

ENTREES - STARTERS

KAI SATE	Brochettes de poulet (sauce cacahuète) <i>Chicken with peanut sauce</i>
SOM TAM	Salade de papaye et mangue verte à la cacahuète <i>Green papaya with mango</i> (<i>Salad, tomatoes, peanuts</i>)
YAM NEUA YANG	Salade de boeuf grillé à la "thaï" <i>Grilled beef Thaisalad</i>
KHUMG WOUNSEN	Salade de vermicelles aux crevettes <i>Vermicelli salad with Shrimp</i>
KIOW KHUNG	Soupe "comme dans la rue" aux raviolis de crevettes <i>Shrimp ravioli soup "comme dans la rue"</i>

PLATS - MAIN COURSES

TOM KA KAI	Poulet à la citronnelle et lait de coco <i>Chicken, lemongrass and coconut milk</i>
KENG MASSAMAN NEUA	Boeuf au curry massaman et lait de coco <i>Massaman curry beef with coconut milk</i>
MOO SAP PAD KRA PAO	Porc au basilic Thaï <i>Chopped pork with Thai Basil</i>
PLA PIK THAI DAM	Filet de dorade pays au poivre noir <i>Local fresh Mahi with black pepper</i>
KENG KIOWAN KAI	Poulet au curry vert et lait de coco <i>Chicken green curry and coconut milk</i>
PAD PRA JUM WAN	Wok du jour <i>Stir fried of the day</i>

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE ORDER

PAD THAI - Nouilles sautées / Fried Noodles KAO PAD - Riz sauté / Fried rice
PAD PAK NAMAN OY - Légumes sautés / Sauteed vegetables