



Plats formule A

Salade de champignons ลาบเห็ด

Salade de champignons frais avec de la menthe, des échalotes, de la coriandre et de la poudre de riz grillé. Le tout est assaisonné avec de la sauce de poisson, du jus de citron vert et des piments. Servie avec des légumes frais.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient du poisson et des fruits à coque.

Nouilles au lait de coco หมี่กะทิ

Nouilles de riz servies avec une sauce à base de lait de coco, de sauce tamarin, sauce de poisson, de porc et garnies de cacahuètes concassées, accompagnées de légumes frais.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient du lait de coco, de la sauce de poisson, du porc et des cacahuètes.

Burger de Bao au Laab Moo Tod ซาลาเปาลาบหมูทอด

Un burger original composé de deux pains de salapao moelleux, garnis de laab moo tod (porc haché épicé frit), de légumes frais et de concombres croquants. Une fusion parfaite de la cuisine traditionnelle thaïlandaise et de l'inspiration moderne.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient du soja, du gluten, des fruits à coque et des crustacés.

Bouchées de feuilles de bétel เมืองคำ

Bouchées thaïlandaises composées de feuilles de bétel garnies de crevettes séchées, de noix de coco râpée, de cacahuètes, d'échalotes, de gingembre et de zestes de citron vert. Le tout est arrosé d'une sauce sucrée à base de sucre de coco.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient des crevettes, des cacahuètes et du coco.

Raviolis Bouillis Végétariens เกี้ยวลวกผัก

Raviolis délicatement bouillis, farcis d'un mélange savoureux de légumes frais et de tofu, assaisonnés avec des herbes aromatiques et des épices. Servis avec une sauce légère pour un repas sain et équilibré.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient du soja, du gluten et des fruits à coque.





Salade de champignons

ลาบเห็ด 🌶️

Salade de champignons frais avec de la menthe, des échalotes, de la coriandre et de la poudre de riz grillé. Le tout est assaisonné avec de la sauce de poisson, du jus de citron vert et des piments. Servie avec des légumes frais.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient du poisson et des fruits à coque.





Nouilles au lait de coco

หมี่กะทิ

Nouilles de riz servies avec une sauce à base de lait de coco, de sauce tamarin, sauce de poisson, de porc et garnies de cacahuètes concassées, accompagnées de légumes frais.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient du lait de coco, de la sauce de poisson, du porc et des cacahuètes.





Burger de Bao au Laab Moo Tod ซาลาเปาลาบหมูทอด

Un burger original composé de deux pains de salapao moelleux, garnis de laab moo tod (porc haché épicé frit), de légumes frais et de concombres croquants. Une fusion parfaite de la cuisine traditionnelle thaïlandaise et de l'inspiration moderne.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient du soja, du gluten, des fruits à coque et des crustacés.



MEEDI



Bouchées de feuilles de bétel เมี่ยงคำ

Bouchées thaïlandaises composées de feuilles de bétel garnies de crevettes séchées, de noix de coco râpée, de cacahuètes, d'échalotes, de gingembre et de zestes de citron vert. Le tout est arrosé d'une sauce sucrée à base de sucre de coco.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient des crevettes, des cacahuètes et du coco.



MEEDI



Raviolis Bouillis Végétariens เกี้ยวลวกผัก

Raviolis délicatement bouillis, farcis d'un mélange savoureux de légumes frais et de tofu, assaisonnés avec des herbes aromatiques et des épices. Servi avec une sauce légère pour un repas sain et équilibré.

* **Attention aux allergies alimentaires** : Ce plat contient du soja, du gluten et des fruits à coque.

