

Restaurant thaïlandais



13 rue Dauphine - 75006 Paris
01 43 29 73 38

10 rue de Sévigné - 75004 Paris
01 42 71 37 08

Carte des vins

CHAMPAGNE

Louis Constant Brut 75 cl	56€
Ruinart 75 cl	110€

VINS ROSÉS

Seigneurie 75 cl	22€
Verre 14 cl	6,20€
Notre sélection 75 cl	27€
Minuty 75 cl	32€

VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon

Côte du Roussillon, Les Sorcières du Clos des Fées 75 cl	36€
Minervois, Domaine de Courbissac 75 cl	38€
Côtes Catalanes, Modeste du Clos des Fées 75 cl	27€
Pays de L'Hérault, Les Creisses 75 cl	42€
Mas Montel cuvée Jéricho 75 cl	33€
Ermitage du Pic Saint Loup 75cl	33€

Bourgogne-Beaujolais

Brouilly, Château de Pierreux 75 cl	29€
Demi bouteille 37,5 cl	17€
Verre 14 cl	6,20€
Morgon, Marcel Lapierre 75 cl	38€
Bourgogne, Joseph Roty 75 cl	42€
Nuits St-Georges, Domaine Gilles 75 cl	67€
Fleurie 75 cl	42€
Pommard, Michel Picard 75 cl	72€

VINS BLANCS

Notre sélection 75 cl	22€
Chablis, Chablisienne 75 cl	34€
Demi bouteille 37,5 cl	19€
Verre 14 cl	7,20€
Sancerre, Joseph Mellot 75 cl	42€
Verre 14 cl	9€
Languedoc, Mas Grenier 75 cl	32€
Touraine, Xavier Frissant 75 cl	34€
Condrieu, Guigal 75 cl	68€
Viognier Delas 75 cl	29€
Verre 14 cl	6,20€

Côtes du Rhône

Crozes Hermitage, Domaine Calunas 75 cl	32€
Demi bouteille 37,5 cl	18€
Verre 14 cl	7,20€
Côte du Rhône Vieilles Vignes, St-Duc 75 cl	30€
Châteauneuf du Pape, Mas St-Louis 75 cl	56€
Gigondas 75 cl	38€

Bordeaux

St-Émilion Grand Cru, sélection du moment 75 cl	36€
St-Émilion, La Fleur du Barril 75 cl	32€
Demi bouteille 37,5 cl	18€
Verre 14 cl	8,20€
Graves de Vayres, Petit Puch 75 cl	42€
Pessac-Leognan, Les Demoiselles Larrivet Haut Brion 75 cl	48€
Lalande de Pommerol, Château Haut Goujon 75cl	52€
Saint-Emilion Grand Cru, Baron de Boutsisse 75cl	52€
Margaux, Château Prieuré-Lichine 75 cl	88€
Pauillac, Réserve de la Comtesse 75 cl	90€

NOS SÉLECTIONS (ROSÉ, VIN BLANC ET VIN ROUGE)

Bouteille 75 cl 22€

La maison n'accepte plus les chèques.



Khao
Thai



Restaurant thaïlandais

Entrées

Poh Pea <i>Nems végétariens / Vegetarian spring rolls</i>	9€	Say Wa <i>Saucisses thaïlandaises / Thai sausages</i>	10€
Goong Hom Sabai <i>Nems aux crevettes / Shrimps spring rolls</i>	10€	Yam Goong Tha Lay <i>Salade de crevettes aux noix de cajou Shrimps salad with cashew nuts</i>	11€
Poh Pea Kai <i>Nems au poulet / Chicken spring rolls</i>	9€	Phla Pla <i>Tartare épicé de saumon à la citronnelle Spicy salmon tartare with lemongrass</i>	13€
Kai Saté <i>Brochettes de poulet au saté Chicken satay skewers</i>	9€	Yam Woon Sen <i>Salade de vermicelle aux crevettes à la sauce au citron Vermicelli salad with shrimps and lemon sauce</i>	9€
Som Tam <i>Salade de papaye verte / Green papaya salad</i>	11€	Yam-Tha-lay <i>Salade de fruits de mer à la mangue verte Seafood salad with green mango</i>	13€
Yam Neua <i>Salade de bœuf épicé / Spicy beef salad</i>	11€	Pla Muele Tad Sai <i>Calamars farcis au poulet et vermicelle Squid stuffed with chicken and vermicelli</i>	10€
Lab Kai <i>Salade poulet haché Chicken salad</i>	10€		

