





## LES ENTRÉES

- Carpaccio de Saint-Jacques, fruit de la passion 18
- Salade de boeuf Thaï, citronnelle & herbes fraîches 19
- Tartare de dorade, gingembre & coriandre 18
  - \* Artichauts poivrade, roquette 14
- Avocat & Tourteau frais décortiqué 26
- Dim Sum crevettes 22
  - \* Tom Yum soup poulet au lait de coco 15
- Tom Yum soup crevettes à la citronnelle 19
- Tempura de calamar, mayonnaise Thaï 16
- Ravioles de crevettes au lait de coco, citronnelle & galanga 21
- Brochettes de poulet marinées, satay & curcuma 17
- Crevette cake katsuobochi, sauce tonkatsu 20
- Nems de langoustines 25
- Assiette de dégustation (nems, brochettes de poulet, salade de bœuf) 29

**ENTRÉE\* + PLAT\* OU PLAT\* + DESSERT\***

35

## MENU ASIA \*

---

SUPPLÉMENT VERRE DE VIN (SÉLECTION) 3  
MENU VALABLE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI



## LES PLATS

\*Saumon cuit en feuille de bananier au curry rouge & lait de coco 27

Tataki de Thon, sésame & citron combawa 32

Coquilles Saint-Jacques au curry vert 39

Wok de bœuf, oignons caramélisés et shiitake 28

Phad Thaï Gaï 25

Phad Thaï Göong 28

Crevettes rôties, basilic Thaï et piment doux 34

\*Poulet au curry vert, lait de coco & galanga 26

Le Tigre 38

Curry de légumes de saison 22

## LES RIZ & LÉGUMES

Riz parfumé, riz gluant ou riz sauté 5

Légumes sautés 6

Salade de papaye & carotte 6

Wok de brocolis & champignons 7

## LES DESSERTS

Mochi glacé (la pièce) 4

Glaces & Sorbets 10

Mangue cheese cake et citron vert 15

\*Crêpe Thaï & sorbet orange 12

\*Mini Nems chocolat 11

Mangue Fraiche & sticky Rice 18

Avocat & mangue brûlée, sweet curry 18

Panacotta aux fruits rouges 12

