

Thion

## ENTRÉES

<b>Artichauts poivrade, herbes fraîches &amp; pignons de pin</b> <i>Poivrade artichoke, fresh herbs &amp; pine seeds salad</i>	15
<b>Salade de poulet &amp; petits légumes, vinaigrette cacahuètes acidulée</b> <i>Chicken salad &amp; vegetables, tangy peanut butter vinaigrette</i>	16
<b>Aubergines thaï &amp; crevettes grillées, vinaigrette épicée, herbes thaï</b> <i>Grilled thai eggplants &amp; prawns, spicy vinaigrette, thai herbs</i>	20
<b>Crispy soft shell crab, salade de mangue verte &amp; herbes thaï</b> <i>Crispy soft shell crab, green mango salad &amp; thai herbs</i>	28
<b>Mini nems aux langoustines &amp; basilic thaï, sauce chilli</b> <i>Mini scampi &amp; thai basil spring rolls, chilli sauce</i>	32
<b>Salade de boeuf à la citronnelle, herbes aromatiques</b> <i>Beef salad with lemongrass &amp; herbs</i>	27
<b>Ravioles de crevettes, crème de coco parfumée à la citronnelle</b> <i>Prawns raviolis, coconut cream with lemongrass essence</i>	24
<b>Tartare de Maigre, vierge de tomates épicées, l'huile de coriandre</b> <i>Croaker tartar, fresh tomatoes with spices, coriander oil</i>	17
<b>Maki croustillant au saumon &amp; œufs de Tobiko, cébettes, mayonnaise au sriracha</b> <i>Deep fried salmon &amp; tobiko eggs maki, spring onion, mayonnaise with Sriracha</i>	17
<b>Brochettes de poulet grillé, sauce au beurre de cacahuètes</b> <i>Grilled chicken skewers, peanut butter sauce</i>	16

<b>ASSIETTE DE DÉGUSTATION</b>	36
--------------------------------	----

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

## PLATS

<b>Curry rouge au poulet &amp; ses légumes, riz parfumé</b> <i>Red curry with chicken &amp; vegetables, steamed rice</i>	28
<b>Crevettes sautées aux épices, petits légumes &amp; basilic, riz sauté</b> <i>Prawns sautéed with spices, vegetables &amp; thai basil, fried rice</i>	32
<b>Magret de canard en deux cuissons, crème de coco au poivre vert frais &amp; épices, riz sauté</b> <i>Twice cooked duck breast, coconut cream with fresh green pepper &amp; spices, fried rice</i>	34
<b>Poulpe snacké, pâte de crevettes &amp; citronnelle épicées, pommes grenaille frites</b> <i>Pan fried Octopus, spicy shrimp paste &amp; lemon grass, deep fried potatoes</i>	38
<b>Mon « TIGRE QUI PLEURE »</b> <i>My « WEEPING TIGER »</i>	45
<b>Filet de Bar rôti, gingembre &amp; ciboulette, sauce miel-soja, riz sauté au shitaké</b> <i>Roasted Sea bass fillet, ginger &amp; chive, soy sauce / honey. Fried rice with Shitake</i>	45
<b>Saku de Thon snacké, sauce aux sésames, nouilles sautées aux légumes du moment</b> <i>Grilled Saku Tuna, sesame sauce. Stir fry noodle with seasonal vegetables</i>	41
<b>Dos de cabillaud Tom Yum, riz parfumé</b> <i>Tom Yum Cod, steamed rice</i>	32
<b>Quasi de veau en croûte de coco, coquillettes &amp; thai style pesto épicé, lait de coco</b> <i>Veal rump with coconut crust, pasta &amp; thai style pesto, coconut milk</i>	31
<b>Le MUST « Phad Thaï » aux crevettes, soja, ciboulette thaï</b> <i>The Best « Phad Thai » with prawns, soybean, thai chives</i>	30

## DESSERTS

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