

TABLE D'HÔTE

SOUPE AUX CHOIX:

- Soupe du jour ou Soupe won ton, soupe poulet riz citron
- Soupe thaïlandaise (vermicelle de riz à la sauce curry avec lait de coco, fèves germées et salade) 🌶️
- Soupe poulet à la citronnelle champignons tomate poivrons 🌶️

ENTRÉE AUX CHOIX:

- 2 Rouleaux impériaux aux porc
- salade du chef
- 2 satay (tranches de poulet à la sauce satay)
- Thé, café, dessert (inclus)

PLAT PRINCIPAL SERVI AVEC LE RIZ

T1- POULET GÉNÉRAL THAI	27
<i>Poulet pané sauté à la sauce aigre-douce</i>	
T2- PAD KAPAO (poulet ou bœuf)	26
<i>Sauté aux basilic épicé (légumes variés) 🌶️</i>	
T3- 5 épices (POULET OU PORC)	25
T4- GAENG CARIE KAI 🌶️🌶️	27
<i>Poulet au curry rouge avec lait de coco et pousses de bambou (légumes variés)</i>	
T5- BROCHETTES DE CREVETTES (servi avec légumes sautés)	31
T6- PALAMLONGSONG	28
<i>Poulet sauté à la sauce aux arachides (épinards croustillants) (légumes variés)</i>	
T7- KAI PAD MAD MA MUANG	28
<i>Poulet sauté aux noix de cajou pois mange tout (légumes variés)</i>	
T8- SAUTÉS AUX 4 VIANDES (servi avec plat chaud) 🌶️	30
<i>4 Crevettes, Bœuf, porc, poulet sauté aux basilic à la sauce épicés(légumes variés)</i>	
T9- PAT PEAWAAN KAI	28
<i>Poulet pané à la sauce aigre-douce avec ananas (légumes variés)</i>	
T10- POULET SAUTÉ AU GINGEMBRE	25
T11- NID D'AMOUR	33
<i>Légumes sautés aux fruits de mer, servi avec des nouilles croustillantes (légumes variés)</i>	
T12- PAT PED TALAY (Servi avec plat chaud) 🌶️	35
<i>Légumes sautés aux fruits de mer à la sauce épicée avec basilic (légumes variés)</i>	
T13- CHOO CHEE KAI 🌶️🌶️	27
<i>Poulet sauté à la sauce épicée avec lait de coco bergamote (légumes variés)</i>	
T14- GOONG PAD MAD MA MUANG (SERVI AVEC PLAT CHAUD)	30
<i>Crevettes sautées aux noix de cajou (légumes variés)</i>	
T15- PAT PEAWAAN GOONG	31
<i>Crevettes tempura sauté à la sauce aigre-douce avec ananas</i>	
T16- POULET BANGKOK 🌶️🌶️	31
<i>Poulet au curry avec lait de coco, basilic et arachides moulues</i>	

T17- GAENG KIEW WAAN KAI  	27
<i>Poulet au curry vert avec lait de coco, basilic et pousses de bambou</i>	
T18- PÉTONCLES SAUTÉS AUX NOIX DE CAJOU (servi avec plat chaud)	36
T19- BROCHETTES DE PÉTONCLES (Servi avec légumes sautés et salade)	36
T20- PALAMLONGSONG GOONG	32
<i>Crevettes sautées à la Sauce arachide servi avec des épinards croustillants</i>	
T21- PÉTONCLES TEMPURA (servi avec légumes sautés à la sauce piquante)	42
T22- SAUTÉ TROIS VIANDES AUX BASILICS, poulet ,bœuf, porc  légumes	28
T23- PAT THAI KAI (Servi sans riz)	26
<i>Nouilles de riz frit au poulet style thaïlandais, œuf et fèves germées,</i>	
T24- BROCHETTES AUX FRUITS DE MER (crevettes et pétoncles)	38
T26- FILET DE SAUMON ATLANTIQUE GRILLÉ 	32
<i>Légumes sauté à la sauce piquante avec basilic et noix de cajou</i>	
T27- POITRINE DE CANARD RÔTI (lac brome)	36
<i>Servi avec légumes sautés aux noix de cajou (légumes variés)</i>	
T28- ASSIETTE OCEAN À SAUCE ÉPICÉE ET BASILIC 	38
<i>Brochette de pétoncles, filet basa tempura, sautés aux fruits de mer</i>	
T29- GEANG CARIE TALAE  	39
<i>Crevette, pétoncles, goberge au curry rouge avec lait de coco et pousses de bambou</i>	
T30-POITRINE DE POULET GRILLÉ, 2 CREVETTES GEANTES	37
<i>(Marinade style thaïlandaise servi avec légumes sautés)</i>	
T31- Poulet blanc sautés à la sauce aigre-douce, ananas et légumes	27
T32- SAUTÉ DE BŒUF AUX ASPERGES	30
<i>AVEC NOIX DE CAJOU (poivron, rouge, vert, oignon) (plat chaud)</i>	
T33- POULET SAUTÉ AUX ASPERGES (SERVI AVEC PLAT CHAUD)	30
<i>AVEC NOIX DE CAJOU (poivron, rouge, vert, oignon)</i>	
T34- CREVETTES SAUTÉ AUX ASPERGES	36
<i>AVEC NOIX DE CAJOU</i>	
T35- POULET général thaï au curry rouge(poulet pané)  	29
T36- GAENG KIEW WAAN GOONG  	32
<i>Crevettes au curry vert avec lait de coco, basilic et pousses de bambou</i>	
T37- GEANG CARRI GOONG  	32
<i>Crevettes au curry rouge avec lait de coco, basilic et arachides moulues</i>	
T38- CREVETTE BANGKOK  	33
<i>Crevettes au curry avec lait de coco, basilic et arachides moulues</i>	
T39- PAT THAI GOONG (aux crevettes)	32
<i>Nouilles de riz frit style thaïlandais ,œuf et fèves germés arachides moulues</i>	
T40- MON COCO PAT THAI (3 poulet satay)	40
T41- MON COCO PAT THAI (3 brochette crevettes)	45
T42- MON COCO RIZ FRIT (3 poulet satay)	38
T43- MON COC RIZ FRIT (3 brochette crevettes)	42