Soupes

	PETIT / GRAND		PETIT / GRAND
Tom Kha Kai <i>Soupe de poulet au lait de coco, galanga et citronnelle Chicken soup with coconut milk, galangal and lemongrass</i>	9€ / 14€	Phoh Tak <i>Soupe de fruits de mer épicée Spicy seafood soup</i>	13€ / 18€
Tom Yam Gung / Kai <i>Soupe épicée de crevettes ou de poulet Spicy shrimps or chicken soup</i>	10€ / 15€		

Poissons & Fruits de mer

Chuu Chee Goong 22€ <i>Gambas à la crème de curry rouge</i> <i>King shrimps with chuu-chee curry</i>	Kea Pao Phamuek 15€ <i>Calamars sautés au basilic thaï</i> <i>Squid sauteed with thaï basil</i>
Goong Pag Pong Karee 19€ <i>Crevettes sautées au curry jaune</i> <i>Shrimps sauteed with yellow curry</i>	Pad Cha 19€ <i>Saumon délicatement sauté aux 5 épices</i> <i>Salmon sauteed with 5 spices</i>
Geang Kiow Wan Goong 22€ <i>Crevettes au curry vert dans une noix de coco</i> <i>Shrimps with green curry in coconut</i>	Yam Pla Foo 19€ <i>Saumon croustillant et salade de mangue verte</i> <i>Crispy fish with green mango salad</i>
Goong Pad Khing 19€ <i>Crevettes sautées au gingembre</i> <i>Shrimps sauteed with ginger</i>	Pla Neung Ma Naw 23€ <i>Bar vapeur à la sauce de citron épicée</i> <i>Seabass steamed with spicy lemon sauce</i>
Goong Taohoo Gratien Prik Thaï 19€ <i>Crevettes et tofu sautés à l'ail</i> <i>Shrimps and tofu sauteed with garlic</i>	Pla Neung Khing 23€ <i>Bar vapeur au gingembre et à la sauce de soja</i> <i>Seabass steamed with ginger and soy sauce</i>
Goong Pad Khaprao 19€ <i>Crevettes sautées au basilic thaï</i> <i>Shrimps sauteed with thaï basil</i>	Pla Sam Rod 23€ <i>Bar frit à la sauce sucrée, salée et épicée</i> <i>Fried seabass with sweet and sour spicy sauce</i>
Thalay Pad Prik Phao 21€ <i>Fruits de mer sautés aux piments fumés, combawa et basilic</i> <i>Seafood sauteed with smoke chilli pepper, kaffir-lime and basil</i>	Pla Top Samoun Prai 23€ <i>Bar croustillant à la citronnelle</i> <i>Crispy Seabass with lemongrass</i>
Ho Mok Tha Lay 22€ <i>Fruits de mer au curry à la vapeur dans une noix de coco</i> <i>Steamed seafood with curry in coconut</i>	Hoy Pad Holapao 24€ <i>Noix de saint-jacques sautées au basilic</i> <i>Scallops sauteed with basil</i>
Hoy Maleang Poo Pud Prik Pao 16€ <i>Moules sautées au basilic thaï</i> <i>Mussels sauteed with thaï basil</i>	Panang Hoy 24€ <i>Noix de saint-jacques au curry panang</i> <i>Spicy panang curry scallops</i>

Accompagnements

Khao Sauy 3,50€ <i>Riz parfumé - Fragrant rice</i>	Khao Neow 4,50€ <i>Riz gluant - Sticky rice</i>
Pad Guay Tiew 7€ <i>Nouilles sautées - Sauteed noodles</i>	Khao Pad 7€ <i>Riz sauté - Sauteed rice</i>

Boissons alcoolisées

APÉRITIFS

Coupe de Champagne	10€
Ricard	5,50€
Martini Rouge ou blanc	5,50€
Kir	6€
Kir Royal	10€
Porto	6€
Gin	6€
Tequila	5€
J&B	7€
Chivas	10€
Jack Daniels	9€

DIGESTIFS

Cognac 4 cl	9€
Calvados 4 cl	9€
Armagnac 4 cl	9€
Get 27 4 cl	7€
Baileys 4 cl	7€

Digestif pour les Amateurs de 18€ à 25€
Spirit for connoisseur

COCKTAILS

Mojito 9€ <i>Rhum, citron, cassonade, soda</i>
Caïpirinha 9€ <i>Cachaca, citron, cassonade</i>
Caïpiroska 9€ <i>Vodka, citron, cassonade</i>
Gin fizz 9€ <i>Gin, citron, soda</i>
Sex on the beach 9€ <i>Vodka, crème de pêche, crème de mûre, jus d'ananas, jus de cranberry</i>
Cosmopolitan 9€ <i>Vodka, jus de cranberry, jus de citron</i>
Tequila sunrise 9€ <i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>

