

Apéritifs / Aperitieven / Aperitifs

Vin de Lychee	6,00 €
Kir	4,00 €
Pastis Ricard	6,00 €
Porto rouge	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Martini blanc - rouge	6,00 €
Campari	8,00 €

Cocktails

Mai tai : vodka, gin, jus d'orange, jus d'ananas, sirop thai.	6,00 €
Mojito : rhum, sucre de canne, citron, menthe fraiche, soda	8,00 €

Boissons fraîches / Frisdranken / Softdrinks

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca Zéro ...	2,50 €
Tonic	3,00 €
Thé glacé citron maison	3,50 €
Jus d'orange, jus passion	2,80 €
Eau plate ou gazeuse (1/4)	2,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/2)	4,00 €

Bières / Bieren / Beer

Singha Beer	4,50 €
Vedett extra blond	4,00 €
Vedett extra white	4,00 €
Vedett IPA.	4,00 €



SOUPES (SOEPEN - SOUPS)

- 2 ต้มจืด Potage aux légumes8,00 €
Soep met groenten
Soup with vegetables
- 4 ต้มยำกุ้ง Soupe de crevettes à la citronnelle*9,60 €
*Soep met scampi en citroengras**
*Soup with scampi and lemongrass**
- 5 ต้มข่าไก่ Soupe de poulet au lait de coco et citronnelle*8,60 €
*Kippensoep met kokosmelk**
*Chicken soup with coconut milk**

ENTREES (VOORGERECHTEN – STARTERS)

- 9 สะเต๊ะไก่ Brochettes de poulet Saté, sauce cacahuète 8,90 €
Kippen satés en pindasaus
Chicken satay and peanut sauce
- 12 ทอดมัน Beignets de poulet au curry et kaffir 8,90 €
Licht gebakken kip met Thaise kruiden
Lightly fried chicken with Thai spices
- 14 ปอเปี๊ยะทอด Rouleaux croustillants fourrés au poulet et légumes 8,90 €
Lenterolletjes met kip en groenten
Spring rolls with chicken and vegetables
- 19 กุ้งห่มผ้า Rouleaux croustillants fourrés aux crevettes 9,90 €
Scampi verpakt in een rijstvelletje
Prawns wrapped in rice sheet
- 20 รวมมิตรมโนรา Assortiment « Manola » 10,00 €
Assortiment « Manola » Thaise voorgerechten
Assorted « Manola » Thai starters
- 22 ปอเปี๊ยะเจ Rouleaux de printemps végétariens croustillants 8,90 €
Lenterolletjes met groenten
Crispy spring rolls with vegetables
- 30 ส้มตำ Salade de papaye verte fraîche, citron pressé, crevettes et cajou* 12,80 €
*Verse groene papajasalade, geperste limoen, garnalen en cashewnoten**
*Fresh green papaya salad, squeezed lime, shrimp and cashew **

Suggestion

POULET (KIP – CHICKEN)

- 51 แกงแดงไก่ Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou* 14,50 €
*Kip in rode curry, bamboo en kokosmelk**
*Chicken in red curry, bamboo and coconut milk**
- 52 แกงกะหรี่ไก่ Poulet au curry jaune et lait de coco 14,50 €
Kip in gele curry en kokosmelk
Chicken in yellow curry and coconut milk
- 54 แกงเขียวหวานไก่ Poulet au curry vert, lait de coco et légumes** 14,50 €
*Kip in groen curry, groenten en kokosmelk***
*Chicken in green curry, coconut milk and vegetables***
- 55 กระเพาไก่ Poulet sauté au basilic Thai** 14,50 €
*Gebakken kip met basilicum***
*Fried chicken with basil***
- 56 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Poulet sauté aux noix de cajou et ananas. 14,50 €
Gebakken kip met cashewnoten en ananas
Fried chicken with cashew nuts and pineapples
- 57 ไก่ผัดตะไคร้ Poulet sauté à la citronnelle 14,50 €
Gebakken kip met citroengras en groenten
Fried chicken with lemongrass and vegetables



* légèrement piquant

** piquant

MAGRETS DE CANARD (EEND – DUCK)