SOUPE

1-	TOM YUM KAI 🍜 🍜	5
	<i>(Soupe de poulet à la citronnelle et champignons)</i>	
2-	TOM YUM GOONG 🍜 🍜	6
	<i>(Soupe de crevettes à la citronnelle et champignons)</i>	
3-	TOM KHA KAI 🍜	6
	<i>(Soupe de poulet à la citronnelle avec lait de coco, galanga et champignon)</i>	
4-	TOM KHA GOONG 🍜	7
	<i>(Soupe de crevettes à citronnelle avec galanga et champignons)</i>	
5-	TOM YUM TALEH 🍜 🍜	7
	<i>(Soupe aux fruits de mer à la citronnelle avec galanga et champignons)</i>	
6-	TOM YUM PO TAK 🍜	7
	<i>(Soupe aux fruits de mer à la citronnelles avec lait de coco, galanga champignons)</i>	
7-	GAENG JEUD WOOD-SEN	5
	<i>(Soupe de poulet, tofu et vermicelle)</i>	
8-	SOUPE (spécialité) Hoong Palais Thai 🍜	6
	<i>(Soupe de poulet au curry avec lait de coco, vermicelle, salade, fèves germées)</i>	
9-	SOUPE THAI REPAS CREVETTES (2 rouleaux impériaux) inclus 🍜	19
10-	SOUPE WONTON AU PORC	5
11-	SOUPE THAI REPAS POULET (2 rouleaux impériaux) inclus 🍜	15



ENTREE

12-	POH PIA(4) (Rouleaux impériaux aux porc)	4
13-	ROULEAUX PRINTEMP	6
	<i>(Crevettes, salade, vermicelle, feuilles de riz et feuille de menthe)</i>	
14-	POH PIA PARK(4) (Rouleaux impériaux légumes)	4
15-	POH PIA GOONG TOD(3)	8
	<i>(Rouleaux impériaux aux crevettes(frits)</i>	
16-	SATAY KAI(3)	7
	<i>(Tranches de poitrine de poulet marinade à la sauce Satay Thai)</i>	
17-	ÉPINARDS CROUSTILLANTS	7
19-	Crevettes tempura croustillantes servi avec aigre-douce)	10
20-	DUMPLING (Won ton à la sauce d'arachide)	9
21-	SALADE THAI AU POULET	6

