



WATERLOO

RESTAURANT THAI SQUARE

MENU

LES INGREDIENTS

Au carrefour des routes de l'Océanie, de la Chine et de l'Inde, la Thaïlande a adapté les techniques et les ingrédients culinaires de ces différentes cultures. Cela a conduit à l'émergence d'une cuisine spécifique instantanément reconnaissable pour tout palais un tant soit peu délicat. Aujourd'hui, la cuisine thaïlandaise a gagné ses lettres de noblesse et est universellement appréciée. Elle est à ce titre placée au même rang que les cuisines française, italienne et chinoise traditionnelle.

Outre les éléments que nous connaissons dans les cuisines traditionnelles occidentales (tels que l'ail, les échalottes, les oignons, les tomates, céleris, épinards...), il existe de nombreux condiments, légumes et épices particuliers à la cuisine gastronomique thaïlandaise. En voici quelques exemples :

- ✓ **Curry (Prik-kèèng)**: mélange d'épices utilisés comme base de certains plats, il est composé de dizaines d'épices traditionnelles thaïlandaises, sri lankaises, indiennes et malaisiennes. Il peut être jaune, brun, orange, rouge ou vert selon le mélange.
- ✓ **Lait de coco (nam-ka-thi)** : accompagne souvent mais pas toujours une préparation à base de curry.
- ✓ **Sauce de poisson (Nam-pla)** : liquide dérivé de crevettes et de poissons, il remplace le sel de notre cuisine traditionnelle. Ingrédient indispensable de tout plat gastronomique thaïlandais (sauf les currys).
- ✓ **Le chili (Prik)** : on ne peut imaginer la cuisine thaïlandaise sans l'utilisation des piments. Du moins épicé (Prik-yuak) au plus fort (Prik-kinu), en passant par plusieurs catégories intermédiaires.
- ✓ **Racine de Galangal (kha)** : faisant partie de la famille du gingembre, cette racine est utilisée dans de nombreux potages, comme le thom-yam-kung.
- ✓ **Citronnelle (Ta-krai)**: une herbe aromatique prononcée incontournable de la cuisine thaïe, la base de ses feuilles fait partie des ingrédients de base de nombreux plats.
- ✓ **Les feuilles de « Kafir lime » (ma-kruut)** : une autre feuille aromatique à l'odeur prononcée faisant partie de nombreux plats (y compris les pâtes de curry).
- ✓ **Gingembre (khing)**: cette racine est un composant largement utilisé dans les différentes cuisines asiatiques.
- ✓ **Poivre vert (prik-thai-awn)** : composée de baies de poivres presque mûres, cette variété est utilisée dans les plats sautés et dans la sauce de chili.
- ✓ **Feuilles de menthe (sa-ra-nae)**: cette plante aromatique est surtout utilisée pour la préparation de nombreuses salades.
- ✓ **Coriandre (phak-chi)**: Base du curry vert, cette plante est également utilisée pour la préparation de potages et de salades variées.
- ✓ **Cumin (kha-min)**: cette racine donne le parfum et la couleur de certains plats frits et mijoté. Elle est également l'ingrédient de base du curry jaune.
- ✓ **Basilic thaïe (ka-praw, ho-la-pa, bai-meng-lak)** : il existe principalement trois sortes de feuilles de basilic en Thaïlande. Elles rentrent dans la composition de salades, de plats sautés et dans différents currys.
- ✓ **Jeunes pousses de bambou (no-mai)** : les bambous sont coupés lorsqu'ils ont à peine quelques centimètres et sont utilisés pour la préparation de curry et de légumes sautés.
- ✓ **Aubergines thaïes (ma-keua)** : Ces aubergines, de petites et moyennes tailles, forment un accompagnement raffiné pour divers plats mijotés et pour de nombreux currys.
- ✓ **Citrons verts (ma-naow kiaw)** : le jus de cet agrume est beaucoup utilisé dans la préparation de salades.
- ✓ **Tamarin (ma-kham)** : ce fruit légèrement sucré avec un léger goût de citron est utilisé en remplacement des citrons jaunes dans de nombreux plats sautés.

IMPORTANTRE REMARQUE A PROPOS DE L'USAGE DE GLUTAMATE

Tous les plats qui sont proposés dans ce menu sont certifiés sans ajout de glutamate, laissant ainsi l'arôme naturel de nos produits jouer leur rôle et ainsi vous donner l'assurance d'une cuisine authentique et naturelle à 100%, comme en Thaïlande.

