

Nos lunch

Servis de 12h à 13h

Business Lunch 18.50 €

Entrée

(Suggestions du jour)

Plat principal

(Suggestions du jour)

Thé du jasmin ou café

Lunch 14.95 €

Potage du jour









Plat du jour

ooo00Oooo

Tous nos plats peuvent aussi être emportés.
Demandez la carte (prix spéciaux – 10%).




















ooo00Oooo

Les potages *moyennement pimenté ** plus fortement pimenté

- 1 - Tom yam kung **  9 €.
(potage de sacampis à la citronnelle).
- 2 - Tom yam talee **   12 €.
(potage aux fruits de mer à la citronnelle).
- 3 - Kiew nam  9 €.
(potage aux raviolis sacampi Thaïlandais).
- 4 - Tom kha kai *  9 €.
(potage de poulet au galalnga).
- 5 - Tom kha talee *   12 €.
(potage de fruits de mer au galalnga).
- 6 - Soup prik Thai *  9 €.
(potage au poulet et champignons chinois).

Les entrées















*moyennement pimenté ** plus fortement pimenté

- 10 - Yam pla saumon   13 €.
(Salade de saumon marinés au citronnelle et citron vert).
- 11 - Kai sathé  9 €.
(Sathé de poulet au lait de coco, sauce aux cacahuètes).
- 12 - Thod man plâ     10 €.
(Gallettes de poissons aux herbes et citronnelle).
- 13 - Khanom cheep    9 €.
(Chaussons farcis de viande cuits à la vapeur).
- 14 - Yam pla meuk *  10 €.
(salade de calamars marinés au citron et menthe fraîche).
- 15 - Poo piah    8 €.
(rouleaux de printemps thaïlandais, poulet, vermicelles et champignons).
- 16 - Lab moo *  10 €.
(salade tiède de porc aux piments).
- 17 - Lab kai *  10 €.
(salade de poulet haché aux piments).
- 18 - Yam woon sen *  12 €.
(salade tiède de vermicelles, sacampi et calamars)
- 19 - Pla meuk thod   10 €.
(beignets de calamars, sauce à base de prunes).

- 20 - Thod man koong   12 €.
(galettes de langoustines, calamars, poulet et maïs).
- 21 - Kung sheh nam pla **  12 €.
(Sacampis crues glacées, ail, chili frais et citron vert).
- 22 - Kung hom sabai  12 €.
(Sacampis en chemise croustillante farcies de poulet, cacahuètes, miel et navet salé).
- 23 - Kung thod   12 €.
(beignets de sacampis sauce aigre-douce).
- 24 - Kung plâ *  12.50 €.
(Sacampis grillées sauce citronnelle et menthe fraîche).
- 25 – Assortiment « Sukhothai »   1 pers. 11 €. - 2 pers. 20 €.
(bouchées royales, rouleau de printemps, galettes de poisson).
- 26 - Assortiment Chao praya   1 pers. 12 €. - 2 pers. 22 €.
(friture de calamars, beignets de sacampis, croustillants de coquilles St Jacques).
- 27 - Assortiment Dim Sum (à la vapeur)   11 €.
- 28 - Yam hoï *   14 €.
(salade de coquilles St Jacques marinées au citron avec mangue, ananas et menthe fraîche).
- 29 – Som Tam  13 €.
(Salade de papaye vert au emincé de scampis grille, sauce au citron vert)

Fruits de mers et poissons

*moyennement pimenté ** plus fortement pimenté

- 30a - Ho mok plâ. *   18 €.
(soufflé de saumon ou bar Victoria au basilic Thai dans sa robe de bananier cuit à la vapeur).
- 30b - Ho mok hoi shell *   22 €.
(soufflé de coquilles St Jacques au basilic Thai).
- 31 - Priow wan kung  19 €.
(Scampis à la sauce aigre-douce).
- 32 - Phat thalé nâm prik paw *  22 €.
(Sacampis, calamars, coquilles St jacques et moules en sauce à l'estragon et herbes Triangle d'or).
- 33 - Poo taek **  35 €.
(bouillabaisse Thaïlandaise à la citronnelle, moules, sacampis, saumon et calamars).
- 34 - Yam ma kua *  18 €.
(salade d'aubergines grillées aux scampis).
- 35 - Kang kiew wan kung *  18 €.
(Scampis au curry vert).
- 36 - Shou shee de saumon*  18 €.
(saumon en crème de coco au curry des forêts).
- 37 - Pla paow *   19 €.
(bar entier grillé en feuille de bananes farcis d'herbes, citronnelle, sauce piquante servie séparée).
- 38 - Thalé kathiem prik Thai *   22 €.

(fruits de mer sautés au poivre vert et à l'ail servi en coquille géante).

39 - Makue yad siey *  20 €.

D'aubergine grilles farcies de scampis et poulet haché sauté au piments, basilic et Poivre vert fris

40 - Phad pak hoy shell    22 €.

(coquilles St Jacques sautées, assortiment de légumes à la sauce d'huîtres).

41 - Kung phad nomay farang    19 €.

(Scampis sautées aux asortiment de légumes et champignons parfumés).

42 - Kung shoo shee *  19 €.

(Scampis en crème de coco et curry sauvage).

43 - Plâ nung manaw *  20 €.

(bar entier étuvé au limon, chili, ail, servi dans son bouillon).

