



Restaurant thaïlandais



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

13 rue Dauphine - 75006 Paris  
01 43 29 73 38

## Carte des vins

### CHAMPAGNE

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

### VINS ROSÉS

Cadenière 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€

#### 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€

#### Bordeaux

St-Émilion Grand Cru, sélection du moment 75 cl	36€
St-Émilion Petit Fournay 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 75 cl	52€
Saint-Émilion Grand Cru, Baron de Boutsisse 75 cl	52€
Margaux, Château Prieuré-Lichine 75 cl	88€
Pauillac, Réserve de la Comtesse 75 cl	90€
Château Castillon Albà 75 cl	38€

NOS SÉLECTIONS (ROSÉ, VIN BLANC ET VIN ROUGE)

Bouteille 75 cl 22€ - Verre 14 cl 5€

La maison n'accepte plus les chèques.



Khao  
Thai

Restaurant thaïlandais



## Entrées

<b>Poh Pea</b> <i>Nems végétariens / Vegetarian spring rolls</i>	9€	<b>Say Wa</b> <i>Saucisses thaïlandaises Thai sausages</i>	10€
<b>Goong Hom Sabai</b> <i>Nems aux crevettes / Shrimps spring rolls</i>	10€	<b>Yam Goong Tha Lay</b> <i>Salade de crevettes aux noix de cajou Shrimps salad with cashew nuts</i>	10€
<b>Poh Pea Kai</b> <i>Nems au poulet / Chicken spring rolls</i>	9€	<b>Phla Pla</b> <i>Tartare épicé de saumon à la citronnelle Spicy salmon tartare with lemongrass</i>	12€
<b>Kai Saté</b> <i>Brochettes de poulet au saté Chicken satay skewers</i>	9€	<b>Yam Woon Sen</b> <i>Salade de vermicelle aux crevettes à la sauce au citron Vermicelli salad with shrimps and lemon sauce</i>	9€
<b>Som Tam</b> <i>Salade de papaye verte / Green papaya salad</i>	10€	<b>Yam-Tha-lay</b> <i>Salade de fruits de mer à la mangue verte Seafood salad with green mango</i>	12€
<b>Lab Tofu</b> <i>Salade de tofu épicée / Spicy tofu salad</i>	9€	<b>Tha-lay Gratiem Prik Thai</b> <i>Fruits de mer sautés sel et poivre (pour 2 pers.) Seafood sauteed with salt and pepper (for 2 pers.)</i>	21€
<b>Yam Neua</b> <i>Salade de bœuf épicée / Spicy beef salad</i>	11€		
<b>Lab Kai</b> <i>Salade poulet haché / Chicken salad</i>	10€		

## Soupes

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

## Poissons & Fruits de mer

<b>Chuu Chee Goong</b> 21€ <i>Gambas à la crème de curry rouge King shrimps with chuu-chee curry</i>	<b>Kea Pao Phamuek</b> 15€ <i>Calamars sautés au basilic thaï / Squid sauteed with thaï basil</i>
<b>Kang Woon Sen Kung Yai</b> 22€ <i>Gambas au vermicelle curry coco King shrimps with vermicelli curry coconut</i>	<b>Hoy Pad Holapao</b> 24€ <i>Noix de saint-jacques sautées au basilic Scallops sauteed with basil</i>
<b>Goong Pag Pong Karee</b> 19€ <i>Crevettes sautées au curry jaune / Shrimps sauteed with yellow curry</i>	<b>Panang Hoy</b> 24€ <i>Noix de saint-jacques au curry panang Spicy panang curry scallops</i>
<b>Geang Kiow Wan Goong</b> 21€ <i>Crevettes au curry vert dans une noix de coco Shrimps with green curry in coconut</i>	<b>Hoy Kung Takraï</b> 21€ <i>Brochettes de saint-jacques et crevettes grillées Scallops and Shrimps lemongrass skewers</i>
<b>Goong Pad Khing</b> 19€ <i>Crevettes sautées au gingembre / Shrimps sauteed with ginger</i>	<b>Pla Neung Ma Naw</b> 23€ <i>Bar vapeur à la sauce de citron épicée Seabass steamed with spicy lemon sauce</i>
<b>Goong Taohoo Gratien Prik Thaï</b> 19€ <i>Crevettes et tofu sautés à l'ail Shrimps and tofu sauteed with garlic</i>	<b>Pla Neung Khing</b> 23€ <i>Bar vapeur au gingembre et à la sauce de soja Seabass steamed with ginger and soy sauce</i>
<b>Goong Pad Kleua Priktaï</b> 19€ <i>Crevettes sautées sel et poivre Shrimps sauteed with salt and pepper</i>	<b>Pla Sam Rod</b> 23€ <i>Bar frit à la sauce sucrée, salée et épicée Fried seabass with sweet and sour spicy sauce</i>
<b>Thalay Pad Prik Phao</b> 21€ <i>Fruits de mer sautés aux piments fumés, combawa et basilic Seafood sauteed with smoke chilli pepper, kaffir-lime and basil</i>	<b>Pad Cha</b> 17€ <i>Saumon délicatement sauté aux 5 épices Salmon sauteed with 5 spices</i>
<b>Ho Mok Thalay</b> 21€ <i>Fruits de mer au curry à la vapeur dans une noix de coco Steamed seafood with curry in coconut</i>	<b>Yam Pla Foo</b> 17€ <i>Saumon croustillant et salade de mangue verte Crispy fish with green mango salad</i>
<b>Thalay Pad Kheua Priktaï</b> 21€ <i>Fruits de mer sautés aux sel et poivre Seafood sauteed with salt and pepper</i>	<b>Hoy Maleang Poo Pud Prik Pao</b> 15€ <i>Moules sautées au basilic thaï Mussels sauteed with thaï basil</i>

