





LES ENTRÉES

- Carpaccio de saumon, citron combawa 16
- Salade de bœuf Thaï, citronnelle & herbes fraîches 18
- Tartare de dorade, gingembre & coriandre 16
- * Artichauts poivrade émincés, roquette 14
- Avocat & Tourteau frais décortiqué 23
- Dim Sum crevette 22
- * Tom Kha Gai, soupe de poulet au lait de coco 15
- Tom Yam Gông, soupe de crevette à la citronnelle 19
- Tempura de calamar, mayonnaise Thaï 16
- Ravioles de crevette au lait de coco, citronnelle & galanga 21
- Brochettes de poulet marinées, satay & curcuma 17
- Asperges vertes, vinaigrette d'herbes à la Thaï 19
- 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

Cabillaud "dans l'esprit d'un black cod" 29

Wok de bœuf, oignons caramélisés & shiitake 28

Phad Thaï Gaï (Poulet) 25

Phad Thaï Göong (Crevettes) 28

Crevettes rôties, basilic Thaï & piment doux 34

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

Le Tigre 35

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

Cheese Cake Mangue & citron vert 14

*Crêpe Thaï & sorbet orange 12

*Mini Nems chocolat 11

Mangue Fraiche & sticky Rice 14

Assiette de fruits rouges 18

Panacotta aux fruits rouges 12

