

---

## BOISSONS / DRANKEN / DRINKS

---

### 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 : RHUM, TRIPLE SEC, 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 ZÉRO	3,50 €
TONIC	3,50 €
THÉ GLACÉ CITRON MAISON	4,00 €
JUS D'ORANGE, JUS PASSION	3,50 €
EAU PLATE OU GAZEUSE (1/4)	3,50 €
EAU PLATE OU GAZEUSE (1/2)	5,00 €

### BIÈRES / BIEREN / BEER

---

SINGHA BEER	5,00 €
VEDETT EXTRA BLOND	4,00 €
VEDETT EXTRA WHITE	4,00 €
VEDETT IPA	4,00 €

## SOUPES / SOEPEN / SOUPS

---

2. ต้มจืด **POTAGE AUX LÉGUMES** 9,00 €  
Soep met groenten  
Soup with vegetables
4. ต้มยำกุ้ง **SOUPE DE CREVETTES À LA CITRONNELLE\*** 12,00€  
Soep met scampi en citroengras\*  
Soup with scampi and lemongrass\*
5. ต้มข่าไก่ **SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO ET CITRONNELLE\*** 11,00€  
Kippensoep met kokosmelk\*  
Chicken soup with coconut milk\*

## ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

---

7. ขนมหึบหมู **CHAUSSENS DE PORC ET CHAMPIGNONS PARFUMÉS CUITS À LA VAPEUR** 11,00 €  
Gestoomde varkensvlees en gearomatiseerde champignons  
Steamed pork dumpling and flavored with mushrooms
9. สะเต๊ะไก่ **BROCHETTES DE POULET SATÉ, SAUCE CACAHUÈTE** 11,00 €  
Kippen satés en pindasaus  
Chicken satay and peanut sauce
14. ปลายี่งอกทอด **ROULEAUX CROUSTILLANTS FOURRÉS AU POULET ET LÉGUMES** 11,00 €  
Lenterolletjes met kip en groenten  
Spring rolls with chicken and vegetables
15. ขนมหึบไก่ **CHAUSSENS DE POULET, CUITS À LA VAPEUR** 11,00 €  
Gestoomde kippastei  
Steamed chicken dumpling
20. รวมมิตรมโหรี **ASSORTIMENT « MANOLA »** 13,90 €  
Assortiment « Manola » Thaise voorgerechten  
Assorted « Manola » Thai starters
22. ปลายี่งอเจ **ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉTARIENS CROUSTILLANTS** 11,00 €  
Lenterolletjes met groenten  
Crispy spring rolls with vegetables
- SUGGESTION 30. ส้มตำ **SALADE DE PAPAYE VERTE FRAÎCHE, CITRON PRESSÉ, CREVETTES ET CACAHUÈTE\*** 13,50 €  
Verse groene papajasalade, geperste limoen, garnalen en pinda\*  
Fresh green papaya salad, squeezed lime, shrimp and peanut\*

## POULET / KIP / CHICKEN

---

51. แกงแดงไก่ **POULET AU CURRY ROUGE, LAIT DE COCO ET POUSSÉS DE BAMBOU\*** 17,00 €  
Kip in rode curry, bamboo en kokosmelk\*  
Chicken in red curry, bamboo and coconut milk\*
52. แกงกระหรี่ไก่ **POULET AU CURRY JAUNE ET LAIT DE COCO** 17,00 €  
Kip in gele curry en kokosmelk  
Chicken in yellow curry and coconut milk
54. แกงเขียวหวานไก่ **POULET AU CURRY VERT, LAIT DE COCO ET AUBERGINE\*\*** 17,00 €  
Kip in groen curry, aubergine en kokosmelk\*\*  
Chicken in green curry, coconut milk and eggplants\*\*
55. กระเพราไก่ **HACHÉ POULET SAUTÉ AU BASILIC THAÏ\*\*** 17,00 €  
Gewokte gehakte kip met basilicum\*  
Stir- fried minced chicken with basil\*
56. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง **POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU ET ANANAS** 17,00 €  
Gewokte kip met cashewnoten en ananas  
Stir- fried chicken with cashew nuts and pineapples
57. ไก่ผัดตะไคร้ **POULET SAUTÉ À LA CITRONNELLE** 17,00 €  
Gewokte kip met citroengras  
Stir- fried chicken with lemongrass

## MAGRETS DE CANARD / EEND / DUCK

---

SUGGESTION

43. เป็ดผัดกระชาย **MAGRET DE CANARD LAQUÉ SAUTÉ À LA PÂTE DE CURRY, BAMBOU, AUBERGINE ET KRACHAI\*** 19,00 €  
Gewokte geroosterde eend met curry, bamboe, aubergine en krachai\*  
Sauteed roasted duck with curry, bamboo, eggplant and krachai\*
59. เป็ดย่าง **MAGRET DE CANARD LAQUÉ SAUCE SOJA** 19,00 €  
Geroosterde eend met sojasaus  
Roasted duck with soja sauce
60. แกงแดงเป็ด **MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU CURRY ROUGE ET ANANAS\*** 19,00 €  
Geroosterde eend in rode curry and ananas\*  
Roasted duck in red curry and pineapple\*