27- GOONG PAT KHING	22
<i>Crevettes sautées au gingembre (servi avec plat chaud, légumes variés)</i>	
28- FILET DE SAUMON ATLANTIQUE GRILLÉ 🌶️	24
<i>(Légumes sautés à la sauce piquante avec basilic et noix de cajou)</i>	
29- GOONG PAT KA PAO 🌶️	22
<i>Crevettes sautés au basilic en plat chaud et légumes variés)</i>	
31- CREVETTES SAUTÉ À L'ASPERGE noix de cajou (servi avec plat chaud)	23
32- GOONG PAT PED MED MAMOUNG HINMAPAN	23
<i>(Crevette sautés aux noix de cajou en plat chaud, légumes variés)</i>	
33- GOONG PAT GRATIEM PRIK THAI	22
<i>Crevettes sautées à l'ail et poivre en plat chaud, légumes variés</i>	
34- PAT PEAWANN GOONG	24
<i>(Crevettes sautées à la sauce aigre-douce avec ananas, légumes variés)</i>	
35- PÉTONCLES TEMPURA	30
<i>(Servi avec légumes sautés à la sauce épicée)</i>	
36- GOONG PAD KEE MAO	22
<i>(Crevettes sautées à la sauce 5 épices en plat chaud et légumes variés)</i>	
37- PALAMLONGSONG GOONG	23
<i>(Crevettes sautés à la sauce aux arachides servi avec épinards croustillants)</i>	
38- PAT THAI GOONG	22
<i>(nouilles de riz frit aux crevettes style thaï,œuf, arachide moulus et fèves germées)</i>	
39- PANANG GOONG 🌶️ 🌶️	23
<i>(Crevettes au curry avec arachides,lait de coco,feuilles de bergamotes, légumes)</i>	
40- GAENG CARIE GOONG 🌶️ 🌶️	23
<i>(Crevettes au curry rouge avec lait de coco, pousse de bambou, légumes variés)</i>	
41- CREVETTES BANGKOK 🌶️ 🌶️	23
<i>Crevettes au curry avec lait de coco, basilic, arachides, légumes variés)</i>	
42- GAENG KIEW WAAN GAI 🌶️ 🌶️	23
<i>(Poulet au curry vert avec lait de coco,basilic, pousses de bambou, légumes variés)</i>	
44- PAT PED TALAE 🌶️	25
<i>(Crevettes, pétoncles, goberges sautés à la sauce piquante et basilic)</i>	
45- GAENG CARIE TALAE 🌶️ 🌶️	25
<i>(Crevettes, pétoncles, goberges au curry rouge avec lait de coco et pousses de bambou)</i>	
46- MEE KHORBE (Nid d'amour)	24
<i>sauté fruits de mer aux légumes, servis avec nouilles croustillantes</i>	
47- SAUTÉ 4 VIANDES à la sauce épicé et basilic(4 crevettes, poulet, bœuf, porc)	23
<i>Servi en plat chaud</i> 🌶️	

49- PLA SAM ROT	23
<i>Filet poisson basa à la sauce aigre-douce avec ananas)</i>	
50- PLA PAD KHING	23
<i>Filet poisson basa tempura sauté au gingembre avec poivrons rouges et oignons)</i>	
51- CHOO CHEE PLA 	24
<i>Filet saumon au curry rouge avec lait de coco, feuilles de bergamote et (légumes varié)</i>	
52- POITRINE DE POULET GRILLER, 2 CREVETTES GÉANTES	29
<i>(marinade style thaï) servi avec légumes sautés et salade</i>	
53- POITRINE DE CANARD RÔTI(LAC BROME)	28
<i>Servi avec légumes sautés aux basilics, légumes varié)</i>	
54- PETE YANG (LAC BROME)	28
<i>poitrine de canard rôti servis avec légumes sautés et des épinards croustillantes)</i>	
55- CANARD RÔTI AU CURRY ROUGE (lac brome)	28
56- CANARD RÔTI SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU	28
57- PÉTONCLES SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU	31
58- BROCHETTES DE PÉTONCLES <i>(servi avec légumes sautés)</i>	31
59- BROCHETTES AUX FRUITS DE MER <i>(servi avec légumes sautés)</i>	29
60- BROCHETTES DE CREVETTES <i>(servi avec légumes sautés)</i>	23
61- ASSIETTE OCEAN À la SAUCE ÉPICÉE ET BASILIC 	30
<i>(1 Brochette de pétoncles, filet basa tempura, sautés aux fruits de mer, légumes varié)</i>	
62- CREVETTES À L'ORANGE	23
<i>Oignon, poivron, carotte, orange et crevettes tempura)</i>	







PORC

63- MOU PAD KHING	16
<i>porc Sauté au gingembre et légumes)</i>	
64- MOU PAD KAPAO 	16
<i>Porc sauté à la feuille de basilic et légumes)</i>	
65- MOU PAD MAD MAMOUNG HINMAPAN	18
<i>Porc sauté aux noix d'acajou, pois mange-tout et légumes)</i>	
66- MOU TOD GRATIEM PRIK THAI	16
<i>Porc sauté à l'ail et au poivre)</i>	
67- PORC BANGKOK 	17
<i>porc sauté aux curry avec lait de coco et arachide moulu</i>	
68- PAT KEE MAO	16
<i>Porc sauté au 5 épices et légumes variés)</i>	







