

**Curry de crevettes Mussamun**

Gambas dans un curry avec des notes sucrées, saveurs de piments rouges séchés, échalotes, ail, citronnelle, anis étoilé, cardamome, cannelle, servies avec des pommes de terre, oignons, poivrons et des cacahuètes grillées

A richer curry with sweet notes and flavors from dried red chilies, shallot, garlic, lemongrass, star anise cardamom, cinnamon served with potato, onion bell pepper and roasted peanuts

14.500F CFA

**Curry Panang de souris d'agneau**

Curry de souris d'agneau à cuisson lente avec piments rouges séchés, citronnelle, galanga, graines de coriandre, feuille de lime, kaffir servi avec basilic thaïlandais et légumes

Slow cooking lamb shank curry with dried red chilies, lemongrass, galangal, coriander seed, and kaffir lime leaf served with Thai basil and selections of vegetables

16.500F CFA

**Langouste Grillée**

Cuite au four enrobée de beurre à l'ail, chapelure, persil, flocons de piment servi avec une salade de saison au citron  
Baked lobster coated in garlic butter, bread crumb, parsley, chili flakes served with a lemon and seasonal salad

35.000F CFA

**RIZ & NOUILLES/RICE & NOODLES****● Ravioli au curry vert**

Ravioli aux crevettes et aux poivrons, infusé au curry vert, ananas et sauce à la crème  
Ravioli with prawns and capsicum, infused with tossed, pineapple, green curry and cream sauce

5.500F CFA

**● Riz frit à l'ananas**

Crevettes, carotte, petits pois, oignons frits, oignons verts, noix de cajou, ananas et œufs  
Prawns, carrot, green peas fried onions, scallions, cashew nuts, pineapple and eggs

6.000F CFA

**GARNITURES & LEGUMES  
VEGETABLE SIDE ORDER****● Haricots verts Mala**

Haricots verts frais sautés, ail, jalapenos et oignons dans une sauce soja épicee à l'ail  
Sautéed fresh string beans, garlic, jalapenos and onion in spicy garlic soy sauce

5.000F CFA

**● Légumes à la Bangkok**

Haricots verts à l'ail frais sautés, brocoli, carotte, chou, maïs miniature, châtaigne d'eau et champignons avec sauce aux huîtres  
Stir-Fried fresh garlic green bean, broccoli, carrot, cabbage, baby corn, water chestnut, and mushrooms with Oyster Sauce

5.500F CFA

**DESSERT****● Deep fried Banana**

Enrobé de farine de riz puis de pâte à la noix de coco servi avec une boule de glace au gingembre  
Coated with rice flour and then coconut batter served with a scoop of ginger ice cream

4.000F CFA

**● Mango Sticky Rice**

Mangue fraîche servie avec riz gluant à la noix de coco et sa crème  
Fresh mango served with coconut sticky rice and coconut cream

4.500F CFA

## ENTREES/STARTERS

### Rouleaux de printemps

Les rouleaux de printemps vietnamiens aux crevettes, légumes, herbes et nouilles de riz, servi avec salsa à la mangue, gingembre et sauce chili douce

*Fresh Vietnamese spring rolls made with shrimps, vegetables herbs, and rice noodles served with mango, ginger salsa and sweet chili sauce*

5.000F CFA

### Salade de mangue au poulet fumé thaï

Tranches de mangue fraîches et poulet fumé, coriandre, tomates, échalotes, noix de cajou, vinaigrette de sauce de poisson, jus de citron vert, cassonade et flocons de piment rouge

*Fresh mango slices and smoked chicken, coriander, tomatoes, shallots, cashews nuts, dressing of fish sauce, lime juice, brown sugar and red pepper flakes*

5.500F CFA

### Ailes de poulet du Sichuan

Ailes de poulet épices, collantes du Sichuan avec un poivre aux champignons dispersés sur des cacahuètes hachées et des flocons de piment

*Spicy sticky Sichuan chicken wings, mushroom pepper scatter over chopped peanuts and chili flakes*

6.500F CFA

### Calamars panés frits

Calamars tendres enrobés de pâte, croustillants, mélangés avec des aromates et des épices

*Tender squid coated in batter, fried, tossed with aromatics and spices*

7.000F CFA

### Tom Yum Goong Nam Khon

Choix de crevettes ou de tofu & la célèbre soupe aigre-piquante Thaïlandaise infusée de citron vert, citronnelle, kaffir, feuilles de coriandre fraîches recouverte de champignons et de tomates

*The famous Thai hot & sour soup infused with lime lemongrass kaffir lime leaves fresh cilantro, layered with mushrooms and tomatoes*

8.500F CFA

## DUMPLINGS

### Boulettes de Légumes à la Vapeur

Servies avec une sauce aux champignons, bok choy, huile de sésame de soja et de vermicelles

*Served with mushroom, bok choy and vermicelli soy sesame oil sauce*

5.500F CFA

### Crevettes Gyoza (raviolis poêlés)

Crevettes au piment Bird's Eye, ciboulette, céleri et sauce soja au sésame

*Pan-Fried dumplings shrimps with Bird's eye chilly spring onion, celery and sesame soy sauce*

7.000F CFA

## PLATS PRINCIPAUX/MAINS

### Boeuf façon Mongolian

Lanière de boeuf frite au wok avec poivre noir, sauce soja, cassonade, gingembre, ail et oignons nouveaux (oignons verts)  
*Wok-fried beef strip with black pepper, soy sauce, brown sugar, ginger garlic, and spring onions (scallions)*

8.000F CFA

### Côtes levées de porc BBQ

Côtes levées cuites au four garnies d'une sauce fumée sucrée, épicee servies avec salade de roquette et pomme de terre au four

*Oven baked spare ribs topped with sweet and spicy smoky sauce served with rocket salad and baked potato*

9.500F CFA

### Poisson aigre-doux

Poisson entier frit avec tomate, oignon, poivron, ananas, carottes et sauce aigre-douce

*Deep-fried whole fish cooked with tomato onion, pepper, pineapple, carrots and sweet sour sauce*

14.000F CFA