

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

2. ต้มจืด	9,00 €
<i>Potage aux légumes</i> Soep met groenten <i>Soup with vegetables</i>	
5. ต้มข่าไก่ Gluten free	11,00 €
<i>Soupe de poulet au lait de coco et citronnelle*</i> Kippensoep met kokosmelk* <i>Chicken soup with coconut milk*</i>	
20. รวมมิตรมโหรี	13,90 €
<i>Assortiment « Manola »</i> Assortiment « Manola » Thaise voorgerechten <i>Assorted « Manola » Thai starters</i>	
22. ปอเปี๊ยะเจ	11,00 €
<i>Rouleaux croustillants végétariens</i> Lenterolletjes met groenten <i>Crispy rolls vegetarian</i>	
30. สลิมตำ	13,50 €
<i>Salade de papaye verte fraîche, citron pressé crevettes et cacahuète*</i> Verse groene papajasalade, geperste limoen, garnalen en pinda* <i>Fresh green papaya salad, squeezed lime, shrimp and peanut*</i>	

LES PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES

32. น้ำตกเนื้อ Gluten free	18,60 €
<i>Salade de boeuf Angus Irlande grillé assaisonnée et parfumée aux herbes thaïes*</i> Gegrild Angus Ireland rundvlees salade met thaise kruiden* <i>Grilled Irish Angus beef salad with thai herbs*</i>	
43. เปิดผัดกระชาย	19,60 €
<i>Magret de canard laqué sauté à la pâte de curry, bambou, aubergine et krachai*</i> Gewokte geroosterde eend met curry, bamboe, aubergine en krachai* <i>Stir- fried roasted duck with curry, bamboo, eggplant and krachai*</i>	
48. เสือร้องไห้	20,60 €
<i>Filet de boeuf Angus Irlande mariné et grillé accompagné d'une sauce tamarin, herbes thaïes légèrement piquant*</i> Gegrild Angus Ireland rundvlees met een tamarinde saus, thaise kruiden licht pikant* <i>Grilled Irish Angus beef with a tamarind sauce, thai herbs slightly spicy*</i>	
49. เนื้อผัดพริก	18,60 €
<i>Boeuf sauté aux oignons et piments*</i> Gewokte rundvlees met uien en piment* <i>Stir- fried beef with onions and piments*</i>	

51. แกงแดงไก่ Gluten free	17,60 €
<i>Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou*</i> Kip in rode curry, bamboo en kokosmelk* <i>Chicken in red curry, bamboo and coconut milk*</i>	
52. แกงกระหรี่ไก่ Gluten free	17,60 €
<i>Poulet au curry jaune et lait de coco</i> Kip in gele curry en kokosmelk <i>Chicken in yellow curry and coconut milk</i>	
54. แกงเขียวหวานไก่ Gluten free	17,60 €
<i>Poulet au curry vert, lait de coco et aubergine**</i> Kip in groen curry, aubergine en kokosmelk** <i>Chicken in green curry, coconut milk and eggplants**</i>	
55. กระเพาไก่	17,60 €
<i>Haché poulet sauté au basilic thai**</i> Gewokte gehakte kip met basilicum* <i>Stir- fried minced chicken with basil*</i>	
56. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	17,60 €
<i>Poulet sauté aux noix de cajou et ananas</i> Gewokte kip met cashewnoten en ananas <i>Stir- fried chicken with cashew nuts and pineapples</i>	
57. ไก่ผัดตะไคร้	17,60 €
<i>Poulet sauté à la citronnelle</i> Gewokte kip met citroengras <i>Stir-fried chicken with lemongrass</i>	
59. เป็ดย่าง	19,60 €
<i>Magret de canard laqué sauce soja</i> Geroosterde eend met sojasaus <i>Roasted duck with soja sauce</i>	
63. กุ้งผัดน้ำพริกเผา	19,60 €
<i>Wok de scampi aux trois épices Thai*</i> Gewokte scampi met 3 Thaise kruiden* <i>Stir- fried scampi with 3 thai spices*</i>	
70. หมึกกุ้งผัดกระชาย	19,60 €
<i>Wok de calamars, scampis au crème de coco, piment parfumé au krachai *</i> Gewokte inktvis, scampi met kokosroom, piment geparfumeerd met krachai * <i>Stir- fried squid, scampi with coconut cream, chilli with krachai*</i>	
83. ผัดไทยกุ้ง	17,60 €
<i>Nouilles de riz sautées aux scampis "PHAD THAI KUNG"</i> Gebakken rijstnoedels met scampi "PHAD THAI KUNG" <i>Fried rice noodles with scampi "PHAD THAI KAI KUNG"</i>	
87. ผัดหมี่ไก่	17,60 €
<i>Nouilles jaunes sautées au poulet</i> Gebakken geel noedels met kip <i>Fried rice noodles with chicken</i>	