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien

BOISSONS

APERITIFS

Apéritif Thaï Maison	4,80
Coupe de Champagne	10,00
Coupe "Habit Pourpre"	8,00
Kir Royal	11,00
Kir au vin Blanc	4,50
Picon vin Blanc	5,00
Pineaux des Charentes	5,00
Verre de vin Maison	4,00
<i>(Blanc - Rouge - Rosé)</i>	
Martini (Blanc ou Rouge)	4,80
Porto (Blanc ou Rouge)	4,80
Batida de Coco	5,50
Pisang	7,00
Campari	7,00
Pastis	7,00
Sherry sec	5,00
Gin	7,00
Vodka	7,00
Whisky Thai	7,00
Whisky	7,00
Rhum Bacardi blanc	7,00

Soft en accompagnement payant

Pousse-café et liqueurs

Calvados	7,00
Cointreau	7,00
Bailey's	7,00
Amaretto	7,00
Poire Williams	7,00
Cognac	7,00
Mandarine Napoléon	7,00
Grand Marnier	7,00
Irish Coffee	7,50
Thaï Coffee	7,50
Italian Coffee	7,50
French Coffee	7,50
Colonel	7,50

BIERES

Bière Thaïe Singha	33cl	4,00
Jupiler	25cl	3,00
Carlsberg	25cl	3,30
Blanche Hoegaarden	25cl	3,00
Kriek Belle-Vue	25cl	3,30

EAUX ET SOFT DRINKS

Eau Chaudfontaine	25cl	2,00
<i>(plate ou gazeuse)</i>		
	50cl	3,80
	100cl	7,00
San Pellegrino	50cl	4,00
Perrier	20cl	2,50
Coca-Cola, Coca-Cola Light		2,30
Fanta Orange		2,30
Orangina		2,80
Sprite		2,30
Schweppes Tonic, Agrumes		2,80
Lipton Ice Tea		2,80

JUS

Jus de Lychee Thaï	3,80
Jus de Coco Thaï	3,80
Jus fruits de la passion Thaï	3,80

Looza

Orange	2,50
Pomme	2,50
Ananas	2,50
Mangue	3,00

Boissons chaudes

Cafés « Nespresso »	3,30
Cappucino	3,80
Thé au jasmin	3,50
Thé à la menthe fraîche	3,80
Thé au gingembre	3,80
Thé vert	3,50
Thé Maison	3,50

POTAGES

Les potages font parties intégrantes de la cuisine thaïlandaise. Consommés comme en-cas ou comme accompagnement avec d'autres plats, ils sont généralement parfumés et légers.

* Tom Kha Kai	ต้มข่าไก่	8,00
Potage de poulet au lait de coco, parfumé à la citronnelle. Un grand classique.		
** Tom Yam Khung	ต้มยำกุ้ง	9,00
Potage de scampis épicé, parfumé à la citronnelle et aux feuilles de Kafir. Les thaïs l'adore et en mange à n'importe quel moment.		
* Tom Yam Talay	ต้มยำทะเล	9,50
Potage à base de fruits de mer parfumé au basilic thaï et à la citronnelle. Riche et fin en bouche.		
Kao Soi Chiang Mai	ข้าวซอยเชียงใหม่	8,00
Spécialité de Chiang-Mai (Nord de la Thaïlande), potage de nouilles de riz et nouilles croquantes au curry jaune, filets de poulets et lait de coco.		
Kiew Nam Khung	เกี้ยวน้ำกุ้ง	8,00
Potage aux raviolis fourrés aux scampis, saupoudré de jets de soja et céleri. Potage doux avec des saveurs parfumées.		
V Kang Jeud Woon Sen	แกงจืดวุ้นเส้น	7,00
Potage végétarien de vermicelles et légumes.		

ENTREES

Les entrées thaïlandaises sont généralement peu piquantes et permettent de goûter des préparations légères à base de légumes, de viandes et de fruits de mers. Elles peuvent être grillées, frites ou cuites à la vapeur.