COCKTAILS Maison

Sweet oriental 9€ <i>Vodka, jus de citron, thé au jasmin, lychees</i>
Ginger Dream 9€ <i>Vodka, gingembre, jus de citron, fruit de la passion</i>

BIÈRES

Bière Singha 33 cl	5,50€
Heineken 33 cl	6€

Desserts

Khao Neow Ma Maung <i>Riz gluant au lait de coco à la mangue</i> <i>Sweet sticky rice with coconut milk and mango</i>	10€	Glace Thai <i>3 boules au choix :</i> <i>coco, mangue, vanille, framboise, litchi</i> <i>3 scoops of your choice:</i> <i>coco, mango, vanilla, raspberry, lychee</i>	9€
Poh Pea chocolat & banane <i>Nems aux chocolat et banane</i> <i>Spring rolls with chocolate and banana</i>	8€	Carrément chocolat avec une glace à la vanille <i>Squarely chocolate with vanilla ice cream</i>	9€
Moh Gang <i>Flan thai au lait de coco</i> <i>Thai coconut custard</i>	8€	Lychees au sirop <i>Lychees with syrup</i>	6€
Glace Mystère <i>Vanilla ice cream with caramel and</i> <i>broken praline</i>	6€	Fruits Frais <i>Mangue ou ananas</i> <i>Fresh fruits mango or pineapple</i>	9€
Gingembre & Nougat <i>Ginger and nougat</i>	6€	Kanom Tom Mapraw <i>Perle de Coco</i> <i>Nuomici</i>	7€

Boissons

EAUX		SODAS & JUS		THÉS	
Evian 75 cl	6,50€	Coca	4,50€	Thé vert (Dammann)	5€
Evian 50 cl	4€	Coca light	4,50€	Thé jasmin (Dammann)	5€
Chateldon 75 cl	6,50€	Coca zéro	4,50€	Infusion	6€
San pellegrino 1 l	6,50€	Schweppes	4,50€	<i>Miel bio, orange & safran grec</i>	
San pellegrino 50 cl	4€	Limonade	4€	<i>Citronnelle & gingembre</i>	
Perrier 33 cl	4,50€	Red Bull	5€	<i>Menthe fraîche</i>	
		Ice Tea	4,50€	CAFÉS	
		Jus de fruits	4,50€	Café	3€
		<i>Orange, ananas, mangue, pomme</i>		Décaféiné	3€
		Coco	7€	Cappuccino	4,50€
				Café au lait glacé	5,50€

Viandes

Massaman Neua <i>Bœuf au curry de cacahuète</i> <i>Peanut curry beef</i>	16€	Panang Neua <i>Bœuf relevé au curry panang</i> <i>Spicy panang curry beef</i>	16€
Keang Dang Neau <i>Bœuf au curry rouge et aux pousses de bambou</i> <i>Red curry beef with bamboo shoots</i>	16€	Seu Rong Hay <i>Tigre qui pleure à la sauce épicée au tamarin</i> <i>Crying tiger with spicy tamarind sauce</i>	18€
Pad Kra Prao Neua <i>Bœuf sauté au basilic thai</i> <i>Beef sauteed with thai basil</i>	16€		

Volailles

Keang Phed Ped Yang <i>Magret de canard au curry rouge et aux fruits</i> <i>Duck breast with red curry and fruits</i>	19€	Kai Pad Khing <i>Poulet sauté au gingembre</i> <i>Chicken sauteed with ginger</i>	15€
Ped Pad Khing <i>Canard sauté au gingembre</i> <i>Duck sauteed with ginger</i>	19€	Kai Pad Med Mamaoung <i>Poulet sauté aux noix de cajou</i> <i>Chicken sauteed with cashew nuts</i>	15€
Ped Rong Hay <i>Magret de canard à la sauce épicée au tamarin</i> <i>Duck breast with tamarind spicy sauce</i>	19€	Keang Kiow Wan Kai <i>Poulet au curry vert et aux pousses de bambou</i> <i>Green curry chicken with bamboo shoots</i>	15€
Kai Pad Kra Prao <i>Poulet sauté au basilic thai</i> <i>Chicken sauteed with thai basil</i>	15€	Panang Kai <i>Poulet épicé au curry panang</i> <i>Spicy panang curry chicken</i>	15€