POULET

70- KAI PAT KHING	15
<i>(Poulets sautés aux gingembres et légumes)</i>	
71- SAUTÉ BASILIC AUX TROIS VIANDES(poulet ,bœuf, porc) 	18
72- KAI Pat MAD MA MUANG	18
<i>(Poulet sauté aux noix de cajou et légumes)</i>	
73- TOD GRATIEM PRIK THAI KAI	15
<i>(Poulet sauté à l'ail et au poivre)</i>	
74- PAT PEOWEN KAI	17
<i>(Poulet blanc sautés à la sauce aigre-douce, ananas et légumes)</i>	
75- PAT KEE MAO	15
<i>Poulet sautés aux 5 épices (légumes variés)</i>	
76- PAT PEOWEN KAI	18
<i>(Poulet pané sauté à la sauce aigre-douce, ananas et légumes)</i>	
77- PALAMLONGSONG	18
<i>(Poulet sauté à la sauce arachides avec épinards croustillants)</i>	
78- PAT NAM PRIK PAO 	16
<i>(Poulet sauté à la sauce piquante avec basilic)</i>	
79- POULET BANGKOK  	18
<i>(Poulet au cury avec lait de coco, basilic, arachides et légumes)</i>	
80- PANANG KAI  	17
<i>(Poulet sauté à la sauce piquante, bergamotes, arachides moulu et légumes)</i>	
81- POULET À L'ORANGE	18
<i>(Poulet pané sauté à la sauce orange avec oignons, carottes, poivrons et oranges)</i>	
82- POULET GÉNÉRAL THAÏ	18
<i>(Poulet pané sauté à la sauce aigre-douce)</i>	
83- CHO CHEE KAI  	18
<i>(Poulet sauté à la sauce épicée avec lait de coco, bergamote et légumes)</i>	
84- GAENG CARIE KAI  	18
<i>(Poulet au curry rouge avec lait de coco, pousses de bambou et légumes)</i>	
85- PANANG KAI  	18
<i>(Poulet sauté au curry avec arachide, lait de coco, bergamote et légumes)</i>	
86- GAENG KIEW WAAN KAI  	18
<i>Poulet sauté au curry vert avec lait de coco, basilic, pousses de bambou</i>	
87- POULET SAUTÉ AUX ASPERGES AVEC NOIX DE CAJOU	21
<i>(Poivron rouge, vert, oignon, pois mange-tout) (plat chaud)</i>	

BOEUF

88- NEUA PAD KHING	17
<i>Bœuf sauté au gingembre, légumes variés)</i>	
90- TOD GRATIEM PRIK THAI NEUA	17
<i>(Bœuf sauté à l'ail et poivre)</i>	
91- SAUTÉ DE BŒUF AUX ASPERGES AVEC NOIX DE CAJOU	21
<i>(poivron rouge, vert, oignon, pois mange-tout (plat chaud)</i>	
92- PAT KEE MAO	17
<i>(Bœuf sauté à la sauce du chef, légumes variés)</i>	
93- PAT NAM PRIK PAO  	16
<i>bœuf sauté à la sauce piquante avec basilic</i>	
94- PANANG NEUA  	18
<i>bœuf sauté à la sauce piquante avec lait de coco, bergamote et arachides Moulu (légumes variés)</i>	
95- CHOO CHEE NEUA  	18
<i>Bœuf sauté à la sauce épicée avec lait de coco, bergamote, légumes variés)</i>	

LÉGUMES

96- PAT RUAM MIT TAO HOU	14
<i>(Sauté de légumes au tofu)</i>	
97- TOFU SAUTÉ AUX ASPERGES AVEC NOIX DE CAJOU	18
<i>(poivron rouge, vert, oignon, pois mange-tout) servi avec plat chaud</i>	
98- TAO HOU PAD MAD MAMOUANG HINMAPAN	17
<i>(Tofu sauté aux noix de cajou, pois-mange-tout et légumes)</i>	
99- CHOO CHEE TAO HOU	17
<i>(Tofu sauté à la sauce épicée avec lait de coco, bergamote et légumes)</i>	
100- PAT KEE MAO  	
<i>(Tofu sauté à la sauce du chef et légumes)</i>	
101- GAENG CARIE TAO HOU  	15
<i>(Tofu au curry rouge avec lait de coco, pousses de bambou et légumes)</i>	
102- GAENG KIEW WAAN TAO HOU  	17
<i>(Tofu au curry vert avec lait de coco, basilic, pousses de bambou et légumes)</i>	
103-	