Poh Pia Moo	ปอเปี๊ยะหมู	8,00
Fines croquettes de pâte de riz farcies de Porc et légumes. En toute simplicité.		
Poh Pia Khung	ปอเปี๊ยะกุ้ง	9,00
Fines croquettes de pâte de riz farcies de scampis et parfumées délicatement au miel.		
V Poh Pia Phak	ปอเปี๊ยะผัก	8,00
Fines croquettes de pâte de riz farcies de légumes. Un délice végétarien.		
V Sam Liam	สามเหลี่ยม	8,00
Triangles de légumes parfumés au curry doux. Une saveur au curry pour végétarien.		
Kai Sateh	ไก่สาคะ	8,00
Brochettes grillées de Poulet mariné au curry et lait de coco, accompagnées d'une sauce aux cacahouètes. Un incontournable sur les marchés thaïlandais.		
Kai Hô Bai Teuille	ไก่ห่อใบเตย	8,00
Poulet mariné dans le miel et la sauce de soja, enveloppé et délicieusement cuit dans une feuille de bananier.		
Thung Hjeun Young	ลุงเงินยวง	8,00
Chaussons de riz farcis aux fruits de mer, un subtil mélange entre la terre et la mer.		
Khung Butterfly	กุ้งผีเสื้อ	10,00
Scampis farcis de viande et parfumés à la coriandre, parfum prononcé de ce condiment.		
* Thod man Pla	ทอดมันปลา	8,00
Fines bouchées de poisson sans arêtes et parfumées au curry doux. A manger sans modération.		
Kanom Jeep Ruam	ขนมจีบรวม	13,50
Assortiments de chaussons farcis et délicatement cuits à la vapeur. Un grand classique diététique. Panier de bambou comprenant huit pièces, farcis aux scampis		
Assortiment du Chef	สตาฟเตอร์รวม	17,00
Assortiment de 7 entrées soigneusement sélectionnées par le chef. Idéal pour obtenir un aperçu global des entrées thaïes.		

SALADES

Les salades ! Explosion de parfums et de fraîcheur à base de citron vert, elles sont préparées plus ou moins piquantes à votre demande, comme sur les marchés et les plages thaïlandaises.

	EN ENTREE	EN PLAT
<p>* Yam Woon Sen ยำวุ้นเส้น</p> <p>Salade de vermicelles de riz au poulet, avec des calamars et des scampis parfumés au citron vert.</p>	12,00	17,00
<p>* Lab Kai ลาบไก่</p> <p>Salade de poulet haché parfumé avec des feuilles de menthe fraîche et du jus de citron vert.</p>	10,00	15,00
<p>* Yam Thalay ยำทะเล</p> <p>Salade de fruit de mer frais (coquillages, scampis, calamars et crabe), le tout parfumé au citron vert.</p>	15,00	17,00
<p>Yam pla ยำปลาสด</p> <p>Salade de saumon frais parfumé au citron vert. Etonnant !</p>	15,00	17,00
<p>* Yam Nua ยำเนื้อ</p> <p>Salade de Bœuf émincé à la menthe fraîche et au citron vert. Un grand classique.</p>	12,00	17,00
<p>** Khung Chae Nam Pla กุ้งแช่น้ำปลา</p> <p>Crevettes crues marinées dans une sauce à base de citron vert et de piments frais, le tout accompagné de feuilles de menthe fraîches.</p>	15,00	17,00
<p>*** Som Tam Thai ส้มตำไทย</p> <p>Salade de papaye verte aux piments frais et citron vert. Un des plats les plus consommés sur les marchés thaïlandais.</p>	10,00	15,00

LES PLATS

CURRYS

Mélange d'épices utilisé comme base de certains plats, il est composé de dizaines d'épices traditionnelles thaïlandaises, sri lankaises, indiennes et malaisiennes. Il peut être jaune, brun, orange, rouge ou vert selon le mélange. Les currys peuvent être doux (jaune) à très forts (vert). Il est souvent préparé avec du lait de coco.

Kang Karee | Curry jaune au lait de coco

Aux scampis, jeunes pousses de bambou, parfumé aux feuilles de coriandre thaïes แกงกะหรี่กุ้ง 17,00

Au poulet, avec pommes de terre et oignons แกงกะหรี่ไก่ 15,00

* Kang Massaman | Curry de Massaman (curry brun) au lait de coco

A l'agneau แกงมัสมั่นแกะ 17,00

Au poulet แกงมัสมั่นไก่ 15,00

Au bœuf แกงมัสมั่นเนื้อ 17,00

** Panang | Curry de Panang (Orange) au lait de coco

Au poulet พะแนงไก่ 15,00

Au bœuf ou au canard พะแนงเนื้อหรือเป็ด 17,00

Aux scampis พะแนงกุ้ง 17,00

*** Kang Hang Lae Nua Yang แกงฮังเลเนื้อย่าง 17,00

Emincé de bœuf grillé au curry typique du nord de la Thaïlande, parfumé au gingembre et accompagné d'oignons grillés et de lait de coco.

