

Thaï

**PREMIER
COMPTOIR**

noï menu à 30 €

* si vous désirez un apéritif maï taï cela revient à 32€

* si vous désirez un apéritif maï taï et un dessert (le méli-mélo de tarte jasmin et gateau coco) cela revient à 34€



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 3 € 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> | 11.00 |
| | Kiow nâm | « comme dans la rue »  « as in the street » | 11.00 |




Entrées

| | | | |
|--|-------------------|---|-------|
| | Popia thod | loëmpias  <i>spring rolls</i> | 11.00 |
| | Canomchip | raviolis à la vapeur  <i>steamed thai ravioli</i> | 11.00 |
| | Kiowkrob | raviolis frits  <i>fried thai ravioli</i> | 11.00 |
| | Kaï saté | brochettes de poulet  <i>chicken brochettes</i> | 11.00 |
| | Popia khung | croquettes de crevettes  <i>shrimps croquettes</i> | 12.00 |
|  | Yam wonsen | salade de vermicelles  <i>vermicelli salad</i> | 12.00 |
|   | Khung ché nam plâ | crevettes crues horriblement piquantes  <i>extremely hot raw shrimps</i> | 12.00 |
|    | Assiette Thai | assortiment d'entrées  <i>assorted specialities</i> | 15.00 |













Poulet

| | | | |
|--|-------------------|---|-------|
| | Tom ka kaï | à la citronnelle et lait de coco  <i>with lemon grass and coconut milk</i> | 15.00 |
|  | Panang kaï | au curry rouge et lait de coco  <i>with red curry and coconut milk</i> | 15.00 |
| | Kaï pad khing | au gingembre  <i>with ginger</i> | 15.00 |
|  | Keng pèt kaï | au curry rouge, coco et bambou  <i>with red curry, coconut milk and bamboo</i> | 15.00 |
|   | Kaï pad kapao | au basilic thaï  <i>with thai basil</i> | 15.00 |
| | Kao pad kaï | riz sauté au poulet  <i>fried rice with chicken</i> | 15.00 |
| | Kaï pad pon curry | au curry indien et légumes  <i>with indian curry and sauteed vegetables</i> | 15.00 |
| | Kaï metmamouang | aux noix de Cajou  <i>with cashew nuts</i> | 15.00 |









Porc

| | | | |
|--|------------------|---|-------|
| | Moo pad khing | au gingembre  <i>with ginger</i> | 15.00 |
| | Moo thod kathiam | sauté à l'ail et au poivre  <i>sauted with garlic and pepper</i> | 15.00 |
| | Piowan moo | porc aigre-doux  <i>sweet and sour pork</i> | 15.00 |





Boeuf

| | | | |
|--|------------------|--|-------|
| * | Neua naman oy | aux légumes sautés  <i>with sauteed vegetables</i> | 18.00 |
|  | Panang neua | au curry rouge et lait de coco  <i>with red curry and coconut milk</i> | 18.00 |
|   | Neua pad kapao | au basilic thaï  <i>with thai basil</i> | 18.00 |
|   | Keng kiowan neua | au curry vert et lait de coco  <i>with green curry and coconut milk</i> | 18.00 |
|   | Yam neua | salade de bœuf piquante  <i>spicy beef salad</i> | 18.00 |




Crustacés

| | | | |
|--|----------------------|---|-------|
| * | Khung plamuk kathiam | crevettes et calamars à l'ail  <i>shrimps and calamari with garlic</i> | 20.00 |
|  | Tom yam khung | potage de crevettes à la citronnelle  <i>shrimps soup with lemon grass</i> | 20.00 |
| | Piowan khung | crevettes sauce aigre-douce  <i>sweet and sour shrimps</i> | 20.00 |
|  | Tchou tchi khung | crevettes au curry rouge et lait de coco  <i>shrimps with red curry and coconut milk</i> | 20.00 |
| | Khung pon curry | crevettes au curry indien et légumes  <i>shrimps with indian curry and vegetables</i> | 20.00 |
| | Kao pad khung | riz sauté aux crevettes  <i>fried rice with shrimps</i> | 20.00 |

Patai plats

| | | | |
|--|-------------|--|-------|
| | Patai Kai | pâtes sautées au poulet  <i>noodles with chicken</i> | 18.00 |
| | Patai moo | pâtes sautées au porc  <i>noodles with pork</i> | 18.00 |
| | Patai neua | pâtes sautées au bœuf  <i>noodles with beef</i> | 18.00 |
| | Patai Khung | pâtes sautées au scampis  <i>noodles with shrimps</i> | 18.00 |







Accompagnements

| | | | |
|---|------------------|--|------|
| | Kao pad | riz frit  <i>fried rice</i> | 8.00 |
| * | Pad pak naman oy | légumes sautés  <i>sauteed vegetables</i> | 8.00 |
| | Pat tai | 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 !!!

