

Les Gambas / The Prawns

- **Salade d'herbes épicée aux gambas, raisins, lait de coco**
Yum Goong Sai A-Ngoon, Herbal salad with prawns, grapes, coconut milk, chili paste 390 🌿
- **Wok de gambas et brocolis**
Goong Phad Brocoli, Stir-fried broccoli with prawns 370
- **Wok de gambas et Cœurs de palmier frais**
Goong Phad Yodmapraou, Stir-fried prawns with fresh palm heart 380
- **Curry vert aux gambas, aubergines et lait de coco**
Gaeng Khiew Warn Goong Sod, Green curry with prawns and eggplants in coconut milk 420
- **Curry rouge de gambas et ananas**
Gaeng Koaw Goong Sapparod, Red curry with prawns and pineapple 460
- **Satay aux gambas**
Satay Goong, Prawns satay 280 🌿
- **Rouleaux printemps aux revette**
Por Pie Goong, Deep-fried Spring rolls with shrimps served with sweet cucumber and peanut sauce 290 🌿

Les Fruits de mer / The Seafood

- **Salade de calamars épicée à la citronnelle**
Yum Plamuek, Spicy squid salad with lemongrass 320 🌿
- **Salade épicée du pêcheur, mangue et chili**
Yum Talay Thong, Spicy fisherman salad, fried fish, squids, prawns, mango salad and chili 360 🌿
- **Soufflé aux fruits de mer**
Hor Mok, Seafood souffle 450
- **Curry vert aux fruits de mer et lait de coco**
Gaeng Khiew Warn Talay, Green curry with seafood in coconut milk 380
- **Wok de gambas et calamars au basilic thaï**
Goong Lea Plamuek Phad Bai Kraprao, Stir-fried spicy prawns and squids with hot basil leaves 410
- **Calamars farci s aigre-doux**
Pla Mouk Yad Sai Phad Preiw warn. Stuffed squid sweet and sour sauce 390

Les Mollusques / The Seashell

- **Moules locales au four et herbes thaïs**
-Hoy Malangphu Ob Samonphrai, Baked Local Mussels with Thai herbs 380
- **Wok de Clams locaux à la pâte de curry**
Hoy Lai Phad Namphikphow, Stir-fried local surf clams with chili paste 390

Starters / Entrées 🌿

Les Soupes / The Soups

- Soupe de Noodles avec poulet, porc ou gambas

Kuay Teaw Nam, Noodles soup with chicken, pork or prawns 340

- Soupe de gambas à la citronnelle

Tom Yum goong, Spicy prawns soup with lemongrass 380

- Consommé clair aux Wontons de crevettes

Giew Nam Goong, Shrimps Wontons in clear soup 360

- Soupe de snapper aux herbes fraîches thaïs et lait de coco

Tom Kha pla krapong, Snapper soup in coconut milk flavored with fresh Thai herbs 320

- Bouillon de fruits de mer aux senteurs d'herbes fraîches thaïs

Tom Yum Seafood, Clear spicy seafood soup flavored with fresh Thai herbs 350

Les Noodles / The Noodles

- Noodles de gambas et bacon cuites au four

Goong Ob Woonsen, Baked glass noodles with prawns and bacon 360

- Wok de noodles thaïs aux gambas

Phad Thai Goong, Thai fried noodles with prawns 370

- Wok de grosses noodles aux fruits de mer

Rad Nahi Talay, Fried large noodles with seafood brown sauce 390

- Noodles au crabe et bacon cuites au four

Poo Ob Woonsen, Baked glass noodles with crab and bacon 350

- Noodles épicées aux fruits de mer et émincé de porc en salade

Yum Woon Sen, Spicy glass noodles with seafood and minced pork salad 310 🌿

- Wok de noodles jaunes aux fruits de mer et légumes

Bamie Phad Kjemao Talay, Stir-fried spicy yellow noodles with seafood and vegetables 380

Le Riz frit / The Fried rice

- Riz frit avec gambas, chair de crabe, poulet, porc ou bœuf

Kaow Phad Goong, Poo, Gai, Moo Rue Nue

Fried rice with prawns, crab meat, chicken, pork or beef 370

- Riz frit au poulet et ananas

Kaow Ob Sapparod, Bake fried rice with chicken and pineapple 410

- Riz frit au thon et légumes

Kaow Phad Tuna, Fried rice with tuna and vegetables 360

Les Saint Jacques / The Scallops

- Salade de Saint-Jacques aux herbes thaïs

Larb Hoy Shell, Scallops salad with Thai herbs 480 🌿

- Wok de Saint-Jacques aux châtaignes d'eau

Hoy Shell Pad Heaw, Stir-fried scallops with water chestnuts 510

- Saint Jacques à feu d'enfer et wok de petits légumes, fricassée épicée au basilic thaï

Chu Chi Hoy Shell, Pan-fried sea scallops, sautéed vegetables, spiced with Thai basil 590

Starters / Entrées 🌿

All prices are subject to 10% service charge and value added tax

Végétarien / Vegetarian

- **Salade de papaye**

Som Tum, Papaya salad 260 🌿

- **Satay aux champignons**

Satay Hed, Mushrooms satay 280 🌿

- **Légumes tempura**

Puk Choop Pang Thod, Tempura mixed vegetables 250

- **Rouleaux de printemps aux légumes et pamplemousse, salade de haricots verts**