*** Kang Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง 17,00

Filets de canard grillés et cuits dans du curry rouge et du lait de coco, accompagnés d'un mélange de tomates, d'ananas frais, d'aubergines thaïes et de basilic thaï.

** Kang Kai Nau Mai แกงไก่หน่อไม้ 15,00

Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco, accompagné de jeunes pousses de bambou.

* Ho Mok Pla ห่อหมกปลา 17,00

Filets de saumon au curry léger enrobés dans une feuille de banane et cuits à la vapeur.

*** Kang kio wan แกงเขียวหวาน 17,00

Curry vert au lait de coco parfumé aux aubergines et au basilic thaï.

Au poulet ou au porc แกงเขียวหวานไก่หรือหมู 15,00

Au bœuf ou au canard แกงเขียวหวานเนื้อหรือเป็ด 17,00

Aux scampis แกงเขียวหวานกุ้ง 17,00

PLATS SAUTES

Sur tous les marchés thaïlandais, on retrouve des échoppes préparant des plats sautés « à la minute ». Véritable base de la gastronomie thaïe, avec les curries et les potages de nouilles, ces plats préparés dans des woks offrent une large gamme de saveurs et de cuissons.

Phad Phak Ruam Mit | Légumes sautés à la sauce du soja

V Végétarien		13,00
Au poulet ou au porc	ไก่หรือหมูผัดผักรวม	15,00
Au bœuf	เนื้อผัดผักรวม	17,00
Aux scampis	กุ้งผัดผักรวม	17,00

Phad Prio Wan | Légumes sautés à la sauce aigre-douce

V Végétarien		13,00
Au poulet ou porc	ไก่หรือหมูผัดเปรี้ยวหวาน	15,00
Au bœuf	เนื้อผัดเปรี้ยวหวาน	17,00
Aux scampis ou filets de bar	กุ้งหรือปลาผัดเปรี้ยวหวาน	17,00

Kai Phad Khing | Polet ou porc sauté aux champignons et au gingembre.

Poulet ou porc sauté aux champignons et au gingembre.

Kai Phad Med Mamung | Polet sauté aux noix de cajou et aux morceaux d'ananas frais.

Poulet sauté aux noix de cajou et aux morceaux d'ananas frais.

Ped Ob Hed Hom | Canard croustillant et parfumé à la sauce soja, accompagné d'asperges thaïes et champignons Shiitaké

Canard croustillant et parfumé à la sauce soja, accompagné d'asperges thaïes et champignons Shiitaké

Moo Thod Kra Tiem | Filets de porc sautés à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

Filets de porc sautés à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

Kai Thod Kra Tiem | Filets de poulet sautés à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

Filets de poulet sautés à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

Nua Thod Kra Tiem | Emincé de bœuf sauté à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

Emincé de bœuf sauté à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

Kra dook Moo Ob Nam Pheung | Spare ribs de porc grillés à l'ail et au miel.

Spare ribs de porc grillés à l'ail et au miel.

*** Phad Kra Prao | Plat sauté aux piments frais, oignons et basilic thaï

Au poulet ou porc	ไก่ หรือ หมู ผัดกระเพรา	15,00
Au bœuf ou canard	เนื้อ หรือ เป็ด ผัดกระเพรา	17,00
Aux scampis ou fruits de mer	กุ้ง ผัดกระเพรา	17,00

*** Phad Prik Kang | Plat sauté au curry rouge, parfumé aux feuilles de kafir

Au poulet ou porc	ไก่ หรือ หมู ผัดพริกแกง	15,00
Au bœuf	เนื้อ ผัดพริกแกง	17,00
Aux scampis ou fruits de mer	ผัดพริกแกงทะเล	17,00

Phad Woon Sen Thalay ผัดวุ้นเส้นทะเล 17,00

Fruits de mer sautés aux vermicelles de riz

* Pla Nung Manao ปลาหนึ่งมะนาว 17,00

Filets de bar délicatement cuits à la vapeur accompagné d'une sauce parfumée à l'ail et au citron vert.