Nouilles et légumes

Pad Thai <i>Pâtes de riz sautées au poulet ou aux crevettes</i> <i>à la sauce de tamarin / Rice noodles sauteed</i> <i>with chicken or shrimps with tamarind sauce</i>	15€	Pad Khi Mao Tha Lay <i>Spaghettis sautés aux fruits de mer et ses épices</i> <i>Spaghetti sauteed with seafood and spices</i>	16€
Pad See U <i>Pâtes de riz sautées au poulet ou aux crevettes</i> <i>à la sauce de soja / Rice noodles sauteed</i> <i>with chicken or shrimps with soy sauce</i>	15€	Phad Khi Mao Neua <i>Spaghettis sautés au bœuf</i> <i>Spaghetti sauteed with beef</i>	15€
Khao Pad <i>Riz sauté au poulet, crevettes ou légumes</i> <i>Thai rice sauteed with chicken, shrimps or vegetable</i>	15€	Taohu Krapiem <i>Tofu sauté à l'ail / Tofu sauteed with garlic</i>	11€
Khao Pad Sapparod Kung / Kai <i>Riz sauté à l'ananas, aux crevettes ou poulet</i> <i>Rice sauteed with pineapple, shrimps or chicken</i>	15€	Keang Kiow Wan Taohu <i>Tofu et légumes au curry</i> <i>Tofu and vegetable curry</i>	15€
		Pad pak <i>Légumes sautés / Vegetables sauteed</i>	9€

Formule Midi

ENTRÉES

au choix
Nems végétariens
Nems au poulet
Salade de poulet au riz croquant
Salade de bœuf épicée
Soupe de poulet à la citronnelle
Salade de concombre et tomate épicée

APPETIZERS

your choice
Vegetarian spring rolls
Chicken spring rolls
Chicken salad with crunchy rice
Spicy beef salad
Chicken soup with lemongrass
Spicy cucumber and tomatoe salad

PLATS

au choix
Poisson du jour
Pad thaï au poulet
Bœuf ou Poulet sauté aux oignons
Bœuf ou Poulet sauté au gingembre
Bœuf ou Poulet au curry rouge et à l'ananas frais
Bœuf ou Poulet sauté aux 5 épices
Bœuf ou Poulet au curry vert et aux pousses de bambou
Bœuf ou Poulet sauté au basilic thaï

MAIN DISHES

your choice
Today's Fish
Pad chicken thaï
Beef or chicken sauteed with onions
Beef or chicken sauteed with ginger
Red curry beef or chicken with pineapple
Beef or chicken sauteed with 5 spices
Green curry beef or chicken with bamboo shoots
Beef or chicken sauteed with thaï basil

AVEC

Riz parfumé

WITH

Fragrant rice

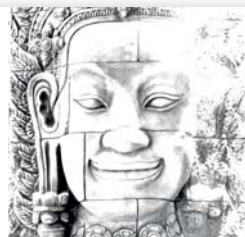
DESSERTS

au choix
Dessert du jour
Flan thaï au lait de coco
Lychees au sirop
Ananas frais
Café

DESSERTS

your choice
Today's Dessert
Thaï coconut custard
Lychees with syrup
Fresh pineapple
Coffee

**ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT**
14,50 €



**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**
17€

Menu dégustation

ENTRÉES

au choix
Soupe aux crevettes
Salade de bœuf
Nems végétariens
Brochettes de poulet au saté

APPETIZERS

your choice
Shrimps soup
Beef salad
Vegetarian spring rolls
Chicken satay skewers

PLATS

au choix
Crevettes au basilic
Poulet au curry rouge
Bœuf au poivre vert
Magret de canard à la sauce épicée au tamarin

MAIN DISHES

your choice
Shrimps with basil
Red curry chicken
Beef with green pepper
Duck breast with tamarind spicy sauce

AVEC

au choix
Riz parfumé
Riz gluant

WITH

your choice
Fragrant rice
Sticky rice

DESSERTS

au choix
Flan thaï
Nems au chocolat
Fruits frais
(ananas ou mangue)

DESSERTS

your choice
Thaï custard
Chocolate spring rolls
Fresh fruits
(mango or pineapple)

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**
32€