\* légèrement piquant \*\* piquant

## VIANDES / VLEES / MEAT

---

32. น้ำตกเนื้อ SALADE DE BOEUF ANGUS IRLANDE GRILLÉ ASSAISONNÉE ET PARFUMÉE AUX HERBES CHÂTES\* 18,00 €

Gegrild Angus Ireland rundvlees salade met thaise kruiden\*  
Grilled Irish Angus beef salad with thai herbs\*

46. แพนงเนื้อ BOEUF MIJOTÉ AU CURRY ROUGE « PANANG »\* 18,00 €

Rundvlees in panang rode curry\*  
Beef panang red curry\*

SUGGESTION 48. เสือร้องไห้ FILET DE BOEUF ANGUS IRLANDE MARINÉ ET GRILLÉ 20,00 €  
accompagné d'une sauce tamarin, herbes châtes légèrement piquant\*  
Gegrild Angus Ireland rundvlees met een tamarinde saus, thaise kruiden licht pikant\*  
Grilled Irish Angus beef with a tamarind sauce, thai herbs slightly spicy\*

49. เนื้อผัดพริก BOEUF SAUTÉ AUX OIGNONS ET PIMENTS\*\* 18,00 €

Gewokte rundvlees met uien en piment\*  
Stir- fried beef with onions and piments\*

100 . หมูแดง EMINCÉ DE PORC LAQUÉ SAUCE SOJA 17,00 €

Geroosterde varkenvlees met met sojasaus  
Roasted pork with soja saus

## FRUIT DE MER / ZEEVRUCHTEN / SEAFOOD

---

<b>61. กุ้งผัดผัก SCAMPIS SAUTÉS AUX LÉGUMES</b>	<b>19,00 €</b>
Gewokte Scampi met groenten en soja saus Stir-fried Scampi with vegetables and soy sauce	
<b>63. กุ้งผัดน้ำพริกเผา WOK DE SCAMPIS AUX TROIS ÉPICES THAÏ*</b>	<b>19,00 €</b>
Gewokte scampi met 3 Thaise kruiden* Stir- fried scampi with 3 thai spices*	
<b>68. แกงกระหรี่กุ้ง SCAMPIS AU CURRY JAUNE ET LAIT COCO</b>	<b>19,00 €</b>
Scampi in gele curry en kokosmelk Scampi in yellow curry and coconut milk	
<b>91. แกงเขียวหวานกุ้ง SCAMPIS AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO**</b>	<b>19,00 €</b>
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)

---

53. ก๋วยเตี๋ยวจัดเปิด **NOUILLES JAUNES SAUTÉES AU CANARD LAQUÉ** 19,00 €  
Gele gebakken noedels met geroosterde eend  
Yellow fried noodles with roasted duck
80. ข้าวผัดไก่ **RIZ SAUTÉ AU POULET ET LÉGUMES** 17,00 €  
Gebakken rijst met kip en groenten  
Fried rice with chicken and vegetables
81. ข้าวผัดกุ้ง **RIZ SAUTÉ AUX SCAMPIS ET LÉGUMES** 19,00 €  
Gebakken rijst met scampi en groenten  
Fried rice with scampi and vegetables
83. ผัดไทยกุ้ง **NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX SCAMPIS "PHAD THAI KUNG"** 19,00 €  
Gebakken rijstnoedels met scampi "PHAD THAI KUNG"  
Fried rice noodles with scampi "PHAD THAI KUNG"
84. ผัดไทไก่ **NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU POULET "PHAD THAI KAI"** 17,00 €  
Gebakken rijstnoedels met kip "PHAD THAI KAI"  
Fried rice noodles with chicken "PHAD THAI KAI"

- SUGGESTION**
103. ผัดซีอิ้วหมูแดง **NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU PORC LAQUÉ, SAUCE SOJA** 17,00 €  
Gebakken rijstnoedels met geroosterde varkensvlees, sojasaus  
Fried rice noodles with roasted pork, soja sauce

## VEGETARIEN / VEGETARISCHE / VEGETARIAN

---

<b>93</b> ตำหู้ผัดกระเพา <b>TOFU SAUTÉ AUX LÉGUMES ET BASILIC THAÏ**</b> <b>16,00 €</b> Gewokte tofu met groenten en Thaise basilicum** Stir-fried tofu with vegetables and thai basil**
<b>94</b> แกงกระหรี่เจ <b>LÉGUMES, TOFU AU CURRY JAUNE ET LAIT DE COCO</b> <b>16,00 €</b> Groenten tofu in gele curry en kokosmelk Vegetables tofu in yellow curry and coconut milk
<b>95</b> แกงแดงเจ <b>LÉGUMES, TOFU AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO*</b> <b>16,00 €</b> Groenten tofu in rode curry en kokosmelk* Vegetables tofu in red curry and coconut milk*
<b>96</b> สปาเก็ตตี้ ผัดเจ <b>NOUILLES JAUNES SAUTÉES AUX LÉGUMES ET TOFU</b> <b>16,00 €</b> Gele gebakken noedels met tofu en groenten Yellow fried noodles with tofu and vegetables

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



Manofa