

<u>Apéritifs</u>		€
Apéritifs : Kirr, Pineau des Charentes, Muscat, Porto, Campari, ...		4.90
Maison : Maï Thaï		5.40
Bières : Bel Pils, Blanche		2.50
Bières Thaï : Singha 33 cl		4.20
Alcools : Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Bacardi, Amaretto, Cointreau, ...		8.50
Softs : Coke, Coke zéro, Orangeade, Tonic, Gini...		2.40
Jus de fruits : mangue, tropical, orange		2.50
Eau minérale et eau minérale gazeuse	3.80	6.50
Café - Thé (au choix)		2.50
	€	€
<u>Vins Blancs</u> <i>White Wine</i>	37.5 cl	75 cl
Sélection Premier Comptoir		19.00
Muscadet - « Excellence » <i>Domaine de la Haute Fèvrerie</i>		21.00
Petit Chablis - <i>Domaine Millet</i>	15.50	25.00
Graves - <i>Château Saint Jean de Graves</i>		25.00
Sancerre - <i>Domaine P. Balland - Loire</i>	15.50	29.00
Pinot Gris - <i>Maison Bott - Alsace</i>	15.50	29.00
Graves - <i>Château de Rochemorin</i>		39.00
<u>Vins Rosés</u> <i>Rosé Wine</i>		
Sélection Premier Comptoir		19.00
Côtes de Provence - <i>Domaine de Castelmare</i>		21.00
Bordeaux Clairet - <i>Château Thieuley</i>		27.00
Tavel - <i>Domaine Pelaquié</i>	14.50	29.00
Pinot Noir - <i>Maison Bott - Alsace</i>	16.70	30.00
<u>Vins Rouges</u> <i>Red Wine</i>		
Sélection Premier Comptoir		19.00
Côtes du Ventoux - <i>Domaine de Fondrèche</i>		23.00
1ère Côte de Bordeaux - <i>Château Puy Bardens</i>		23.00
Bergerac - <i>Château Laulerie vieilli en fût</i>		23.50
Saint Nicolas de Bourgueil - <i>Domaine de la Cotellerie - Loire</i>	14.00	23.60
Saumur Champigny - <i>Domaine du Val Brun - Loire</i>		23.60
Côtes du Rhône - <i>Feuille de Garance</i>		23.60
Saint Amour - <i>Domaine de la Cave Lamartine</i>	17.50	33.00
Vacqueyras - <i>Château de Montmirail</i>		35.00
Crozes Hermitage - <i>Domaine Colombier - Côtes du Rhône</i>	18.50	35.00
Grand Cru Saint Emilion - <i>Château Magnan la Gaffelière</i>	23.50	45.00
Cru Bourgeois Saint Estèphe - <i>Château Lavillotte</i>		45.00
Margaux - <i>Château Grand Tayac</i>		45.00
<u>Champagne</u> - Sélection Premier Comptoir - <i>Rasselet - Carte Noire brut</i>	27.80	49.00



www.premiercomptoir.be

Salles pour banquets - Jardin et terrasse

Thai

PREMIER
COMPTOIR

noï menu à 28 €



Pour commencer

Assiette thaï : assortiment d'entrées (loempias, raviolis vapeur et frits, brochette de poulet, croquette de crevettes, beignet de crevettes)

Ou

Mix vapeur : raviolis de poissons et crevettes sur lit de soja

Ensuite

Choix à la carte un plat parmi nos poulets, nos bœufs, nos porcs (si vous désirez, pour 2.5 € supplémentaire, vous pouvez choisir dans nos crustacés)

