

Thai Celadon

carte menu - menu card

entrées

- 1 **MOO SALONG**
Petites Croquettes de Viande, enrobées de Nouilles
 - 2 **TOAST NAMOO**
Toast de Porc & de Crabe aux petits Concombres
 - 3 **ROULEAUX DE PRINTEMPS**
Rouleaux frais, farcis aux Légumes, aux Crevettes & au Porc
 - 4 **TORD MAN KUNG**
Beignets de Scampis, accompagnés d'une Salade de Concombres
 - 5 **BROCHETTES DE SEICHES**
Brochettes de Seiches grillées accompagnées d'une Sauce Aigre-douce
 - 6 **VOLAILLE EN CHEMISSETTE**
Dés de Poulet enrobés de Feuilles de Bananier
 - 7 **GOLDEN RAVIOLI**
Raviolis Thaïs farcis aux Légumes
 - 8 **NEMS**
Petits rouleaux farcis aux Légumes
 - 9 **ASSIETTE « KING & I »**
Assortiment d'Hors d'Œuvres (pour 2 personnes)
-

potages

- 20 **TOM YAM KUNG**
Potage aux Scampis & aux jeunes Pousses de Gingembre, parfumé au Citron Vert & à la Citronnelle
 - 21 **WOON SEN SOUP**
Potage aux Vermicelles de Riz, aux Champignons & au Porc
 - 22 **TOM SOM**
Potage citronné aux Crevettes & au Gingembre
 - 23 **TOM KA KAI**
Soupe de Poulet au Lait de Coco & aux diverses Épices
-

plats épicés & salades

- 30 **YAM CELADON SALAD**
Salade de Crabe, d'Émincé de Porc avec du Soja & de l'Ananas frais
- 32 **YAM NUA SALAD**
Salade composée d'Aubergines Thaïes & de Bœuf
- 34 **YAM DUCK SALAD**
Salade de Canard parfumée à la Coriandre

- 36 **YAM TALAY**
Salade de Fruits de mer
- 38 **YAM SQUID**
Calamars aux Échalotes & aux Oignons verts, accompagnés d'une Sauce pimentée
-

volailles

- 40 **KANG NUAN CHAN**
Cuisses de Poulet au Curry Thaï avec des Tomates & au Lait de Coco
- 41 **KAI CASHEW NUTS**
Dés de Poulet aux Légumes & aux Noix de Cajou
- 42 **KAI TRA KRAI**
Cuisses de Poulet caramélisées & parfumées à la Citronnelle
- 43 **KAI SATÉ**
Brochettes de Poulet marinées & accompagnées d'une Sauce Saté préparée à base d'Arachides
- 44 **GREEN CURRY CHICKEN**
Poulet garni d'Aubergines Thaïes, parfumé au Lait de Coco & au Curry Vert
- 45 **POULET AU BASILIC**
Émincé de Poulet au Basilic & à l'Ail
- 46 **3 COMPANIES SWEET AND SOUR**
Émincés de Porc & de Volaille avec des Scampis & des Légumes de Saison à la Sauce Aigre-douce
- 47 **DUCK CURRY**
Canard au Curry
- 48 **RED CURRY CHICKEN**
Poulet au Curry Rouge
- 49 **PANANG KAI**
Dés de Poulet au Velouté de Curry
-

viandes

- 50 **MOO PING**
Filet de Porc grillé, mariné à la Coriandre
- 51 **PAD PED MOO**
Porc sauté aux Aubergines, aux Pousses de Bambou, aux Poivrons verts, au Curry Rouge & Basilic
- 52 **GINGER PORK**
Porc sauté aux Champignons noirs, aux petits Légumes & au Gingembre
- 53 **BANKOK SPARE RIB**
Grillade de petites Côtes de Porc marinées au Sucre de Palme & à l'Huile de Sésame
- 54 **BŒUF CHUMPORN**
Grillade de Filet de Bœuf mariné à l'Huile de Sésame, avec une pointe d'Ail & au Whisky Thaï
- 55 **GREEN CURRY BEEF**
Bœuf aux Aubergines Thaïes, préparé au Curry & au Lait de Coco
- 56 **BŒUF CELADON**
Bœuf sauté aux petits Légumes, assaisonné aux Herbes Thaïes
- 57 **BŒUF AU CITRON VERT**
Émincé de Bœuf grillé, servi avec une Sauce au Citron Vert, à l'Ail & au Piment Vert