## Viandes

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

## Boissons alcoolisées

<b>APÉRITIFS</b>	<b>COCKTAILS</b>
<b>Coupe de Champagne</b> 9€	<b>Mojito</b> 9€ <i>Rhum, citron, cassonade, soda</i>
<b>Ricard</b> 5,50€	<b>Caïpirinha</b> 9€ <i>Cachaca, citron, cassonade</i>
<b>Martini Rouge ou blanc</b> 5,50€	<b>Caïpiroska</b> 9€ <i>Vodka, citron, cassonade</i>
<b>Kir</b> 6€	<b>Gin fizz</b> 9€ <i>Gin, citron, soda</i>
<b>Kir Royal</b> 10€	<b>Sex on the beach</b> 9€ <i>Vodka, crème de pêche, crème de mûre, jus d'ananas, jus de cranberry</i>
<b>Porto</b> 6€	<b>Cosmopolitan</b> 9€ <i>Vodka, jus de cranberry, jus de citron</i>
<b>Gin</b> 6€	<b>Tequila sunrise</b> 9€ <i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>
<b>Tequila</b> 5€	
<b>J&amp;B</b> 7€	<b>DIGESTIFS</b>
<b>Chivas</b> 10€	<b>COCKTAILS Maison</b>
<b>Jack Daniels</b> 9€	<b>Sweet oriental</b> 9€ <i>Vodka, jus de citron, thé au jasmin, lychees</i>
	<b>Ginger Dream</b> 9€ <i>Vodka, gingembre, jus de citron, fruit de la passion</i>
	<b>BIÈRES</b>
	<b>Bière Singha 33 cl</b> 5,50€
	<b>Heineken 33 cl</b> 6€
<b>Digestif pour les Amateurs</b> de 18€ à 25€ <i>Spirit for connoisseur</i>	

## Desserts

<b>Khao Neow Ma Maung</b> <i>Riz gluant au lait de coco à la mangue</i> <i>Sweet sticky rice with coconut milk and mango</i>	9€	<b>Glacé Thai</b> <i>3 boules au choix : coco, mangue, vanille, framboise, litchi</i> <i>3 scoops of your choice: coco, mango, vanilla, raspberry, lychee</i>	8,50€
<b>Poh Pea chocolat</b> <i>Nems au chocolat</i> <i>Chocolate spring rolls</i>	7€	<b>Litchis au sirop</b> <i>Lychees with syrup</i>	6€
<b>Moh Gang</b> <i>Flan thaï au lait de coco</i> <i>Thai coconut custard</i>	7€	<b>Fruits Frais</b> <i>Mangue ou ananas</i> <i>Fresh fruits mango or pineapple</i>	8€
<b>Glacé Mystère</b> <i>Vanilla ice cream with caramel and broken praline</i>	6€	<b>Kweu Cheum</b> <i>Banane au lait de coco</i> <i>Banana in coconut milk</i>	7€
<b>Gingembre &amp; Nougat</b> <i>Ginger and nougat</i>	6€	<b>Kanom Tom Mapraw</b> <i>Perle de Coco</i> <i>Nuomici</i>	7€

