

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

2. ต้มจืด Potage aux légumes Soep met groenten <i>Soup with vegetables</i>	11,00 €
5. ต้มข่าไก่ Gluten free Soupe de poulet au lait de coco et citronnelle* Kippensoep met kokosmelk* <i>Chicken soup with coconut milk*</i>	12,00 €
20. รวมมิตรมโนรา Assortiment « Manola » Assortiment « Manola » Thaise voorgerechten <i>Assorted « Manola » Thai starters</i>	16,00 €
22. ปอเปี๊ยะเจ Rouleaux croustillants végétariens Lenterolletjes met groenten <i>Crispy rolls vegetarian</i>	13,00 €

LES PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES

32. น้ำตกเนื้อ Gluten free Salade de boeuf grillé assaisonnée et parfumée aux herbes thaïes* Gegrild rundvlees salade met thaise kruiden* <i>Grilled s beef salad with thai herbs*</i>	22,60 €
43. เป็ดผัดกระชาย Magret de canard laqué sauté à la pâte de curry, bambou, aubergine et krachai* Gewokte geroosterde eend met curry, bamboe, aubergine en krachai* <i>Stir- fried roasted duck with curry, bamboo, eggplant and krachai*</i>	23,60 €
48. เสือร้องไห้ Filet de boeuf Angus Irlande mariné et grillé accompagné d'une sauce tamarin, herbes thaïes légèrement piquant* 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>	24,60 €
49. เนื้อผัดพริก Boeuf sauté aux oignons et piments* Gewokte rundvlees met uien en piment* <i>Stir- fried beef with onions and piments*</i>	22,60 €

51. แกงแดงไก่ Gluten free Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou* Kip in rode curry, bamboo en kokosmelk* <i>Chicken in red curry, bamboo and coconut milk*</i>	21,60 €
52. แกงกระหรี่ไก่ Gluten free Poulet au curry jaune et lait de coco Kip in gele curry en kokosmelk <i>Chicken in yellow curry and coconut milk</i>	21,60 €
54. แกงเขียวหวานไก่ Gluten free Poulet au curry vert, lait de coco et aubergine** Kip in groen curry, aubergine en kokosmelk** <i>Chicken in green curry, coconut milk and eggplants**</i>	21,60 €
55. กระเพาไก่ Haché poulet sauté au basilic thai** Gewokte gehakte kip met basilicum* <i>Stir- fried minced chicken with basil*</i>	21,60 €
56. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Poulet sauté aux noix de cajou et ananas Gewokte kip met cashewnoten en ananas <i>Stir- fried chicken with cashew nuts and pineapples</i>	21,60 €
57. ไก่ผัดตะไคร้ Poulet sauté à la citronnelle Gewokte kip met citroengras <i>Stir-fried chicken with lemongrass</i>	21,60 €
59. เป็ดย่าง Magret de canard laqué sauce soja Geroosterde eend met sojasaus <i>Roasted duck with soja sauce</i>	23,60 €
63. กุ้งผัดน้ำพริกเผา Wok de scampi aux trois épices Thai* Gewokte scampi met 3 Thaise kruiden* <i>Stir- fried scampi with 3 thai spices*</i>	23,60 €
70. หมึกกุ้งผัดกระชาย Wok de calamars, scampis au crème de coco, piment parfumé au krachai * Gewokte inktvis, scampi met kokosroom, piment geparfumeerd met krachai * <i>Stir- fried squid, scampi with coconut cream, chilli with krachai*</i>	23,60 €
83. ผัดไทยกุ้ง Nouilles de riz sautées aux scampis "PHAD THAI KUNG" Gebakken rijstnoedels met scampi "PHAD THAI KUNG" <i>Fried rice noodles with scampi "PHAD THAI KAI KUNG"</i>	22,60 €
87. ผัดหมี่ไก่ Nouilles jaunes sautées au poulet Gebakken geel noedels met kip <i>Fried rice noodles with chicken</i>	20,60 €

88. ก๋วยเตี๋ยวไก่ Soupe de nouilles de riz au poulet et soja Rijst noodle soep met kip en soja <i>Rice noodle soup with chicken and soja</i>	21,60 €
93. เต้าหู้ผัดกระเพา Tofu sauté aux légumes et basilic thai** Gewokte tofu met groenten en Thaise basilicum** <i>Stir-fried tofu with vegetables and thai basil**</i>	20,60 €
94. แกงกระหรี่เจ Gluten free Légumes, tofu au curry jaune et lait de coco Groenten tofu in gele curry en kokosmelk <i>Vegetables tofu in yellow curry and coconut milk</i>	20,60 €
95. แกงแดงเจ Gluten free Légumes, tofu au curry rouge et lait de coco* Groenten tofu in rode curry en kokosmelk* <i>Vegetables tofu in red curry and coconut milk*</i>	20,60 €
96. สปาเกตตี้ ผัดเจ Nouilles jaunes sautées aux légumes et tofu Gebakken geel noedels met tofu en groenten <i>Fried yellow noodles with tofu and vegetables</i>	20,60 €
103. ผัดซีอิ้วหมูแดง Nouilles de riz sautées au porc laqué, sauce soja Gebakken rijstnoedels met geroosterde varkensvlees, sojasaus <i>Fried rice noodles with roasted pork, soja sauce</i>	20,60 €

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	3,80 €
JUS D'ORANGE , JUS PASSION	4,00 €
THÉ GLACÉ CITRON MAISON	5,00 €
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	4,50 €
VEDETT EXTRA WHITE	4,50 €
VEDETT IPA	4,50 €

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	10,00 €
HENDRICK'S	12,00 €
MALFY ARANCIA	12,00 €
BULLDOG	9,00 €
GIN MG FRESA	9,00 €
CITADELLE	12,00 €
G'VINE FLORAISON	11,00 €
JUNE BY G'VINE WATERMELON	11,00 €
ROKU	12,00 €
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	10,00 €
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	10,00 €
THE BOTANIST	13,00 €
NORDES	11,00 €
GIN MARE	13,00 €
GOLD 999,9	13,00 €
MONKEY 47	12,00 €
COPPERHEAD	13,00 €
OPIHR	12,00 €
GORDON'S	9,00 €

SOFT NOT INCLUDED + 3€

APÉRITIFS / APERITIEVEN / APERITIFS

MAI THAÏ	6,00 €
VIN DE LYCHEE	6,00 €
KIR	7,00 €
PASTIS RICARD	8,00 €
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 €
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 €
E. GUIGAL (SYRAH), CÔTES-DU-RHÔNE, FRANCE			38,00 €

DEMI BOUTEILLE (37CL)

SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE NERLEUX (CABERNET FRANC), LA VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE			24,00 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LA SOURCE, YANNICK AMIRAULT (CABERNET FRANC), LA VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE			23,00 €

