

Thiou

ENTRÉES

Artichauts poivrade, herbes fraîches & pignons de pin <i>Poivrade artichoke, fresh herbs & pine seeds salad</i>	15
Poulet rôti à la citronnelle comme César, gingembre frais & croûtons <i>Roasted chicken with lemongrass Cesar Salad, fresh ginger & croutons</i>	18
Soupe de poulet, pleurotes et galanga au lait de coco <i>Chicken & oyster mushrooms in coconut milk soup</i>	15
Crispy soft shell crab, salade de mangue verte & herbes thaï <i>Crispy soft shell crab, green mango salad & thai herbs</i>	28
Mini nems aux langoustines & basilic thaï, sauce chilli <i>Mini scampi & thai basil spring rolls, chilli sauce</i>	32
Ceviche de daurade / avocat, coriandre, lait de coco & jus de citron vert <i>Sea bream ceviche / avocado, coriander, coconut milk & lime juice</i>	21
Salade de boeuf à la citronnelle, herbes aromatiques <i>Beef salad with lemongrass & herbs</i>	27
Ravioles de crevettes, crème de coco parfumée à la citronnelle <i>Prawns raviolis, coconut cream with lemongrass essence</i>	24
Maki croustillant au saumon & œufs de Tobiko, cébettes, mayonnaise au sriracha <i>Deep fried salmon & tobiko eggs maki, spring onion, mayonnaise with Sriracha</i>	17
Brochettes de poulet grillé, sauce au beurre de cacahuètes <i>Grilled chicken skewers, peanut butter sauce</i>	16

NOS MENUS

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT À 39€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT À 48€

*Proposé tous les midis du lundi au vendredi
Every lunchtime from Monday to Friday*

ENTRÉE AU CHOIX

Ravioli au poulet & pousses de bambou frit, sauce chili
Deep fried chicken & bamboo shoot ravioli, chili sauce

Porc haché & gingembre en salade, menthe fraîche
Minced pork & ginger salad, fresh mint

Mini nems aux légumes & vermicelles transparents
Vegetable & glass noodles spring rolls

PLAT AU CHOIX

Poulet rôti, curry Massaman, pommes de terre, carottes, riz parfumé
Roasted chicken, Massaman curry, potatoes, carrots, steamed rice

Daurade rôti, fine ratatouille au curry Madras, riz parfumé
Roasted sea bream, ratatouille with Madras curry, steamed rice

Boeuf sauté au gingembre & cébettes, riz parfumé
Stir-fried beef with ginger & spring onions, steamed rice

DESSERT AU CHOIX

Flan thaï au lait de coco
Thai custard with coconut milk

Salade de fruits, sirop à la citronnelle
Fruit salad, lemongrass syrup

ASSIETTE DE DÉGUSTATION Brochettes de poulet grillé & sauce au beurre de cacahuètes, salade de boeuf à la citronnelle, mini nems aux langoustines, sauce chilli <i>Grilled chicken skewers, peanut butter sauce beef salad with lemongrass & herbs, mini scampi & thai basil spring rolls, chilli sauce</i>	36
---	----

PLATS

Curry rouge au poulet & ses légumes, riz parfumé <i>Red curry with chicken & vegetables, steamed rice</i>	28
Crevettes sautées aux épices, petits légumes & basilic, riz sauté <i>Prawns sautéed with spices, vegetables & thai basil, fried rice</i>	32
Calamars & Poulpe, légumes & saucisse thaï à la citronnelle sautés au Sriracha, riz parfumé <i>Squid & Octopus, vegetables & thai lemongrass sausage stir fry with Sriracha, steamed rice</i>	32
Magret de canard rôti, jus de tamarin acidulé, pommes de terre grenaille frites <i>Roasted duck breast, sweet & sour tamarind juice, deep fried mini potatoes</i>	31
Mon « TIGRE QUI PLEURE » <i>My "Weeping Tiger" »</i>	45
Filet de Bar rôti, sauce gingembre / Miso, purée de pommes de terre au lait de coco <i>Roasted Sea bass fillet, ginger / Miso sauce, mashed potatoes with coconut milk</i>	45
Saku de Thon snacké, sauce au sésame, nouilles sautées aux légumes du moment <i>Grilled Saku Tuna, sesame sauce, stir fry noodles with seasonal vegetables</i>	41
Rognon de veau & chou kale sautés à la citronnelle & curry, riz parfumé <i>Simply stir fry veal kidney & kale with lemongrass & curry, steamed rice</i>	37
Dos de Cabillaud rôti, lentilles vertes au curry vert, coriandre <i>Roasted Cod, green lentils with green curry, coriander</i>	38
Le MUST « Phad Thaï » aux crevettes, soja, ciboulette thaï <i>The Best « Phad Thai » with prawns, soybean, thai chives The Best « Phad Thai » with prawns, soybean, thai chives</i>	30