## Boissons

<b>EAUX</b>	<b>SODAS &amp; JUS</b>	<b>THÉS</b>	
<b>Evian 75 cl</b> 6,50€	<b>Coca</b> 4,50€	<b>Thé vert (Dammann)</b> 5€	
<b>Evian 50 cl</b> 4€	<b>Coca light</b> 4,50€	<b>Thé jasmin (Dammann)</b> 5€	
<b>Chateldon 75 cl</b> 6,50€	<b>Coca zéro</b> 4,50€	<b>Infusion (au safran Bio)</b> 6€	
<b>Badoit 75 cl</b> 6,50€	<b>Schweppes</b> 4,50€	<b>CAFÉS</b>	
<b>Badoit 50 cl</b> 4€	<b>Limonade</b> 4€	<b>Café</b> 3€	
<b>Perrier 33 cl</b> 4,50€	<b>Ice Tea</b> 4,50€	<b>Décaféiné</b> 3€	
	<b>Jus de fruits</b> 4,50€ <i>Orange, ananas, mangue, pomme</i>	<b>Cappuccino</b> 4,50€	
	<b>Coco</b> 7€	<b>Café au lait glacé</b> 5,50€	

## Volailles

<b>Keang Phed Ped Yang</b> <i>Magret de canard au curry rouge et aux fruits</i> <i>Duck breast with red curry and fruits</i>	18€	<b>Kai Pad Khing</b> <i>Poulet sauté au gingembre / Chicken sauteed with ginger</i>	15€
<b>Ped Pad Khing</b> <i>Canard sauté au gingembre / Duck sauteed with ginger</i>	18€	<b>Kai Pad Med Mamaoung</b> <i>Poulet sauté aux noix de cajou</i> <i>Chicken sauteed with cashew nuts</i>	15€
<b>Ped Rong Hay</b> <i>Magret de canard à la sauce épicée au tamarin</i> <i>Duck breast with tamarind spicy sauce</i>	18€	<b>Keang Kiow Wan Kai</b> <i>Poulet au curry vert et aux pousses de bambou</i> <i>Green curry chicken with bamboo shoots</i>	15€
<b>Kai Pad Kra Prao</b> <i>Poulet sauté au basilic / Chicken sauteed with thaï basil</i>	15€	<b>Panang Kai</b> <i>Poulet épicé au curry panang / Spicy panang curry chicken</i>	15€

## Nouilles et légumes

<b>Pad Thaï</b> <i>Pâtes de riz sautées au poulet ou aux crevettes à la sauce de tamarin</i> <i>Rice noodles sauteed with chicken or shrimps with tamarind sauce</i>	15€	<b>Khao Pad</b> <i>Riz thaï sauté au poulet, crevettes ou légumes</i> <i>Thai rice sauteed with chicken, shrimps or vegetable</i>	14€
<b>Pad See U</b> <i>Pâtes de riz sautées au poulet ou aux crevettes à la sauce de soja</i> <i>Rice noodles sauteed with chicken or shrimps with soy sauce</i>	15€	<b>Keang Kiow Wan Taohu</b> <i>Tofu et légumes au curry</i> <i>Tofu and vegetable curry</i>	15€
<b>Pad Khi Mao Tha Lay</b> <i>Spaghettis sautés aux fruits de mer et ses épices</i> <i>Spaghetti sauteed with seafood and spices</i>	16€	<b>Taohu Kra Prao</b> <i>Tofu et légumes sautés au basilic</i> <i>Tofu and vegetable sauteed with thaï basil</i>	15€
<b>Phad Khi Mao Neua</b> <i>Spaghettis sautés au bœuf</i> <i>Spaghetti sauteed with beef</i>	15€	<b>Taohu Krapiem</b> <i>Tofu sauté à l'ail / Tofu sauteed with garlic</i>	11€
<b>Pad Woon Sen</b> <i>Vermicelle sauté / Sauteed vermicelli</i>	8€	<b>Bo Bun</b> <i>Au poulet ou boeuf ou légumes</i> <i>With chicken or beef or vegetable</i>	15€
<b>Pad pak</b> <i>Légumes sautés / Vegetables sauteed</i>	9€	<b>Bo Bun</b> <i>Aux crevettes / with shrimps</i>	16€

## Accompagnements

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

# 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*

*Flan thaï au lait de coco  
Lychees au sirop  
Nougat aux sésames  
Café*

## DESSERTS

*your choice*

*Thaï coconut custard  
Lychees with syrup  
Nougat sesames  
Coffee*

**PLAT DU JOUR + RIZ  
+ nougat ou café**

**12€**



**ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT**

**14,50€**

# 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 (supplément 2€)  
(ananas ou mangue)*

## DESSERTS

*your choice*

*Thaï custard  
Chocolate spring rolls  
Fresh fruits (additional charge 2€)  
(mango or pineapple)*

**ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT**

**26€**