Fresh Vegetables and grapefruit spring rolls, green beans salad 450 🌿

- **Wok de noodles jaunes aux légumes**

Bamie Phad Kiemaok Pak, Stir-fried spicy yellow noodles with vegetables 290

- **Curry vert aux légumes, tofu et lait de coco**

Gaeng Khiew Wam Pak, Green curry with vegetables, tofu in coconut milk 380

- **Wok de légumes, sauce soja**

Phad Pak Ruem Mit, Stir-fried vegetables with soya sauce 220

- **Rouleaux printemps aux légumes**

Por Pie Puk, Deep-fried Spring rolls with vegetables served with sweet cucumber and peanut sauce 290 🌿

Le Vivaneau / The Snapper

- **Filet de vivaneau frit, sauce aigre-douce**

Pla Pheaw Wam, Fried Snapper fillet with sweet and sour sauce 380

- **Filet de vivaneau frit aux herbes thaïs**

Pla Thod Samun Prai, Deep-fried snapper fillet with fried Thai herbs 390

- **Goujonettes de vivaneau, salade de pommes fruits**

Pla Krapong Dang Thod Nampla Kap Apple, Deep-fried snapper with fish sauce and apple salad 385

- **Filet de vivaneau frit au curry rouge**

Panang Pla, Deep-fried snapper fillet with dry red curry and crispy yellow noodle 385

- **Filet de vivaneau frit aux herbes thaïs et sauce épicée**

Pla Krapong Thod Srong Rot, Deep-fried snapper, Thai herbs and spicy sauce 530

Le Loup / The Sea bass

- **Goujonettes de loup, sauce épaisse au curry**

Pla Krapong-Srong Krug, Deep-fried sea bass with thick curry paste 480

- **Loup entier vapeur, sauce au citron épicée**

Pla Krapong Nueng Manaw, Steamed whole sea bass with spicy lemon sauce 530

- **Filet de loup frit aux légumes et poivre**

Pla Kluck Foon, Deep-fried sea bass with vegetables and pepper 460

La Cigale de Mer / The Locust lobster

- **Curry jaune de cigale de mer à l'ananas**

Gaeng Karee Kung, Yellow curry with lobster and pineapple 890

Starters / Entrées 🌿

All prices are subject to 10% service charge and value added tax

Le Poulet / The Chicken

- **Poulet grillé à la pâte de curry rouge**

Panang Gai-Ping, Dry red curry with grilled chicken 400

- **Poulet frit dans sa feuille de Pandanus**

Gai Hor Bai Toey, Deep-fried chicken wrapped in pandanus leaf 310 🌿

- **Massaman de poulet**

Gaeng Massaman Gai, Massaman curry with chicken 380

- **Wok de poulet aux noix de cajou**

Gai Phad Med Mamuang Himmarn, Stir-fried chicken with cashew nuts 390

- **Fricassée de poulet aux feuilles de basilic thaï**

Phad Krapiro Gai, Stir-fried chicken with hot basil leaves 410

Le Cochon / The Pork

- **Salade de cochon émincé**

Larb Moo, Minced pork salad Thai herbs 350 🌿

- **Cochon frit à l'ail et feuilles de kaffir**

Moo Thod Bai Markroot, Deep-fried pork with garlic and kaffir leaf 370

- **Wok de cochon au poivre vert**

Moo Phad Prik Thai On, Stir-fried pork with green pepper 385

- **Émincé de cochon grillé en salade aux herbes thaïes**

Larb Moo Yang, Grilled pork salad with Thai herbs 360 🌿

- **Wok de cochon au basilic thaï**

Phad Bai Krapiro Moo, Stir-fried spicy minced pork with hot basil leaves 380

- **Curry rouge de cochon et pommes de terre**

Gaeng Kra-Ti Mankinoo, Red curry with pork with small potatoes 390

Starters / Entrées 🌿

Le canard / The Duck

- **Salade épicée de canard grillé aux feuilles de menthe**

Larb Ped, Spicy minced duck salad with mint leaves 370 🌿

- **Canard grillé en salade de concombres et jus de citron**

Yum Ped Yang, Grilled duck salad with cucumber and lime juice 390 🌿

- **Curry de canard rôti aux fruits thaïes**

Gaeng Phed Ped Yang, Roasted duck curry with Thai fruits 410

- **Wok de cuisse de canard, sauce gingembre**

Ped Dean Phen, Deep-fried duck leg with ginger sauce 410

Le Boeuf / The Beef

- **Curry rouge clair de bœuf aux herbes thaïes**

Geang Par Nua, Clear red curry beef with Thai herbs 380

- **Salade épicée de bœuf grillé aux herbes fraîches**

Yum Nue Yang, Spicy grilled Australian beef salad with fresh herbs 390 🌿

- **Wok de boeuf et sauce aux huitres**

Nue Phad Namman Hoi, Stir-fried Australian beef with oyster sauce 400

- **Curry rouge au boeuf**

Phanaeng Nue, Dry red curry with beef 410

L'agneau / The Lamb

- **Massaman de jarret d'agneau et pommes de terre**

Massaman Kae, Shank lamb massaman with potatoes 490

All prices are subject to 10% service charge and value added tax