88. ก๋วยเตี๋ยวไก่	17,60 €
<i>Soupe de nouilles de riz au poulet et soja</i> Rijst noodle soep met kip en soja <i>Rice noodle soup with chicken and soja</i>	
93. เต้าหู้ผัดกระเพา	16,60 €
<i>Tofu sauté aux légumes et basilic thai**</i> Gewokte tofu met groenten en Thaise basilicum** <i>Stir-fried tofu with vegetables and thai basil**</i>	
94. แกงกระหรี่เจ Gluten free	16,60 €
<i>Légumes, tofu au curry jaune et lait de coco</i> Groenten tofu in gele curry en kokosmelk <i>Vegetables tofu in yellow curry and coconut milk</i>	
95. แกงแดงเจ Gluten free	16,60 €
<i>Légumes, tofu au curry rouge et lait de coco*</i> Groenten tofu in rode curry en kokosmelk* <i>Vegetables tofu in red curry and coconut milk*</i>	
96. สปาเกตตี้ ผัดเจ	16,60 €
<i>Nouilles jaunes sautées aux légumes et tofu</i> Gebakken geel noedels met tofu en groenten <i>Fried yellow noodles with tofu and vegetables</i>	
100. หมูแดง	17,60 €
<i>Emincé de porc laqué sauce soja</i> Geroosterde varkensvlees met sojasaus <i>Roasted pork with soja saus</i>	
103. ผัดซีอิ้วหมูแดง	17,60 €
<i>Nouilles de riz sautées au porc laqué, sauce soja</i> Gebakken rijstnoedels met geroosterde varkensvlees, sojasaus <i>Fried rice noodles with roasted pork, soja sauce</i>	

BUSINESS LUNCH : 18 €

Nos préparations peuvent contenir des aliments allergènes (oeufs, arachides ou autres).

N'hésitez pas à nous demander en cas de doute.

BOISSONS / DRANKEN / DRINKS

SOFTS

COCA-COLA, COCA ZÉRO	3,50 €
JUS D'ORANGE , JUS PASSION	3,50 €
THÉ GLACÉ CITRON MAISON	4,00 €
EAU PLATE OU EAU GAZEUSE (1/4)	3,50 €
EAU PLATE OU EAU GAZEUSE (1/2)	5,00 €
ROYAL BLISS TONIC WATER	4,00 €
ROYAL BLISS PINK AROMATIC BERRY	4,00 €
ROYAL BLISS AGRUM & YLANG YLANG	4,00 €

BEERS

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

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	9,00 €
HENDRICK'S	9,00 €
BULLDOG	9,00 €
GIN MG FRESA	8,00 €
CITADELLE	9,00 €
G'VINE FLORAISSON	9,00 €
ROKU	9,00 €
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	9,00 €
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	9,00 €
THE BOTANIST	10,00 €
NORDES	9,00 €
GIN MARE	10,00 €
MONKEY 47	12,00 €
COPPERHEAD	13,00 €
GORDON'S	8,00 €

SOFT NOT INCLUDED + 3€

OTHER

MAI THAÏ	6,00 €
VIN DE LYCHEE	6,00 €
KIR	4,00 €
PASTIS RICARD	6,00 €
PORTO ROUGE	6,00 €
PINEAU DES CHARENTE	6,00 €
MARTINI BLANC - ROUGE	6,00 €
CAMPARI	8,00 €

LES VINS

BLANC

CENT POUR CENT (CHARDONNAY), LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE	7,00 €	21,00 €	32,00 €
OSCAR DOMAINE DE LA DOUBIE (TERRET BOURRET), LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE	7,00 €	21,00 €	32,00 €
CHABLIS DOMAINE LAROCHE VIEILLE VOYE (CHARDONNAY), BOURGOGNE, FRANCE			54,00 €
DOMAINE CONFURON-COTETIDOT (CHARDONNAY), BOURGOGNE, FRANCE			54,00 €
PINOT GRIS BOECKEL (PINOT GRIS), ALSACE, FRANCE			35,00 €

ROSÉ

DOMAINE GALETIS (MERLOT), LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE	5,00 €	15,00 €	20,00 €
M MINUTY (GRENACHE), PROVENCE, FRANCE			34,00 €

ROUGE

CENT POUR CENT (SYRAH), PAYS D'OC, FRANCE	7,00 €	21,00 €	32,00 €
PINOT NOIR BOECKEL (PINOT NOIR), ALSACE , FRANCE			37,00€
CHÂTEAU PATACHE D'AUX (CARBENET SAUV., FRANC, MERLOT), BORDEAUX – MÉDOC, FRANCE			41,00 €
CHÂTEAU PETIT BOÇQ (CARBENET SAUV. , MERLOT), BORDEAUX – ST-ESTÈPHE, FRANCE			49,00 €
DOMAINE DES GÉNAUDIÈRES (GAMAY), LA VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE			35,00 €
E. GUIGAL (SYRAH), CÔTES-DU-RHÔNE, FRANCE			38,00 €

DEMIE BOUTEILLE

SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE NERLEUX (CABERNET FRANC), LA VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE	24,00 €
--	---------