Phad Thai Khung Sod ผัดไทกุ้งสด 17,50

Spécialité de nouilles thaïlandaises sautées et préparées avec une sauce à base de tamarin, accompagnées de soja, de scampis et de poulet.

Kao Phad Phak | Riz sauté aux légumes

V Végétarien		13,00
Au poulet ou porc	ข้าวผัดหมูหรือไก่	15,00
Au bœuf	ข้าวผัดเนื้อ	17,00
Aux scampis ou fruits de mer	ข้าวผัดทะเล	17,00

Phad Nam Man Hoy | Plat sauté à la sauce d'huîtres et aux légumes

Au poulet ou porc	ไก่หรือหมูผัดน้ำมันหอย	15,00
Au bœuf	เนื้อผัดน้ำมันหอย	17,00

SUGGESTIONS DU CHEF

Sur base de son expérience, et s'inspirant de la haute cuisine royale traditionnelle thaïlandaise, le chef vous propose une carte de suggestions, composée de plats raffinés à la préparation complexe pour un résultat gustatif des plus étonnants. Vous trouverez entre autres des plats qui ne se trouvent pas sur les cartes européennes.

Kam Pou Phad Kratiem Prik Thai ก้ามปูผัดกระเทียมพริกไทย 25,00

Pinces de crabes sautées à l'ail et poivre noir. Ce plat est une spécialité de la région de Krabi. Un goût prononcé de poivre noir.

Kam Pou Phad Phong Karee ก้ามปูผัดผงกระหรี่ 25,00

Pinces de crabe sautées au curry jaune et aux œufs accompagnés de légumes verts. Une saveur de curry particulière et douce.

Tilapia Thod Kratiem Prik Thai ปลาทิลapiaทอดกระเทียมพริกไทย 19,00

Poisson Tilapia entier, avec sa chair tendre et non grasse, frit et parfumé à l'ail et au poivre noir.

**** Pla Paesa** ปลาแป๊ะชะ 17,00

Filets de Bar délicatement cuit à la vapeur, accompagné d'une sauce à l'ail, aux piments verts et au poivre vert.

**** Tilapia Phad Prik Kang** ปลาทิลapiaผัดพริกแกง 19,00

Poisson Tilapia entier sauté à la pâte de curry rouge.

**** Panang Saumon** พะแนงปลาไซมอน 17,00

Filets de saumon préparé au curry Panang.

*** Chu Chi Saumon** ชูฉี่ปลาไซมอน 17,00

Filets de saumon accompagnés de curry orange.

Kung Yai Yang กุ้งใหญ่ย่าง 24,00

Grandes crevettes grillées à la sauce de tamarin et aux oignons grillés.

*** Chu Chi Kung Yai** ชูฉี่กุ้งใหญ่ 24,00

Grandes crevettes au curry orange.

Hoy Thod Kratiem Prik Thai หอยเชลทอดกระเทียมพริกไทยอ่อน 25,00

Coquilles St-Jaques sautées à l'ail et au poivre vert.

**** Hoy Phad Nam Prik Phao** หอยเชลผัดน้ำพริกเผา 25,00

Coquilles St-Jacques sautées à la pâte de piment et au basilic thaï.

*** Ho Mok Thalay Yang** ห่อหมกทะเลย่าง 20,00

Fruits de mer préparés au curry doux, enrobés dans des feuilles de bananier et grillé directement sur le feu.

DESSERTS

Se mangeant à tout moment de la journée, les desserts sucrés se composent principalement de fruits frais, de glaces et de douceurs.

