémentaire :

- Riz thaï parfumé 3,00 €

Desserts

1. Petites bananes thaï sucrées
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. **Tom Yam Kung** 🌶️
Soupe piquante de crevettes à la citronnelle, au galanga et au lait de coco
3. **Laab Peht** 🌶️
Salade de magret de canard grillé émincé, épicé et agrémenté d'une sauce au citron vert & échalotes
4. **Pla Kung** 🌶️
Crevettes grillées servies en salade avec une sauce de citron vert aux herbes

Plat au choix

*Les plats sont accompagnés de riz thaï parfumé *

1. **Keang Kiao Wan Kai** 🌶️
Cuisse de poulet relevée au curry vert avec légumes cuisinés au lait de coco
2. **Peht Pad Bai Kapraow** 🌶️
Magret de canard grillé sauté à la sauce basilic du chef
3. **Salmon Yam Takraï** 🌶️
Filet de saumon grillé servi en salade épicée avec sa sauce de citronnelle

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. **Samossa Kai** 11 €
Samossas au poulet et au curry jaune
2. **Tom Yam Kung** 🌶️ 12 €
Soupe piquante de crevettes à la citronnelle, au galanga et au lait de coco
3. **Miang Kham Phak** 11 €
Bouchées traditionnelles (gingembre, citron vert, noix de coco, échalote, menthe, coriandre... le tout enveloppé dans des feuilles de salade)
4. **Laab Neau Dib** 🌶️ 12 €
Tartare de bœuf épicé à la thaïlandaise
5. **Satay Hoï Yang** 🌶️ 12 €
Noix de Saint-Jacques grillées servies avec leur sauce Satay
6. **Laab Kai Sod Sai** 🌶️ 11 €
Salade de poulet émincé épicé à la thaïlandaise
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 Peht Ped Yang** 🌶️ 19 €
Magret de canard grillé au curry vert avec des fruits exotiques
3. **Paneang Hoï Yang** 🌶️ 22 €
Noix de Saint-Jacques grillées puis nappées de sauce Satay et au lait de coco
4. **Kung Yai Sam Sod** 20 €
Gambas grillées et nappées d'une sauce 3 saveurs

Wok

1. **Pad Thai Royal** 22 €
Nouilles thaï sautées, agrémentées de gambas grillées enrichies de sauce de tamarin
2. **Laab Pla Tod** 🌶️ 26 €
Dorade royale entière désarêtée et frite, nappée d'une sauce riche en saveurs
3. **Talay Kata Ronn** 🌶️ 22 €
Notre sélection de fruits de mer (Noix de Saint-Jacques, Calamars et Crevettes) sautée à la pâte de piment et parfumée au basilic frais (servi sur une plaque chauffante)
4. **Neau Pad Namman Hoï** 18 €
Tende de tranche de bœuf sauté au wok avec la sauce du chef et aux légumes

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) 16,90 €
- 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 2013	-	13 €	22 €
Crozes-Hermitage AOC - Domaine Pradelle 2015	-	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) 2016	-	-	21 €
Saint-Véran AOC - Domaine du Paradis 2016	7,50 €	20 €	33 €
Sancerre AOC - La Mercy-Dieu 2015	8,50 €	24 €	37 €
 Alsace AOC Pinot Gris - Wunsch & Mann 2014 	-	-	26 €
 Alsace AOC Gewurztraminer - Wunsch & Mann 2013 	-	-	29 €

ROSÉS	Verre 12 cl	75 cl
Côtes-De-Provence AOC - Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez 2015	-	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 €