DESSERTS

My Crêpe thaï	13
Mini nems au chocolat <i>Deep fried chocolate spring rolls</i>	14
Mangue fraîche & sticky rice au lait de coco <i>Fresh mango & sticky rice with coconut milk</i>	20
Assiette de fruits & sa fondue au chocolat Tobblerone <i>Seasonal fruits & chocolate Tobblerone fondue</i>	19
Crème glacée & Sorbets <i>Ice cream & sherbet</i>	14
Tapioca mangue / lychee / lait de coco <i>Tapioca with mango / lychees / coconut milk</i>	13
Café gourmand	15
Champagne gourmand	29

Thiou

COCKTAILS CRÉATION

19

Artist Blend 16cl

Gin Nikka Coffey, liqueur de yuzu Nigori, sirop de cardamome, infusion de thé vert sencha cerisier sakura, Bitters yuzu

Sweet Plum 15cl

Gin Roku, liqueur de prunes Umeshu Genshu, sirop de sésame maison, jus de citron frais, saké pétillant Awa Yuki

Balboa 16cl

Rhum Plantation Original Dark, liqueur de gingembre, sirop de bergamote, jus de citron frais, purée de noix de coco, poivron rouge, coriandre fraîche, ginger beer

Pink Berries 15cl

Vodka Haku, shiso vert, liqueur de bergamote, sirop de rose, verjus Bourgoin, jus de cranberry, Bitters shiso

Smoked Honey 10cl

Whisky Toki Suntory, xérès Cesar Florido Amontillado Cruz Del Mar, sirop de miel, huile de sésame, teinture de thé noir fumé Lapsong Souchong

Pandan Smash 10cl

Gin Hendrick's infusé à la feuille de pandan, liqueur de fleurs de sureau, sirop de noix de coco, jus de citron frais, coriandre fraîche, Bitters Thai

Poison Lips 14cl

Mezcal Unión Uno, liqueur Cuir Lointain H.Théoria, sirop d'azuki maison, verjus Bourgoin, infusion de thé vert au jasmin

Flower Champagne 15cl

Vodka Grey Goose infusée à la vanille, liqueur de yuzu Nigori, sirop d'hibiscus, jus de citron frais, champagne brut collection Louis Roederer

24

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX SANS ALCOOL

15

Cherry 16cl

Djin Nature Passion n°1, sirop de verveine, jus de citron frais, infusion de thé vert sencha fleur de cerisier sakura

Tonic Leaf 16cl

Nolow Distillat Botanique, shiso vert, sirop de rose, jus de citron frais, tonic

Granatea 16cl

Verjus Le Rouge Ardent Osco, mélasse de grenade, infusion de thé vert au jasmin, menthe fraîche

CHAMPAGNES

BRUTS AOP

Blancs	12cl	75cl
Barons de Rothschild «Concordia»		96
Louis Roederer «Collection»	18	108
Ruinart «R»		120
Veuve Clicquot Ponsardin «Carte Jaune»		140
Moët & Chandon «Grand Vintage» 2015	19	114
Moët & Chandon «Grand Vintage» 2013		148
Barons de Rothschild «blanc de blancs»		128
Ruinart «Blanc de blancs»		160
Louis Roederer «Blanc de blancs»		178

BIÈRES ARTISANALES BIO

BRASSÉES À PARTIR DE PRODUITS 100% FRANÇAIS

Bière blanche

La Brasserie Fondamentale - 4,5°

8.5

Bière IPA

La Brasserie Fondamentale - 6°

8.5

APÉRITIFS

Sabaï Sabaï 16cl

Mekhong Spirit, jus de citron frais, sirop de jasmin, basilic thai, ginger beer

16

Apéritif naturel de pomme - Double Jus 30&40 6cl

Assemblage de Calvados AOC et de jus de pomme avec une pointe de rhum du Belize - 23°

14

Pastis Henri Bardouin 3cl

10

VINS AU VERRE

Blancs

13cl

Chablis - Angst 2022

14

Saint-Véran «Roche Mer» - G.Morat 2022 (vin biologique)

12

Condrieu «Le Mornieux» - Domaine Faury 2022

16

Côtes de Provence - Château la Mascaronne 2022 (vin biologique)

13

Pessac-Léognan - Château Lafon Menaut 2021

10

Rosé

13cl

Côtes de Provence - Château la Mascaronne 2021 (vin biologique)

12

Rouges

13cl

Santenay «Vieilles Vignes» - Lucien Muzard 2020

16

Bourgogne «17 Rubis» - Vuillemez 2021

12

Saint-Joseph «Les Ribaudes» - Domaine Faury 2021

14

Listrac-Médoc - Château Clarke 2018

18

Montagne Saint-Emilion - Vieux Château Saint-André 2019

10

EAUX & BOISSONS FRAÎCHES

BADOIT - 50CL/1L

6 / 8

Evian - 50cl/1L

6 / 8

Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33cl

6

Fanta Orange, Sprite - 25cl

6

Schweppes Tonic - 25cl

6

CAFÉS

Espresso Café Florio Richard

6

Décaféiné

6

Double Espresso

8