Apéritifs

| | | |
|---|--|------|
| Apéritifs : Kirr, Pineau des Charentes, Muscat, Porto, Campari, ... | | 5.00 |
| Maison : Maï Thai | | 5.00 |
| Bières : Bel Pils, Blanche | | 3.00 |
| Bières Thai : Singha 33 cl | | 4.50 |
| Alcools : Wisky, Gin, Vodka, Rhum, Bacardi, Amaretto, Cointreau, ... | | 9.00 |
| Softs : Coke, Coke zéro, Orangeade, Tonic, Gini... | | 3.00 |
| Jus de fruits : mangue, tropical, orange | | 3.00 |

Eau minérale et eau minérale gazeuse 4.00 7.00

Café - Thé (au choix) 3.00

Vins Blancs *White Wine*

€ 37.5 cl € 75 cl

| | | |
|--|-------|-------|
| Sélection Premier Comptoir | | 20.00 |
| Muscadet - « Excellence » <i>Domaine de la Haute Fèvrerie</i> | | 23.00 |
| Petit Chablis - <i>Domaine Millet</i> | 17.00 | 28.00 |
| Graves - <i>Château Saint Jean de Graves</i> | | 28.00 |
| Sancerre - <i>Domaine P. Balland - Loire</i> | 17.00 | 30.00 |
| Pinot Gris - <i>Maison Bott - Alsace</i> | 17.00 | 30.00 |
| Graves - <i>Château de Rochemorin</i> | | 40.00 |

Vins Rosés *Rosé Wine*

| | | |
|---|-------|-------|
| Sélection Premier Comptoir | | 20.00 |
| Côtes de Provence - <i>Excellence des Marquets</i> | | 25.00 |
| Bordeaux Clairet - <i>Château Thieuley</i> | | 30.00 |
| Tavel - <i>Domaine Pelaquié</i> | 15.00 | 30.00 |
| Pinot Noir - <i>Maison Bott - Alsace</i> | 17.00 | 30.00 |

Vins Rouges *Red Wine*

| | | |
|--|-------|-------|
| Sélection Premier Comptoir | | 20.00 |
| Côtes du Ventoux - <i>Domaine de Fondrèche</i> | | 25.00 |
| 1ère Côte de Bordeaux - <i>Château Puy Bardens</i> | | 25.00 |
| Bergerac - <i>Château Laulerie vieilli en fût</i> | | 25.00 |
| Saint Nicolas de Bourgueil - <i>Domaine de la Cotelleraie - Loire</i> | 15.00 | 25.00 |
| Saumur Champigny - <i>Domaine du Val Brun - Loire</i> | | 25.00 |
| Côtes du Rhône - <i>Feuille de Garance</i> | | 25.00 |
| Saint Amour - <i>Domaine de la Cave Lamartine</i> | 18.00 | 35.00 |
| Vaqueyras - <i>Château de Montmirail</i> | | 38.00 |
| Crozes Hermitage - <i>Domaine Colombier - Côtes du Rhône</i> | 18.50 | 38.00 |
| Grand Cru Saint Emilion - <i>Château Magnan la Gaffelière</i> | | 45.00 |
| Cru Bourgeois Saint Estèphe - <i>Château Lavillotte</i> | | 45.00 |
| Margaux - <i>Château Grand Tayac</i> | | 45.00 |
| Moulis-en-médoc - <i>Chateau grand Poujeaux Dutruche</i> | 27.00 | 52.00 |

Champagne - **Sélection Premier Comptoir** - *Rasselet - Carte Noire brut* 30.00 50.00

Salles pour banquets - Jardin et terrasse