Kanom Mo Kang ขนมหม้อแกงเผือก	8,00
<i>Tarte au Jasmin servi tiède avec une boule de glace vanille premium</i>	
Sang Ka hya สังขยา	6,00
<i>Flan Thai aux œufs et lait de coco</i>	
Poh Piah Chocolat ปอเปี๊ยะช็อกโกแลต	8,00
<i>Rouleaux de fine pâte de riz au chocolat servi chaud avec une boule de glace</i>	
Kluey Thod ก้วยทอด	8,00
<i>Spécialité du chef, morceaux de bananes frits dans de la chapelure, servis avec une boule de glace vanille premium et nappés de cassonade et de miel</i>	
Sorbet 2 boules au choix	6,00
<i>Mangue, citron vert, fruit de la passion, fraise, cassis, lychee</i>	
Glace 2 boules au choix	5,00
<i>Vanille, café, chocolat, coco, marron, caramel</i>	
Moelleux au chocolat	7,50
<i>Servi tiède avec de la crème anglaise</i>	
Moelleux au chocolat avec fondant de caramel	7,50
<i>Servi tiède avec de la crème de coco et de la glace vanille</i>	
Tarte Tatin	8,00
<i>Servie chaude avec une boule de glace vanille premium</i>	
Kanom Khai Hong ขนมไข่หง	8,00
<i>Boules croustillon de farine de riz, fourré de coco caramélisé, servi tiède avec une boule de glace vanille</i>	
Profiterolles	7,50
<i>Servie avec du chocolat chaud, fait maison et de la crème chantilly</i>	
Fruits frais (en saison)	
<i>Mangues thaïes entières</i>	10,00
<i>Ananas</i>	8,00
<i>Melon</i>	8,00

MENU VEGETARIEN

28,00 €

Potage au choix

Tom Kha Hed ต้มข่าเห็ด

Potage de Champignons au lait de coco parfumé
aux racines de Galanga et feuilles de Kafir

ou

Tom Yam Hed ต้มยำเห็ด

Potage de Champignons parfumé
à la citronnelle et feuilles de Kafir

ou

Kang Jeud Phak แกงจืดผัก

Potage de légumes et vermicelles de riz

Entrée au choix

Sam Liam สามเหลี่ยม

Triangles frits de légumes, parfumé au curry doux

ou

Poh Piah Phak ปอเปี๊ยะผัก

Rouleaux de printemps frits aux légumes

Plat au choix

Kang Kio Wan Phak แกงเขียวหวานผัก

Curry vert avec lait de coco,
légumes et basilic thaï

ou

Prio Wan Pla เปรี้ยวหวานผัก

Légumes sautés à la sauce aigre-doux

Café ou thé

MENU DECOUVERTE

39,50 €

Potage au choix

Tom Yam Kung ต้มยำกุ้ง

Potage de scampis à la citronnelle
et feuilles de Kafir

ou

Tom Kha Kai ต้มข่าไก่

Potage de poulet au lait de coco parfumé
aux racines de Galanga et feuilles de Kafir

Entrée au choix

Assortiment d'entrées du Chef

ou

Assortiment d'entrées à la vapeur

Plat au choix

Massaman Kae มัสมันแกง

Préparation d'agneau au curry Massaman

ou

Ped Ob Hed Hom เป็ดอบเห็ดหอม

Canard cuit à la vapeur et parfumé
à la sauce aux champignons chinois,
accompagné par des asperges thaï

Dessert au choix

Sorbet ou Glace

MENU DU CHEF

55,00 €/pers
(2 couverts min.)

Apéritif maison

Potage au choix

Kao Soi Chiang Mai ข้าวซอยเชียงใหม่
Spécialité de Chiang-Mai (Nord de la Thaïlande),
potage de nouilles de riz et nouilles croquantes
au curry jaune et lait de coco.

ou

Tom Yam Talay ต้มยำทะเล
Potage à base de fruits de mer parfumé
au basilic thaï et à la citronnelle.
Riche et fin en bouche.

Entrée au choix

Sateh Seafood สาคะซี่ฟู๊ด
Brochettes de fruits de mer grillés :
Scampis, Calamar, Coquilles St-Jacques

ou

Pla Nua Ma Kua Oon ปลาเนื้อมะเขืออ่อน
Salade de boeuf préparée avec des aubergines
thaïes et parfumée à la citronnelle.

Plat au choix

Kai Phad Med Mamuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
Poulet sauté aux noix de cajou et
aux morceaux d'ananas frais.

ou

Kang Hang Lae Nua Yang แกงฮังเลเนื้อย่าง
Emincé de boeuf grillé au curry typique
du nord de la Thaïlande, parfumé au
gingembre et aux oignons grillés.

ou

Kung Yai Yang กุ้งใหญ่ย่าง
Crevettes géantes Grillées accompagnées d'une sauce
à base de sauce de tamarin et d'oignons grillés.

Dessert au choix

Flan Thaïlandais

ou

Tarte au Jasmin

Café ou thé