

מ
א
ת
א
ו

ENTRÉE

Galette de poisson thaï

Thod Mun Goong

Crevettes, concombre, oignon, sauce piment doux

[GLU, FSH, CRU, SOY, MLS]

Rs 290

Salade de thon



Yam Tuna

Feuilles de menthe, coriandre, céleri, citronnelle, sauce piment au citron vert

[FSH, CEL]

Rs 230

Salade de boeuf thaï



Yum Nua Yang

Concombre, coriandre, tomate, sauce Esan

[BEF, FSH, CEL]

Rs 560

Calamars grillés, sauce épicée au curry rouge

Muek Yang



Calamars, coriandre, sauce piment au citron vert

[MLS, FSH]

Rs 345

Salade de papaye

Som Tam

Papaye, haricot vert, cacahuète, sauce citron vert

[VEG, VEGAN, PNT]

Rs 230

Salade de papaye

Som Tam

Poisson, papaye, haricot vert, cacahuète, sauce citron vert

[FSH, PNT]

Rs 230

Satay de bœuf et poulet

Satay Ruam

Poulet, bœuf, concombre, oignon, sauce arjad, sauce cacahuètes

[BEF, PNT]

Rs 545

Rouleaux de printemps aux légumes et bâtonnets de crabe

Pho Pia Pak

Concombre, poivron, bâtonnet de crabe, basilic, coriandre

[CRU, FSH, GLU, NUT]

Rs 345

Beignet de maïs thaï

Tod mun khao pod

Fried sweetcorn with sweet chilli sauce

[VEG, VEGAN]

Rs 430

Salade d'aubergine

Yam Makreua Yao

Aubergine grillée aux épices thaï

[VEG, VEGAN]

Rs 240

SOUPE

Soupe thaïlandaise 

Tom Yum Goong

Crevette, gingembre, citronnelle, tomate
[CRU, FSH]

Rs 1265

Soupe de poulet au lait de coco

Tom Kha Gai 

Poulet au lait de coco, gingembre, citronnelle

Rs 775

Soupe de poisson 

Tom Som Pla

Poisson, gingembre, citronnelle, piment
[FSH]

Rs 340

PLAT PRINCIPAL

Riz frit thaï à l'ananas et au poulet

Khao Pad Sapparod 

Poulet, ananas, raisins secs, carotte et noix de cajou
[NUT]

Rs 345

Ombrine vapeur, sauce épicée 

Pla Nueng Manao

Ombrine entier, bok choy, citronnelle, citron vert
[FSH]

Rs 460

Marlin à l'aigre-doux 

Pla Tod Sam Rod

Marlin frit, ananas, basilic, tomate
[FSH]

Rs 745

Vivaneau frit et salade de papaye

Pla Tod Yum Papaya

Vivaneau, papaye, coriandre, menthe
[FSH]

Rs 490

Mijoté de bœuf au longane 

Nua Tun Lumyai

Bœuf, longane, oignon, pickles
[BEF, MLS, GLU, SOY]

Rs 690

Sauté de bœuf au poivre noir 

Nua Pad Prik

Bœuf, oignon, poivron, poivre noir
[BEF, MLS, GLU, SOY]

Rs 1380

Sauté de poulet aux noix de cajou

Gai Pad Med Mamuang 

Poulet, noix de cajou, oignon, poivron
[NUT, GLU, SOY, MLS]

Rs 660

Sauté de bœuf au basilic piquant

Phad Kapao 

Bœuf, basilic piquant, piment, ail
[BEF, SOY, CRU, MLS]

Rs 575

Curry Massaman thaï au boeuf



Gaeng Massaman Neua

Bœuf, oignon, tomate, graines de lotus

[BEF]

Rs 1495

Curry vert thaï au poulet



Gaeng Keow Wan

Poulet, aubergine, piment, lait de coco

[FSH]

Rs 575

Curry vert thaï aux légumes



Gaeng keaw wan pak

Légumes de saison, piment, lait de coco

[VEG, VEGAN]

Rs 560

Sauté de vermicelle aux crevettes

Phad Thai Goong



Crevettes, germes de soja, ciboulette, cacahuètes

[CRU, NUT, PNT, FSH]

Rs 400

Sauté de tofu au curry rouge



Pad prik gaeng

Tofu, haricot vert, oignons, combava

[VEG, VEGAN, SOY, GLU]

Rs 300

DESSERT

Crème brûlée Thaï à la noix de coco

Sang Ka Ya Crème Brûlée

Noix de coco, pandan, thé thaïlandais

[EGG, MLK]

Rs 285

Riz gluant à la mangue

Khao Niaow Mamuang

Mangue, riz gluant, lait de coco

Rs 290

Crème anglaise coco-patate douce

Khanom Mo Kaeng

Patate douce, œuf, lait de coco

[EGG]

Rs 170

Beignets de banane Thai

Kluay thod

Beignets de banane, copeaux de noix de coco, miel

[VEG, MLK]

Rs 345

Crème glacée

Sélection du jour

[MLK]

Rs 250

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discrétion du consommateur.

Les prix sont en roupies mauriciennes.

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veillez informer le gérant du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUE	[NUT]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT (LACTOSE)	[MLK]
ŒUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
BOEUF	[BEF]