- 58 BEEF KAPAL
Sauté de Bœuf en tranches assaisonné au Basilic doux
- 59 PAD PIK KING
Lamelles de Bœuf aux Légumes (haricots verts) à la Sauce Curry
- 509 BŒUF PANANG
Dés de Bœuf au Velouté de Curry
-

poissons & fruits de mer

- 60 DORADE AUX TROIS PARFUMS
Dorade à la Sauce Aigre-douce légèrement piquante
- 61 EMERALD SHRIMP
Scampis sautés à la Sauce au Lait de Coco, au Curry & aux Fruits de saison
- 62 LOOK CHIN KUNG PAD PED
Croquettes de Scampis & aux Pousses de Bambou, parfumées au Basilic & à la Citronnelle
- 63 KUNG KA TIAM
Scampis sautés à l'Ail
- 64 KUNG CHOO CHI
Crevettes géantes au Lait de Coco à la Sauce Choo-chi
- 65 FISHERMAN'S FAVORITE
Grillade de Poissons de Saison, de Scampis, de Coquilles St. Jacques & de Calamars, parfumée à la Coriandre & au Citron Vert
- 67 SCAMPI PHUKET
Scampis à la vapeur avec une pointe d'Ail & de Piment Vert
-

plats d'accompagnement

- 70 PAD THAI
Nouilles sautées au Soja frais à la Manière Thaïe
- 71 DRUNKEN NOODLES
Nouilles sautées au Porc & au Basilic
- 72 RIZ SAUTÉ AU CRABE
- 73 RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES
- 74 RIZ PARFUMÉ SUPPLÉMENTAIRE
(petite ou grande portion)
-

entrées végétariennes

- 1 SUKI
Soupe de Légumes & Vermicelles, servie avec une Sauce au Fromage de Soja
- 2 TOM YAM MUSHROOM
Potage aux Champignons, au Citron Vert & à la Citronnelle
- 3 TOM KA BAMBOO SHOOT
Soupe aux Champignons & aux Pousses de Bambou relevée au Lait de Coco
- 4 YAM VERMICELLE
Salade aux Vermicelles de Riz & Carottes parfumée au Citron Vert

- 5 **YAM VEGETABLES**
Salade aux Légumes, assaisonnée de Piment & parfumée au Citron Vert
- 6 **NEMS**
Petits rouleaux farcis aux Légumes
- 7 **FRIED WAN TAN**
Raviolis Thaïs farcis aux Légumes

plats végétariens

- 8 **VEGETARIEN CURRY**
Fromage de Soja, Pousses de Bambou & Poivron à la Sauce Curry parfumée & Lait de Coco
- 9 **PAD RUAM MITR**
Choux de chine, Brocolis, Chou-fleur, Carottes & Champignons rissolés
- 10 **PAD PED BEAN CURD**
Fromage de Soja sauté aux Poivrons, au Curry Rouge & au Basilic
- 11 **PAD PRIK PAO**
Fromage de Soja sauté aux Oignons & aux Petits Pois à la Sauce au Piment
- 12 **SWEET & SOUR VEGETARIAN**
Fromage de Soja sauté aux Légumes de Saison à la Sauce Aigre-douce
- 13 **IMPERIAL BEAN CURD**
Fromage de Soja sauté aux Légumes
- 14 **VEGETARIAN KA PAL**
Fromage de Soja sauté au Basilic doux
- 15 **CURRY FORESTY**
Fromage de Soja, Poivrons & Pousses de Bambou à la Sauce au Curry parfumé

Thai Celadon

1 rue du Nord • L-2229 Luxembourg • Tél.: + 352 47 49 34

Lu - Ve : 12h00 – 15h00 & 19h00 – 22h30 **Sa :** 19h00 – 22h30 **Di :** fermé