

# Thailand

carte menu - menu card

---

## entrées

- 1 **NIDS D'OISEAUX PARADIS**  
Nids de Pommes de Terre avec des Allumettes de Porc & du Maïs parfumées à la Coriandre (Plat tiède)
  - 2 **GALET DE PHUKET**  
Beignet de Poisson accompagné d'une Sauce spéciale aux Concombres
  - 3 **RIZIÈRE ABONDANTE**  
Galettes de Riz farcies au Porc & aux Crustacés, parfumées au Tamarin
  - 4 **TOAST NAMOO**  
Toast de Porc & de Crabe aux petits Concombres
  - 5 **YAM KUNG (SALADE ROYALE THAIE)**  
Salade de Crevettes à la Citronnelle & au Citron Vert
  - 6 **VOLAILLE EN CHEMISSETTE**  
Dés de Poulet enrobés de Feuilles de Bananier
  - 7 **YAM CHANTABURI**  
Salade aux Cheveux d'Ange & aux Crevettes, parfumée à la Menthe
  - 8 **YAM PATONG**  
Émincé de Bœuf parfumé au Basilic & au Citron Vert
  - 9 **KRATONG THONG**  
Bouchée garni d'un mélange de Porc, de Crevettes & de Maïs
  - 10 **CHA GIO**  
Rouleaux Impériaux frits
  - 11 **BAMBOU DU MEKONG**  
Salade de Pousses de Bambou, de Volaille & de Crabe parsemée d'Arachides
  - 12 **BOUQUET D'ASIE**  
Assortiment d'Hors d'Œuvres (pour 2 personnes)
  - 12A **ROULEAUX DE PRINTEMPS**  
Rouleaux frais farcis aux Légumes, aux Crevettes & au Porc
- 

## potages

- 13 **TOM YAM KUNG**  
Potage aux Scampis & aux jeunes Pousses de Gingembre, parfumé au Citron Vert & à la Citronnelle
- 14 **CHAO PHA YA**  
Potage de Poulet au Lait de Coco & aux diverses Épices
- 15 **DÉLICES DE SATURNE**  
Concombre farci à la Nage
- 16 **SUKI DE BANGKOK**  
Fond de Légumes au Poulet & aux Calamars, à la Sauce spéciale
- 17 **CONSOMMÉ AHYUTHAYA**  
Potage de Poulet aux Asperges, aux Crevettes & aux Champignons

---

## viandes

- 20 **PORC SUKHOTHAI**  
Émincé de Porc passé à l'Ail
- 22 **PORC AUX JEUNES POUSSSES DE GINGEMBRE**
- 23 **HONEY SPARE RIBS**  
Petites Côtes de Porc marinées au Miel, grillées & parfumées à l'ail & aux cinq Épices
- 24 **PORK FORESTRY**  
Émincé de Porc accompagné de Courgettes & d'Aubergines Thaïes
- 25 **MOO PIK PAL**  
Porc sauté aux Légumes à la Sauce Pik Pal
- 26 **PAD PIK KING**  
Lamelles de Porc sautées aux Haricots verts, aux Poivrons & à la Citronnelle
- 27 **BŒUF NAM TOK**  
Filet de Bœuf légèrement grillé, parfumé au Citron Vert & au Pili-pili
- 28 **BŒUF PANANG**  
Dés de Bœuf au Velouté de Curry
- 29 **BŒUF EN BROCHETTES**  
Morceaux de Filet de Bœuf marinés à la Citronnelle
- 30 **DÉLICES DE BŒUF**  
Bœuf sauté aux Légumes
- 31 **BŒUF MASAMAN**  
Bœuf Masaman au Curry épais
- 32 **SATÉ DE VEAU**  
Brochettes de Veau accompagnées d'une Sauce Saté préparée à base d'Arachides
- 33 **SATÉ DE PORC**  
Brochettes de Porc accompagnées d'une Sauce Saté préparée à base d'Arachides

---

## volaille

- 40 **AILES PIKAI**  
Ailes de Poulet farcies
- 41 **CURRY NONG KHAI**  
Émincé de Poulet au Curry parfumé au Basilic
- 42 **PANANG KAI**  
Dés de Poulet au Velouté de Curry
- 43 **KAI BASILIC**  
Émincé de Poulet au Basilic et à l'Ail
- 44 **LAB KAI**  
Salade de Poulet aux jeunes Oignons, au Citron Vert & au Piment, parfumé de Menthe
- 45 **KAI SATÉ**  
Brochettes de Poulet marinées & accompagnées d'une Sauce Saté préparée à base d'Arachides
- 46 **MAGRET DE CANARD AU CITRON VERT**
- 47 **CANARD AU CURRY**

---

## poissons & fruits de mer

- 60 **LES TRÉSORS DE PATONG**  
Scampis, Filet de Plie & Calamars parfumés au Curry & au Basilic
- 62 **DORADE AUX TROIS PARFUMS**  
Dorade servi avec une Sauce Aigre-douce, légèrement piquante
- 64 **SOLE LIMANDE QUATRE SAISONS**  
Filets de Limande aux petits Légumes servis avec une Sauce Aigre-douce
- 65 **PAT PET KUNG**  
Scampis à la Sauce Curry & au Basilic
- 66 **YAM KUNG PRA**  
Salade de Scampis aux Échalotes & à la Citronnelle
- 67 **KUNG PAL**  
Brochettes de Scampis grillés, marinés au Vin & à la Citronnelle
- 68 **OCEAN SUNSET**  
Calamars sautés à l'Ail & à la Coriandre
- 69 **MIRROR SHRIMPS**  
Crevettes marinées dans de l'Alcool de Riz & du Gingembre
- 70 **SHRIMP CLAY POT**  
Crevettes aux jeunes Oignons & au Gingembre (cuites dans une petite marmite)
- 71 **HOMARD CHOO CHI**  
Homard servi avec une Sauce aux Piments doux & au Curry

---

## plats d'accompagnement

- 90 **L'ANANAS DU SUD-EST**  
Riz sauté aux dés d'Ananas
- 91 **PAD THAI**  
Nouilles sautées
- 92 **RIZ SAUTÉ AU CRABE & AUX JEUNES OIGNONS**
- 93 **NOUILLES AU BROCOLI & AU POULET**
- 94 **RIZ PARFUMÉ SUPPLÉMENTAIRE**  
(petite ou grande portion)

---

## entrées végétariennes

- 1 **SUKI**  
Soupe de Légumes avec des 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 VERMICELLES**  
Salade aux Vermicelles de Riz & aux Carottes, parfumée au Citron Vert
- 5 **YAM VEGETABLES**  
Salade aux Légumes, assaisonnée de Piments & parfumée au Citron Vert

- 6     **SPRING ROLLS**  
Rouleaux de Printemps
- 7     **FRIED WAN TAN**  
Raviolis Thaïs farcis aux Légumes

---

## plats végétariens

- 8     **VEGETARIAN CURRY**  
Fromage de Soja, Pousses de Bambou & Poivrons 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 Curry parfumé

---

# Thailand

72 av. Gaston Diderich • L-1420 Luxembourg • Tél : **+352 44 27 66**

**Lu** : fermé **Ma - Ve** : 12h - 15h & 19h - 22h30 **Sa** : 19h - 22h **Di** : 12h - 15h & 19h - 22h30