44 - Pad phet talle khimaw **   22 €.

(assortiment de fruits de mer sautés au piment, ail et basilic).

45 - Kung chaw wang    24 €.







(langoustines grillées à la sauce mousseline et basilic Laos).

46 – Pla lad prick *  19 €.

(Filet de tilapia frit au curry sauvage, poivre vert frais et basilic).

Porc

*moyennement pimenté ** plus fortement pimenté




- 50 - Kang phet moo  curry rouge * 15.50 €.
curry vert * 16 €.
(porc au curry Thaï, lait de coco et basilic).
- 51 - Moo yang *  15.50 €.
(porc grillé aux trois épices).
- 52 - Kradook moo thod  15.50 €.
(spare ribs caramélisés).
- 53 - Moo phat kathiem prik Thaï onh *  15.50 €.
(porc au poivre vert frais et ail).
- 54 - Moo phad kapraw **  16 €.
(porc émincé sauté aux aubergines Thaï, piment et basilic Laos)
- 55 - Preo waan moo  15.50€.
(porc en sauce aigre-douce).
- 56 - Lab moo yang *  15.50 €.
(salade de porc grillé aux piments et menthe fraîche).
- 57 – Kang pha moo **  16 €.
(porc au curry forestier et légumes sauvages)

Volailles

*moyennement pimenté ** plus fortement pimenté

- 60 - Kang phet kai   curry rouge * 16 €.
curry vert * 16.50 €.
(poulet au curry Thaï, lait de coco et basilic).
- 61 - Kang pa kai **   16 €.
(poulet au curry forestier).
- 62 - Kai phad king   16 €.
(poulet au gingembre).
- 63 - Kai phad met mamuang   16 €.
(poulet aux noix de cajou croustillantes).
- 64 - Pet sam léu-doo    20 €.
(magret de canard grillé à la sauce aigre-douce).
- 65 - Pet phad phet prik Thaï onh **    20 €.
(magret de canard au poivre vert frais).
- 66 - Lab kai *  16 €.
(salade de poulet haché aux piments).
- 67 - Lab pet *  20 €.
(salade de canard haché aux piments).
- 68 - Ho mok kai *    16.50 €.
(soufflé de poulet au basilic Thaï dans sa robe de bananier, cuit à la vapeur).
- 69 - Pa nang kai *  16 €.
(poulet au curry Thaï et crème de coco).
- 69b - Preo wan kai  16 €.
(poulet à la sauce aigre-douce).
- 69c – Kai phat kapauw **  16 €.
(poulet haché sauté aux piments et basilic)

Bœuf. *moyennement pimenté ** plus fortement pimenté

- 70 - Nua penang* (Filet de bœuf)  20€.
bœuf au curry Thaï et noix de coco
- 71 - Nua phad nam man hoy (Filet de bœuf)  20 €.
(bœuf sauté, pousses de maïs à la sauce d'huitre.
- 72 - Nua nam tok (service tiède, Entrecote de bœuf)  20 €.
(salade de bœuf aux piments et menthe).
- 73 - Nua phad kra prao** (Filet de bœuf)  20 €.
(bœuf sauté aux piments, aubergine Thaï et basilic)
- 74 - Nua yang* (Entrecote de bœuf servi saignant)  20 €.
(bœuf grillé « Sukhothai »).
- 75 - Yam nua* (Entrecote de bœuf servi froid)  20 €.
(salade de bœuf mariné au citron, menthe).
- 76 – Kang khew wan nue* (Filet de bœuf)  20 €.
(bœuf au curry vert, aubergines et basilic)
- 77 – Kang pha nue ** (Filet de bœuf)  20 €.
(bœuf au curry forestier et légumes sauvages)

Accompagnements

80 - Khaw phad  	9 €.
(riz sauté au légumes)	
81 - Khaw phad kai  	10 €.
(riz sauté poulet)	
82 - khaw phad moo  	10 €.
(riz sauté au porc)	
83 - Khaw phad koong  	12.50 €.
(riz sauté aux langoustines)	
84 - Kwa phad poo  	14 €.
(riz sauté au crabe)	
85 - Phad thai kai      	12.50 €.
(nouilles sautées au poulet)	
86 - Phad thai khung      	14 €.
(nouilles sautées au langoustines)	
87 - Phad phak rouam  	10 €.
(légumes sautés à la sauce d'huitres)	

Desserts.

Les sorbets

Aux fraises.	6 €
Aux framboises	6€
A la noix de coco	6.50 €
A la mangue	6.50 €
Aux fruits de la passion	6 €
Au melon	6€
Au citron vert	6€
Au citron vert et vodka	9.50 €
Au citron vert et champagne	9.50€
Panaché des Tropiques. <i>(4 boules au choix).</i>	8€
La vie en rose. <i>(fraises, framboises, lychees, coulis de framboises, liqueur de fraises des bois)</i>	9 €.
Barquette d'ananas	8 €.
Coupe « Sukhothai »	9.50 €.
Salade de fruits exotiques <i>(glace vanille et fruits selon arrivage)</i>	9.50 €.
Dame blanche	6.50 €.
Parfait au lait d'amandes.	6 €.
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	6.50 €
Noix de coco givrée	9€
Tarte thaïlandaise au jasmin et glace vanille	8 €
Coupe de lychee	6.50 €