- 39 **เปิดแกงเขียวหวาน** Canard au curry vert, lait de coco et légumes**16,80 €
*Geroosterde eend in groen curry, groenten en kokosmelk***
*Roasted duck in green curry, coconut milk and vegetables***
- 40 **เปิดผัดผัก** Magret de canard laqué sauté aux légumes verts16,80 €
Gebakken geroosterde eend met groenten
Sauteed roasted duck with vegetables
- 43 **เปิดผัดกระชาย** Magret de canard laqué sauté à la pâte de curry, bambou, aubergine et krachai*16,80 €
*Gewokte geroosterde eend met curry, bamboe, aubergine en krachai**
*Sauteed roasted duck with curry, bamboo, eggplant and krachai**
- 59 **เปิดย่าง** Magret de canard laqué nappé d'une sauce caramélisée16,80 €
Geroosterde eend met gekarameliseerde saus
Roasted duck with caramelized sauce
- 60 **แกงแดงเปิด** Magret de canard laqué au curry rouge et ananas*16,80 €
*Geroosterde eend in rode curry and ananas**
*Roasted duck in red curry and pineapple**

Suggestion

VIANDES (VLEES – MEAT)

- 31 **เนื้อผัดสมุนไพร** Bœuf sauté à la citronnelle parfumée aux herbes thaïes15,80 €
Rundvlees met citroengras en thai kruiden
Beef with lemongrass and Thai herbs
- 32 **ยำเนื้อ** Salade de bœuf assaisonnée et parfumée aux herbes thaïes*15,80 €
*Rundvlees salade met thaise kruiden**
*Beef salad with thai herbss**
- 46 **แพนงเนื้อ** Bœuf mijoté au curry rouge « Panang »*15,80 €
*Rundvlees in panang rode curry**
*Beef panang red curry**
- 47 **ผัดผักเนื้อ** Bœuf sauté aux légumes15,80 €
Rundvlees met groenten en soja saus
Beef with vegetables and soy sauce
- 48 **เสีอร่องไห้** Filet de bœuf mariné et grillé, accompagné d'une sauce tamarin15,80 €
Gegrild rundvlees met een tamarinde saus
Grilled beef with a tamarind sauce
- 49 **เนื้อผัดพริก** Bœuf sauté aux oignons, légumes et piments**15,80 €
*Rundvlees met uien, Thaise groenten en piment***
*Beef with onions, Thai vegetables and piments***

100 หมูแดง Emincé de porc laqué avec sa sauce caramélisée.....14,50 €
Geroosterde varkensvlees met gekarameliseerde saus
Roasted pork with caramelized saus

101 หมูผัดพริกแกง Emincé de porc sauté à la pâte de curry, bambou et haricot14,50 €
Gewokte fijngesneden varkensvlees met curry, bamboe en bonen
Sauteed pork with curry, bamboo and beans

102 หมูผัดกระเทียม Emincé de porc sauté à l'ail et poivre vert14,50 €
Gewokte fijngesneden varkensvlees met knoflook en groene peper
Sauteed pork with garlic and green pepper

FRUIT DE MER (ZEEVRUCHTEN – SEAFOOD)

35 ยำกุ้ง Salade de crevettes assaisonnée et parfumée aux herbes thaïes*15,80 €
*Scampi salade met Thaise kruiden**
*Scampi salad with Thai herbs**

42 กุ้งอบวุ้นเส้น Pot-au-feu de vermicelles aux crevettes, céleri et carottes 16.80 €
Stoofpot met glasnoedels, garnalen, selderij en wortels
Stew with glass noodles, shrimps, celery and carrots

45 ปลา Calamars sautés à l'ail et au poivre vert frais16,50 €
Gebakken inktvis in knoflook en verse groene peper
Sauteed squid in garlic and fresh green pepper

61 กุ้งผัดผัก Scampis sautés aux légumes16,80 €
Scampi met groenten en soja saus
Scampi with vegetables and soy sauce

63 ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา Wok de calamars aux trois épices Thai*16,50 €
*Gebakken inktvis met 3 Thaise kruiden**
*Sauteed squid with 3 thai spices**

68 แกงกระหรี่กุ้ง Scampis au curry jaune et lait coco16,80 €
Scampi in gele curry en kokosmelk
Scampi in yellow curry and coconut milk

