

NOS ENTREES ET SALADES

	Grande	Petite
Assiette maraîchère (5 sortes)	7,90€	4,90€
Salade au chèvre chaud sur toasts	10,20€	6,10€
Salade mixte	10,50€	6,70€

NOS SPECIALITES D'ALSACE

Bibeleskaes servi avec ses pommes de terre sautées	10,90€
Munster frit sur lit de salade verte et pommes de terre sautées	12,50€
Galettes de pomme de terre et saumon fumé sur lit de salade verte assaisonnée	13,50€
Fleischkiechle à la crème de champignons, au poivre vert ou au roquefort	13,50€

NOS TARTES FLAMBEES (le dimanche soir uniquement)

Normale	6,80€
Ciboulette	7,20€
Gratinée	7,90€
Champignons	8,50€
L'Authentic (crème, lardons, oignons, riesling)	8,90€
Gratinée champignons	9,10€
Munster	9,10€

MENU ENFANT : 6,50€

Pâtes Bolognaises ou Carbonara

Nuggets Frites

1 boule de glace au choix



Prix nets

Les plats « faits maisons » sont élaborés à partir de produits bruts

NOS VIANDES

Hamburger maison (salade verte, tomate, oignons, accompagné de frites)	14,30€
Bouchées à la reine, tagliatelles	15,50€
Cœur de rumsteck sauce crème, poivre vert, roquefort ou beurre maître d'hôtel	16,50€
Risotto de volaille à la crème et aux champignons	16,50€
Onglet de bœuf à l'échalote	16,90€
Rognons de veau flambés au cognac, à la moutarde à l'ancienne ou à la crème et aux champignons	16,90€
Escalope de veau à la crème et aux champignons	17,20€
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau	17,40€
Entrecôte sauce crème, poivre vert, roquefort ou beurre maître d'hôtel	17,50€
Cordon bleu de veau à la crème et aux champignons	18,90€

Garnitures: salade verte, frites, pâtes, spaëtzles, pommes de terre sautées ou légumes

NOS POISSONS

Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, pommes vapeur	16,90€
Risotto de gambas, copeaux de parmesan	17,50€
Filet de sandre, sauce riesling, tagliatelles	17,90€

NOS PATES

(spaghettis ou tagliatelles)

Carbonara	8,50€
Bolognaise	8,90€
Fruits de mer	12,50€
Saumon et duo de poivrons (verts, rouges)	14,90€
Gambas (ail, persil, basilic, huile d'olive et gambas)	17,50€



Prix nets

Les plats « faits maisons » sont élaborés à partir de produits bruts

SPECIALITES THAILANDAISES ET CHINOISES

NOS ENTREES

LES SALADES:

E1	Salade thaï aux crevettes	7,90€
E2	Salade thaï au poulet	6,90€
E3	Nems cook 	6,90€

(Préparation typique a base de riz)

LES POTAGES:

S1	Soupe Pékinoise	6,90€
S2	Soupe aux crevettes	6,90€

NOS HORS D'OEUVRES

LES BEIGNETS :

F1	L'assiette « l'Authentic » (pour 2 personnes) (4 pièces de beignets crevettes, nems au porc, raviolis frits et salade thaï)	18,50€
F2	Nems aux crevettes	7,50€
F3	Nems au poulet	5,90€
F4	Nems au porc	5,90€
F5	Raviolis frits	6,50€
F6	Beignets de crevettes	7,90€

LES VAPEURS :

V1	Boulettes de crevettes	5,90€
V2	Boulettes de porc	5,50€
V3	Raviolis au porc	5,90€
V4	Assortiment à la vapeur	7,90€

Prix nets

Les plats « faits maisons » sont élaborés à partir de produits bruts



NOS PLATS

LE BOEUF:

BF1	Bœuf au gingembre	10,90€
BF2	Bœuf à la sauce thaï épicée sur plaque chauffante	12,90€
BF3	Lap de bœuf émincé (plat froid)	13,90€
BF4	Bœuf au feu du dragon sur plaque chauffante	16,90€

LE POULET:

P1	Poulet au curry et lait de coco	10,50€
P2	Poulet à l'ananas frais	11,90€
P3	Poulet aux épices thaï	10,90€