LES EXTRAS

- LÉGUMES= 4	- 1 PÉTONCLE= 4
- POULET= 4	- 1 BROCHETTE CREVETTES = 7
- BŒUF= 4	- 1 BROCHETTE PETONCLES = 10
- PORC= 4	- 1 CREVETTE = 3
- PLAT CHAUD = 2	

MENU POUR DEUX

85\$

SOUPE AUX CHOIX:

- Soupe du jour ou Soupe won ton, soupe poulet riz citron
- Soupe thaïlandaise 🍴 (vermicelle de riz à la sauce curry avec lait de coco, fèves germées et salade)
- soupe de poulet à la citronnelle et champignon 🍴

ENTRÉE

- 3 Rouleaux impériaux au porc
- salade thaï au poulet
- 3 satay (tranches de poulet à la sauce satay)

PRINCIPALE AUX CHOIX :

D1 = POITRINE DE POULET GRILLÉ, 2 crevettes géantes marinade style thaï ET 4 BROCHETTES AUX FRUITS DE MER

(servi avec légumes sautés) RIZ OU VERMICELLE

D2 = SAUMON GRILLÉ , BROCHETTES AUX FRUITS DE MER

Servi avec légumes sautés) RIZ OU VERMICELLE

D3 = CANARD RÔTI (lac brome) BROCHETTES AUX FRUITS DE MER

Servi avec légumes sautés) RIZ OU VERMICELLE

PRINCIPALE AUX CHOIX :

- A- POULET BANGKOK.** Poulet au curry avec lait de coco, basilic et arachides (Légumes variés)
- B- PALAMLONGSONG :** poulet sauté à la sauce aux arachides (épinard croustillants) (légumes variés)
- C- KAI PAT MAD MA MUANG :** Poulet sauté aux noix de cajou (légumes variés) plat chaud
- D- NID D'AMOUR :** Légumes sautés poulet servi avec de nouilles croustillantes (légumes variés)



CE MENU EST POUR 2 PERSONNES SEULEMENT

DESSERT:

- BEIGNET AUX BANANE AVEC CRÈME GLACÉE,
- BISCUIT FLEUR DE LOTUS AVEC CREME GLACEE OU
- BEIGNET À L'ANANAS AVEC CRÈME GLACÉE

(THÉ CAFÉ INCLUS)

MENU POUR ENFANTS 8\$

À PARTIR DES 17H (Enfant de moins de 10 ans et dans la salle à manger seulement) **AUX CHOIX :** Soupe won ton ou entrée rouleaux impériaux **Plat principaux au choix :**

F1- POULET GÉNÉRAL THAÏ (RIZ INCLUS)

F2- 3 SATAY (SERVIS AVEC SALADE ET RIZ)

RIZ ET NOUILLES

103- KAO PAD TALAE (Riz frit sauté aux fruits de mer)	22
104- KAO PAD KAI (Riz frit au poulet style thaïlandaise)	14
105- KAO PAD CARIE KAI (Riz sauté au curry avec poulet et basilics)	15
107- KAO PAD KAI BORO PAO (Riz frit au poulet avec basilics)	15
109- PAT THAI KAI (servi sans riz) (Nouilles de riz frit avec poulet style thaïlandais)	16
110- MEE KHORB KAI (servi sans riz) (Poulet sauté aux légumes, servi avec nouilles croustillantes et légumes)	17
111- NID D'AMOUR 4 VIANDES , CREVETTES, POULET, BOEUF, PORC SERVI AVEC NOUILLES CROUSTILLANTES ET LÉGUMES	22

DESSERT ET LIQUEUR À LA CARTE

- BEIGNET BANANE	3
- BEIGNET ANANAS	2
- BEIGNET ANANAS AVEC CREME GLACE	4
- BEIGNET BANANE AVEC CREME GLACE	4
- BISCUIT FLEURE DE LOTUS AVEC CREME GLACE	4
- CAFÉ, THE	2.50
-THE GLACÉ	3
- PERRIER	3.50
- PEPSI ET 7UP ,1 verre de lait	2.50

AVIS IMPORTANT

CERTAINS PLATS SONT ÉPICÉS ET CERTAINS
CONTIENNENT DES INGÉDIENTS AUXQUELLES
VOUS POUVEZ ÊTRE ALLERGIQUE. VEUILLEZ AVERTIR LE SERVEUR
OU LA SERVEUSE S'IL VOUS PLAÎT