Un quart de vin du patron, blanc, rouge ou rosé par personne

		€	
Soupes			
☞	Tom yam khung	crevettes à la citronnelle ☞ <i>shrimps soup with lemon grass</i>	11.30
	Kiow nâm	« comme dans la rue » ☞ « <i>as in the street</i> »	10.40
Entrées			
	Popia thod	loempias ☞ <i>spring rolls</i>	10.20
	Canomchip	raviolis à la vapeur ☞ <i>steamed thai ravioli</i>	10.20
	Kiowkrob	raviolis frits ☞ <i>fried thai ravioli</i>	10.20
	Kaï saté	brochettes de poulet ☞ <i>chicken brochettes</i>	10.20
	Popia khung	croquettes de crevettes ☞ <i>shrimps croquettes</i>	11.30
☞☞☞	Yam wounsen	salade de vermicelles ☞ <i>vermicelli salad</i>	11.30
☞☞☞☞	Khung ché nam plâ	crevettes crues horriblement piquantes ☞ <i>extremely hot raw shrimps</i>	11.30
	Assiette Thaï	assortiment d'entrées ☞ <i>assorted specialities</i>	13.50
Poulet			
☞	Tom ka kaï	à la citronnelle et lait de coco ☞ <i>with lemon grass and coconut milk</i>	14.90
☞	Panang kaï	au curry rouge et lait de coco ☞ <i>with red curry and coconut milk</i>	14.90
	Kaï pad khing	au gingembre ☞ <i>with ginger</i>	14.90
☞	Keng pèt kaï	au curry rouge, coco et bambou ☞ <i>with red curry, coconut milk and bamboo</i>	14.90
☞☞	Kaï pad kapao	au basilic thaï ☞ <i>with thai basil</i>	14.90
	Kao pad kaï	riz sauté au poulet ☞ <i>fried rice with chicken</i>	14.90
	Kaï pad pon curry	au curry indien et légumes ☞ <i>with indian curry and sauteed vegetables</i>	14.90
	Kaï metmamouang	aux noix de Cajou ☞ <i>with cashew nuts</i>	14.90
Porc			
	Moo pad khing	au gingembre ☞ <i>with ginger</i>	14.90
	Moo thod kathiam	sauté à l'ail et au poivre ☞ <i>sauted with garlic and pepper</i>	14.90
	Piowan moo	porc aigre-doux ☞ <i>sweet and sour pork</i>	14.90
Boeuf			
*	Neua naman oy	aux légumes sautés ☞ <i>with sauteed vegetables</i>	14.90
☞	Panang neua	au curry rouge et lait de coco ☞ <i>with red curry and coconut milk</i>	14.90
☞☞	Neua pad kapao	au basilic thaï ☞ <i>with thai basil</i>	14.90
☞☞☞	Keng kiowan neua	au curry vert et lait de coco ☞ <i>with red curry and coconut milk</i>	14.90
☞☞☞	Yam neua	salade de bœuf piquante ☞ <i>spicy beef salad</i>	14.90
Crustacés			
*	Khung plamuk kathiam	crevettes et calamars à l'ail ☞ <i>shrimps and calamari with garlic</i>	16.50
☞	Tom yam khung	potage de crevettes à la citronnelle ☞ <i>shrimps soup with lemon grass</i>	16.50
	Piowan khung	crevettes sauce aigre-douce ☞ <i>sweet and sour shrimps</i>	16.50
☞	Tchou tchi khung	crevettes au curry rouge et lait de coco ☞ <i>shrimps with red curry and coconut milk</i>	16.50
	Khung pon curry	crevettes au curry indien et légumes ☞ <i>shrimps with indian curry and vegetables</i>	16.50
	Kao pad khung	riz sauté aux crevettes ☞ <i>fried rice with shrimps</i>	16.90
Patai plats			
	Patai Kaï	pâtes sautées au poulet ☞ <i>noodles with chicken</i>	16.50
	Patai moo	pâtes sautées au porc ☞ <i>noodles with pork</i>	16.50
	Patai neua	pâtes sautées au bœuf ☞ <i>noodles with beef</i>	16.50
	Patai Khung	pâtes sautées au scampis ☞ <i>noodles with shrimps</i>	16.90
Accompagnements			
	Kao pad	riz frit ☞ <i>fried rice</i>	8.00
*	Pad pak naman oy	légumes sautés ☞ <i>sauteed vegetables</i>	8.00
	Pat taï	pâtes sautées ☞ <i>sauteed noodles</i>	8.00

Toutes nos préparations peuvent être végétariennes

Les plats sont servis avec du riz blanc parfumé

Nos préparations ne contiennent pas de glutamate, sauf *
si vous êtes allergique, veuillez nous le préciser avant la commande

☞ un peu piquant ☞☞ un peu plus ☞☞☞ horriblement !!!

www.premiercomptoir.be