LE PORC:

PC1	Porc à l'ananas frais	11,00€
PC2	Porc à la sauce thaï épicée	10,20€
PC3	Porc au caramel	10,50€

LE CANARD:

C1	Canard laqué sur plaque chauffante	12,90€
C2	Canard laqué à l'ananas frais	13,20€
C3	Miettes de canard Thaï accompagnées de crêpes à la vapeur	13,90€
C4	Canard aux épice Thaï	12,50€

Prix nets



Les plats « faits maisons » sont élaborés à partir de produits bruts

NOS FRUITS DE MER

LES MARMITES:

M1	Marmite thaï aux ST Jacques et fruits de mer	13,50€
M2	Marmite thaï aux crevettes	13,50€
M3	Marmite thaï au bœuf	12,90€

LES ST JACQUES ET SAUMON:

FM1	St Jacques à la sauce thaï épicée sur plaque chauffante	14,50€
FM2	St Jacques à la sauce saté sur plaque chauffante	14,50€
FM3	Pavé de saumon sauce Thaï 	14,50€

LES CREVETTES:

FM4	Crevettes au curry et lait de coco	12,90€
FM5	Crevettes aux épices thaï sur plaque chauffante	13,90€
FM6	Crevettes thaï flambées sur plaque chauffante	14,50€

NOS GARNITURES

G1	Riz cantonnais	4,30€
G2	Riz nature	2,50€
G3	Légumes sautés	5,90€
G4	Nouilles sautées au bœuf	9,00€
G5	Nouilles sautées au poulet	9,00€
G6	Nouilles sautées aux crevettes	9,50€
G7	Nouilles sautées natures	5,90€



Prix nets

Les plats « faits maisons » sont élaborés à partir de produits bruts

NOS MENUS POUR 2 PERSONNES

MENU L'AUTENTIC : 56€

ENTREES

L'assiette « L'Authentic »
(4 pièces de beignets de crevettes, nems au porc, raviolis frits et salade thaï)

PLATS

Crevettes à l'ananas frais
+
Canard thaï flambé
(Magret de canard entier laqué, sauce traditionnelle thaï sur plaque chauffante)

GARNITURE

Riz cantonnais

MENU THAI : 50€

ENTREES

Nems au poulet
+
Salade thaï aux crevettes

PLATS

Bœuf à la sauce thaï épicée sur plaque chauffante
+
Marmite thaï au poulet
(aux épices thaï et lait de coco parfumée au basilic)

GARNITURE

Riz cantonnais



Prix nets

Les plats « faits maisons » sont élaborés à partir de produits bruts

MENU DU CHEF : 59€

ENTREES

Soupe Pékinoise

+

Beignets de crevettes avec salade thaï

PLATS

Canard laqué sauce cinq parfums sur plaque chauffante

+

Deux délices sauce saté sur plaque chauffante (crevettes et noix de St Jacques)

GARNITURES

Riz cantonnais

+

Nouilles natures

MENU DEGUSTATION POUR 4 PERSONNES:110€

ENTREES

Soupe aux crevettes

+

L'assiette « L'Authentic »

(4 pièces de beignets de crevettes, nems au porc, raviolis frits et salade thaï)

+

Assortiment à la vapeur

PLATS

Canard laqué sauce cinq parfums sur plaque chauffante

+

Marmite thaï au bœuf

(aux épices thaï et lait de coco parfumée au basilic)

+

Duo de la mer à l'ananas frais (crevettes et noix de St Jacques)

GARNITURE

Riz cantonnais

+

Nouilles natures



Prix nets

Les plats « faits maisons » sont élaborés à partir de produits bruts

NOS FONDUES THAI POUR 2 PERSONNES

Fondue aux fruits de mer : 59€

Gambas, noix de St Jacques, crevettes, calamars, légumes variés

Sauce traditionnelle thaï au saté

Fondue à la viande : 54€

Bœuf, poulet, légumes variés

Sauce traditionnelle thaï au saté

Fondue l'Authentic : 60€

Gambas, crevette, calamars, noix de St Jacques bœuf, poulet, légumes variés

Sauce traditionnelle thaï au saté



Prix nets

Les plats « faits maisons » sont élaborés à partir de produits bruts

