

---

BOISSONS / DRANKEN / DRINKS

---

BOISSONS FRAÎCHES / FRISDRANKEN / SOFTDRINKS

---

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 €

BIÈRES / BIEREN / BEER

---

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

APÉRITIFS / APERITIEVEN / APERITIFS

---

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 €

GIN

---

BOMBAY SAPPHIRE	9,00 €
HENDRICK'S	9,00 €
BULLDOG	9,00 €
GIN MG FRESA	8,00 €
CITADELLE	9,00 €
G'VINE FLORAISON	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€

.....

VINS

.....



**BLANC**

CENT POUR CENT (CHARDONNAY), LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE	7,00 €	21,00 €	32,00 €
OSCAR DOMAINE DE LA DOURBIE (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 BOCQ (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 €
---	--	--	---------

## 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. ปลายี่ ยอด **ROULEAUX CROUSTILLANTS FOURRÉS AU POULET ET LÉGUMES** 11,00 €  
Lenterolletjes met kip en groenten  
Crispy 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. ปลายี่ ยอด **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** 17,60 €  
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** 17,60 €  
Kip in gele curry en kokosmelk  
Chicken in yellow curry and coconut milk
-   54. แกงเขียวหวานไก่ **POULET AU CURRY VERT, LAIT DE COCO ET AUBERGINE** 17,60 €  
Kip in groen curry, aubergine en kokosmelk  
Chicken in green curry, coconut milk and eggplants
-  55. กระเพาไก่ **HACHÉ POULET SAUTÉ AU BASILIC THAÏ** 17,60 €  
Gewokte gehakte kip met basilicum  
Stir- fried minced chicken with basil
56. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง **POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU ET ANANAS** 17,60 €  
Gewokte kip met cashewnoten en ananas  
Stir- fried chicken with cashew nuts and pineapples
57. ไก่ผัดตะไคร้ **POULET SAUTÉ À LA CITRONNELLE** 17,60 €  
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** 19,60 €  
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** 19,60 €  
Geroosterde eend met sojasaus  
Roasted duck with soja sauce
-   60. แกงแดงเป็ด **MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU CURRY ROUGE ET ANANAS** 19,60 €  
Geroosterde eend in rode curry and ananas  
Roasted duck in red curry and pineapple

## VIANDES / VLEES / MEAT

---

- 🍴 32. น้ำตกเนื้อ SALADE DE BOEUF ANGUS IRLANDE GRILLÉ assaisonnée  
ET PARFUMÉE AUX HERBES CHÂTES 18,60 €  
Gegrild Angus Ireland rundvlees salade met thaise kruiden  
Grilled Irish Angus beef salad with thai herbs
- 🍴 46. แพนงเนื้อ BOEUF MIJOTÉ AU CURRY ROUGE « PANANG » 18,60 €  
Rundvlees in panang rode curry  
Beef panang red curry
- SUGGESTION 🍴 48. เสือร้องไห้ FILET DE BOEUF ANGUS IRLANDE mariné et grillé 20,60 €  
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 18,60 €  
Gewokte rundvlees met uien en piment  
Stir- fried beef with onions and piments
- 100 . หมูแดง EMINCÉ DE PORC LAQUÉ SAUCE SOJA 17,60 €  
Geroosterde varkenvlees met met sojasaus  
Roasted pork with soja saus

## FRUIT DE MER / ZEEVRUCHTEN / SEAFOOD

---

- 61. กุ้งผัดผัก SCAMPIS SAUTÉS AUX LÉGUMES** 19,60 €  
Gewokte Scampi met groenten en soja saus  
Stir-fried Scampi with vegetables and soy sauce
-  **63. กุ้งผัดน้ำพริกเผา WOK DE SCAMPI AUX TROIS ÉPICES THAÏ** 19,60 €  
Gewokte scampi met 3 Thaise kruiden  
Stir- fried scampi with 3 thai spices
-  **68. แกงกระหรี่กุ้ง SCAMPIS AU CURRY JAUNE ET LAIT COCO** 19,60 €  
Scampi in gele curry en kokosmelk  
Scampi in yellow curry and coconut milk
-    **91. แกงเขียวหวานกุ้ง SCAMPIS AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO** 19,60 €  
Scampi in groen curry en kokosmelk  
Scampi in green curry and coconut milk

## NOUILLES ET RIZ / NOEDELN EN RIJST - NOODLES AND RICE)

---

- 53. ก๋วยเตี๋ยวมัดเปิด NOUILLES JAUNES SAUTÉES AU CANARD LAQUÉ 19,60 €**  
Gele gebakken noedels met geroosterde eend  
Yellow fried noodles with roasted duck
- 80. ข้าวผัดไก่ RIZ SAUTÉ AU POULET ET LÉGUMES 17,60 €**  
Gebakken rijst met kip en groenten  
Fried rice with chicken and vegetables
- 81. ข้าวผัดกุ้ง RIZ SAUTÉ AUX SCAMPIS ET LÉGUMES 19,60 €**  
Gebakken rijst met scampi en groenten  
Fried rice with scampi and vegetables
- 83. ผัดไทยกุ้ง NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX SCAMPIS "PHAD THAI KUNG" 19,60 €**  
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" 17,60 €**  
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 17,60 €**  
Gebakken rijstnoedels met geroosterde varkensvlees, sojasaus  
Fried rice noodles with roasted pork, soja sauce

## VEGETARIEN / VEGETARISCHE / VEGETARIAN

---

-  **93** ตำหู้ผัดกระเพา **TOFU SAUTÉ AUX LÉGUMES ET BASILIC THAÏ** 16,60 €  
Gewokte tofu met groenten en Thaise basilicum  
Stir-fried tofu with vegetables and thai basil
-  **94** แกงกะหรี่เจ **LÉGUMES, TOFU AU CURRY JAUNE ET LAIT DE COCO** 16,60 €  
Groenten tofu in gele curry en kokosmelk  
Vegetables tofu in yellow curry and coconut milk
-  **95** แกงแดงเจ **LÉGUMES, TOFU AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO** 16,60 €  
Groenten tofu in rode curry en kokosmelk  
Vegetables tofu in red curry and coconut milk
- 96** สปาเก็ตตี้ ผัดเจ **NOUILLES JAUNES SAUTÉES AUX LÉGUMES ET TOFU** 16,60 €  
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.