

Les potages

1. Tom yam kung**

Potage de langoustines à la citronnelle 8€

2. Tom yam talee**

Potage aux fruits de mer à la citronnelle 9.50€

3. Kiew nam

Potage aux raviolis Thaïlandais 7€

4. Tom kha kai *

Potage de poulet au galange 7€

5. Tom kha talee

Potage de fruits de mer au galanga 9.50€

6. Soup prik Thaï *

Potage au poulet et champignons chinois 7€

Les entrées

* moyennement pimenté

** plus fortement pimenté

10. Kiew tohd

Bouchées Royale « Sukhothai » 7€

11b. Kai sa thé

Saté de poulet au lait de coco, sauce aux cacahuètes 8.50€

12. Thod man plâ

Galettes de poissons aux herbes et citronnelle 9€

13. Khanom cheep

Chaussons farcis de viande cuit à la vapeur 8€

14. Yam pla meuk *

Salade de calamars marinés au citron et menthe fraîche 9€

15. Poo piah

Rouleau de printemps thaïlandais, poulet, vermicelles et champignons 7.50€

16. Lab moo *

Salade tiède de porc aux piments 9€

17. Lab kai *

Salade de poulet haché aux piments 9€

18. Yam woon sen *

Salade tiède de vermicelles, langoustine et calamars 9.80€

19. Pla meuk thod
Friture de calamars 8.50€
20. Thod man koong
Galette de langoustines, calamars, poulet et maïs 11.50€
21. Kung sheh nam pla **
Langoustines crues glacées, ail, chili frais et citron vert 11.50€
22. Kung hom sabai
Langoustines en chemise croustillante farcies de poulet, cacahuètes, miel et navet salé 11.50€
23. Kung thod
Beignets de langoustines sauce aigre-douce 11.50€
24. Kung plâ *
Langoustines grillées sauce citronnelle et menthe fraîche 12€
25. Assortiment « Sukhothai »
Bouchées royales, rouleau de printemps, galettes de poisson 1 pers. 11€ 2 pers. 20€
26. Assortiment Chao praya
Friture de calamars, beignets de langoustines, croustillants de coquilles St. Jacques 1 pers. 12€
2 pers. 22€
27. Assortiment Dim Sum (à la vapeur) 9€
28. Yam hoï *
Salade de coquilles St Jacques marinée au citron avec mangue, ananas et menthe fraîche 13€

Fruits de mers et poissons

- 30a. Ho mok plâ *
Soufflé de saumon ou bar Victoria au basilic Thaï dans sa robe de bananier cuit à la vapeur 17€
- 30b. Ho mok hoi shell *
Soufflé de coquilles St Jacques au basilica Thaï 19€
31. Priow wan kung
Langoustines à la sauce aigre-douce 17€
32. Phad thalé nâm prik paw *
Langoustines, calamars, coquilles St Jacques, moules, sauce à l'estragon, herbes Triangle d'or 19€
33. Poo taek **
Bouillabaise Thaïlandaise à la citronnelle, moules, langoustines, saumon et calamars 32€
34. Yam ma kua *
Salade d'aubergines grillées aux langoustines émincées 17€

35. Keang kiew wan kung *
Langoustines au curry vert 17€
36. Shou shee de saumon *
Saumon en crème de coco au curry des forêts 17€
37. Pla phaw *
Bar entier grillé en feuille de bananes farci d'herbes, citronnelle, sauce piquante servie séparée
18.50€
38. Thalé kathiem prik Thai
Fruits de mer sautés au poivre vert et à l'ail servi en coquille géante 19€
39. Plâ sam roth *
Filet de bar Victoria aux trois saveurs, salé, sucré, épicé 17€
40. Phad pak hoy shell
Coquilles St Jacques sautées, assortiment de légumes à la sauce d'huîtres 19€
41. Kung phad nomay farang
Langoustines sautées aux asperges Thai, champignons parfumés 18€
42. Kung shoo shee *
Langoustines en crème de coco et curry sauvage 17€
43. Plâ nung manaw *
Bar entier étuvé au limon, chili, ail, servi dans son bouillon 18.50€
44. Phad phet talle khimaw **
Assortiment de fruits de mer sautés au piment, ail et basilic 19€
45. Kung chaw wang
Langoustines grillées à la sauce mousseline et basilic Laos 22€
46. Pla lad prick *
Tilapia entier frit au curry sauvage, poivre vert frais et basilic 17€

Boeuf

70. Nua penang
Boeuf au curry Thai et noix de coco 17€
71. Nua phad nam man hoy
Boeuf sauté, pousses de maïs à la sauce d'huîtres 17€
72. Nua nam tok (servi tiède)
Salade de boeuf aux piments et menthe 17€
73. Nua phad kra prao
Bœuf sauté aux piments, aubergine Thai et basilic 17€

74. Nua yang (servi saignant)
Bœuf grillé Sukhothai 17€
75. Yam nua (servi froid)
Salade de bœuf mariné au citron, menthe 17€
76. Keang khew wan nue *
Bœuf au curry vert, aubergines et basilic 18€
77. Keang pha nue **
Bœuf au curry forestier et légumes sauvages 18€

Porc

50. Keang phet moo curry rouge *
curry vert *
Porc au curry Thaï, lait de coco et basilica 13.50€ 14€
51. Moo yang *
Porc grillé aux trois épices 13.50€
52. Kradook moo tohd
Spare ribs caramélisé 13.50€
53. Moo phat kathiem prik Thaï ohn
Porc au poivre vert frais et ail 14€
54. Moo phad kapraw **
Porc émincé sauté aux aubergines Thaï, piment et basilic Laos 14€
55. Preo waan moo
Porc en sauce aigre douce 14€
56. Lab moo yang *
Salade de porc grillé au piments et menthe fraîche 14€
57. Kang pha moo **
Porc au curry forestier et légumes sauvages 14.50€

Volailles

60. Kang phet kai curry rouge * 14€
curry vert *
Poulet au curry Thaï, lait de coco et basilic 14.50€
61. Kang pa kai **
Poulet au curry forestier 15€

62. Kai phad king
Poulet au gingembre 14€
63. Kai phad met mamuang
Poulet aux noix de cajou croustillantes 14€
64. Pet mak kham
Magret de canard grillé à la sauce de tamarin 17€
65. Pet pad phet prik Thai ohn **
Magret de canard au poivre vert frais 17€
66. Lab kai *
Salade de poulet haché aux piments 15€
67. Lab pet *
Salade de canard haché aux piments 17€
68. Ho mok kai *
Soufflé de poulet au basilic Thaï dans sa robe de bananier, cuit à la vapeur 15.50€
69. Pa nang kai *
Poulet au curry Thaï et crème de coco 15€
- 69b. Preo wan kai
Poulet à la sauce aigre-douce 15€
- 69c. Phad kapauw kai **
Poulet émincé sauté au piments et basilic 15€

Accompagnements

80. Khaw phad
Riz sauté au légumes 8€
84. Kwa phad poo
Riz sauté au crabe 13€
81. Khaw phad kai
Riz sauté poulet 9€
85. Phad thaï kai
Nouilles sautées au poulet 10€
82. Khaw phad moo
Riz sauté au porc 12€
86. Phad thaï khung
Nouilles sautées au langoustines 13€

83. Khaw phad kung
Riz sauté aux langoustines 12€

87. Phad phak rouam
Légumes sautés à la sauce d'huitres 9.50€