69 จู๋ฉี่กุ้ง Scampis à la crème de curry rouge « Chuchi »*16,80 €
*Scampi in rode curry en kokosmelk "chuchi"**
*Scampi in red curry and coconut milk "chuchi"**

91 แกงเขียวหวานกุ้ง Scampis au curry vert et lait de coco**16,80 €
*Scampi in groen curry en kokosmelk***
*Scampi in green curry and coconut milk***

* légèrement piquant

** piquant

NOUILLES ET RIZ (NOEDELN EN RIJST - NOODLES AND RICE)

- 41 ก๋วยเตี๋ยวเป็ด Soupe de nouilles jaune au canard laqué et légumes16,80 €
Geel noedels soep met geroosterde eend en groeten
Yellow noodles soup with roasted duck and vegetables
- 53 ก๋วยเตี๋ยวผัดเป็ด Nouilles jaunes sautées au canard laqué et légumes16,80 €
Gele gebakken noedels met geroosterde eend
Yellow fried noodles with roasted duck and vegetables
- 80 ข้าวผัดไก่ Riz sauté au poulet et légumes14,50 €
Gebakken rijst met kip en groenten
Fried rice with chicken and vegetables
- 81 ข้าวผัดกุ้ง Riz sauté aux scampis et légumes16,80 €
Gebakken rijst met scampi en groenten
Fried rice with scampi and vegetables
- 83 ผัดไทยกุ้ง Nouilles de riz sautées aux scampis et légumes16,80 €
Gebakken rijstnoedels met scampi en groenten
Fried rice noodles with scampi and vegetables
- 84 ผัดไทไก่ Nouilles de riz sautées au poulet et légumes14,50 €
Gebakken rijstnoedels met kip en groenten
Fried rice noodles with chicken and vegetables
- 86 ผัดซีอิ้วไก่ Nouilles de riz sautées au poulet, sauce soja et pakchoi14,50 €
Gebakken rijstnoedels met kip, sojasaus en pakchoi
Fried rice noodles with chicken, soja sauce en pakchoi
- 88 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ Soupe de nouilles de riz au bœuf et légumes14,50 €
Rijst noodle soep met rundvlees en groenten
Rice noodle soup with beef and vegetables
- 92 ผัดซีอิ้วกุ้ง Nouilles de riz sautées aux crevettes, sauce soja et pakchoi16,80 €
Gebakken rijstnoedels met garnalen, sojasaus en pakchoi
Fried rice noodles with schrimps, soja sauce en pakchoi
- Suggestion**
- 103 ผัดซีอิ้วหมูแดง Nouilles de riz sautées au porc laqué, sauce soja et pakchoi14,50 €
Gebakken rijstnoedels met geroosterde varkensvlees, sojasaus en pakchoi
Fried rice noodles with roasted pork, soja sauce en pakchoi

VEGETARIEN (VEGETARISCHE – VEGETARIAN)

- 93 **เต้าหู้ผัดกระเพา** Tofu sauté aux légumes et basilic thaï**14,00 €
*Gebakken tofu met groenten en Thaise basilicum***
*Sauteed tofu with vegetables and thai basil***
- 94 **แกงกะหรี่เจ** Légumes au curry jaune et lait de coco 14,00 €
Groenten in gele curry en kokosmelk
Vegetables in yellow curry and coconut milk
- 95 **แกงแดงเจ** Légumes au curry rouge et lait de coco* 14,00 €
*Groenten in rode curry en kokosmelk**
*Vegetables in red curry and coconut milk**
- 96 **สปาเก็ตตี้ ผัดเจ** Nouilles jaunes sautées aux légumes et tofu 14,00 €
Gele gebakken noedels met tofu en groenten
Yellow fried noodles with tofu and vegetables
- 97 **ต้มจืด** Soupe aux légumes, tofu et vermicelles 14,00 €
Soep met groenten, tofu en vermicelli
Soup with vegetables, tofu and glass noodles

Tous nos plats sont servis avec du riz blanc et peuvent être aussi à emporter. N'hésitez pas à demander conseil pour un changement de viande pour certaines préparations !

Nos préparations peuvent contenir des aliments allergènes (oeufs, arachides ou autres). N'hésitez pas à nous demander en cas de doute.

* légèrement piquant

** piquant

