



Take-away

La fine cuisine thaïlandaise chez vous.

Faites votre choix et commandez par téléphone au 02/512 18 77 ou en ligne.

Pour la facilité, téléphonez si possible avant le service, c'est à dire avant 12 hrs ou avant 19 hrs.

Possibilité de livraison dans les 19 communes pour toute commande atteignant 30 € moyennant 5 € de frais de livraison.

Pour les communes autour de Bruxelles, les frais de livraison sont de 8 € pour toute commande atteignant les 50 €.

Pour les communes hors de Bruxelles, contactez-nous (02/512 18 77 - info@leslarmesdutigre.be) pour connaître le supplément.



Take-away

Les entrées chaudes

- | | | |
|----|--|-------|
| 1 | TODMAN PLA (6)
<i>Beignets de poisson au curry thai</i> | 15,50 |
| 2 | SATE KAI (5)
<i>Brochettes de poulet mariné au lait de coco, sauce cacahuètes</i> | 13,90 |
| 3 | ROULEAUX DE PRINTEMPS (4)
<i>Fines croquettes de pâte de blé farcies de viande et légumes</i> | 13,90 |
| 4 | TRIANGLES D'AMOUR (5)
<i>Poulet caramélisé, mariné au miel et enveloppé dans une feuille de baitoey</i> | 14,90 |
| 6 | GRILLADE AU TAMARIN (3)
<i>Gambas grillées à la sauce Tamarin</i> | 16,90 |
| 18 | BOUQUET ROYAL
<i>Assortiment d'entrées</i> | 17,00 |

Les entrées à la vapeur

- | | | |
|----|--|-------|
| 7 | DIM SUM MOO (5)
<i>Chaussons farcis d'un mélange de porc et crabe, champignons parfumés cuits à la vapeur</i> | 13,90 |
| 16 | DIM SUM KUNG (5)
<i>Chaussons farcis de scampis à la vapeur</i> | 14,90 |
| 70 | LES VAPEURS D'ASIE
<i>Assortiment d'entrées cuites à la vapeur</i> | 17,00 |

Yams

- | | | |
|-----|---|-------|
| 11 | YAM WOON SEN
<i>Salade de vermicelles, scampis, calamar, poulet, citron vert et herbes</i> | 16,90 |
| 14 | SOM TAM KUNG YANG
<i>Salade de papaye verte et gambas</i> | 18,40 |
| 112 | PLA KUNG MAKHUA
<i>Salade de scampis à la citronnelle et makhua</i> | 19,50 |

Potages

- | | | |
|----|---|-------|
| 21 | WON TON
<i>Potage aux raviolis de scampis et
calamar, rehaussé de jets de soya</i> | 13,90 |
| 25 | TOM KHA KAI
<i>Potage à la pulpe de coco, émincé de
poulet et champignons</i> | 13,90 |
| 27 | TOM YAM KUNG
<i>Potage aux scampis, citronnelle,
champignons</i> | 14,90 |

Végétariens

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | DIM SUM CHE (5)
<i>Raviolis végétariens à la vapeur</i> | 13,50 |
| 102 | TOM YAM PHAK
<i>Potage aux légumes et citronnelle</i> | 12,50 |
| 103 | ROULEAUX DE PRINTEMPS (4)
<i>Fines croquettes de pâte de blé
farcies aux légumes</i> | 13,50 |
| 105 | PRAD CHE KA PAO
<i>Légumes et tofu sautés au basilic</i> | 21,50 |
| 107 | GAING PHED PHAK
<i>Tofu et légumes au curry rouge et
coco</i> | 21,50 |
| 866 | PHAD THAI CHE
<i>Nouilles sautées végétariennes</i> | 21,50 |

Volailles

- | | | |
|----|---|-------|
| 31 | KAI PHAD KHING
<i>Emincé de poulet au gingembre et champignons</i> | 22,00 |
| 32 | KAI PHAD METMAMUANG
<i>Poulet aux noix de cajou et châtaignes d'eau, légèrement aigre-doux</i> | 22,00 |
| 34 | NOK KHATIAM PRIK THAI
<i>Caille à l'ail et poivre</i> | 24,00 |
| 35 | NOK PHAD PET
<i>Caille au basilic et racines de kachai</i> | 24,00 |
| 36 | PHAD KA PAO KAI SAB
<i>Poulet finement haché sauté au basilic Ka Pao et haricots verts-à la thaï</i> | 22,00 |
| 37 | LAB KAI
<i>Salade de poulet au citron vert et herbes thaï</i> | 22,00 |
| 38 | GAING KHALI KAI
<i>Poulet au curry jaune, lait de coco, pommes de terre et oignons grelots - à la thaï</i> | 24,00 |
| 39 | GAING DAING KAI
<i>Emincé de poulet au curry rouge, lait de coco et bambou - à la thaï</i> | 24,00 |

-
- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | GAING KHIAW WAAN KAI | 24,00 |
| | <i>Émincé de poulet au curry vert, lait de coco et Makhua - à la thaï</i> | |
| 42 | GAING DAING PED | 28,00 |
| | <i>Canard au curry rouge et ananas</i> | |
| 43 | PED PHAD KI MAO | 28,00 |
| | <i>Canard aux chilis et basilic</i> | |
| 84 | PHAD THAI KAI | 22,00 |
| | <i>Nouilles sautées au poulet</i> | |
| 85 | KHAO PHAD KAI | 22,00 |
| | <i>Riz sauté au poulet</i> | |

Viandes

46	PRIAW WAN MOO <i>Émincé de porc sauce aigre-douce et ananas</i>	22,00
47	MOO THOD METMAMUANG <i>Émincé de porc légèrement pané aux noix de cajou</i>	22,00
50	L'AGNEAU DE PATTANI <i>Agneau au curry matsamane du Sud, lait de coco et tamarin</i>	28,00
51	NUA PHAD NAM MANHOI <i>Émincé de bœuf Angus sauté aux légumes et champignons parfumés</i>	26,00
52	YAM NUA <i>Salade de bœuf Angus à la menthe, citron vert et chili</i>	26,50
54	NUA PHAD PET <i>Bœuf Angus au basilic thai, racines de kachai et makhua</i>	26,00
55	PANANG NUA <i>Émincé de boeuf Angus au curry rouge et parfumé à la citronnelle</i>	27,00
56	SUA LONG HAI « LE TIGRE QUI PLEURE » <i>Émincé de bœuf Angus mariné grillé servi avec une sauce thai</i>	29,00

Poissons

- | | | |
|----|---|-------|
| 60 | KUNG SOD MAKHAM
<i>Scampis croustillantes sauce tamarin
et chili</i> | 26,00 |
| 61 | KUNG PHAD KA PAO
<i>Scampis au basilic thaï et bambou</i> | 26,00 |
| 64 | PHAD CHA THALEE
<i>Scampis, calamar, bar et moules au
basilic thaï</i> | 26,00 |
| 68 | PLA CHU CHI
<i>Dorade croustillante nappée d'un
curry rouge</i> | 30,00 |
| 80 | PHAD THAI KUNG
<i>Nouilles sautées aux scampis</i> | 24,00 |
| 82 | KHAO PHAD KUNG
<i>Riz sauté aux scampis</i> | 24,00 |
| 94 | KUNG KHATIEM
<i>Gambas sautées à l'ail, poivre vert et
mun kung</i> | 29,00 |
| 96 | KUNG CHU CHI
<i>Gambas croustillantes au curry rouge</i> | 29,00 |



Take-away

Accompagnements

- | | | |
|----|---|-------|
| 81 | PHAD PHAK
<i>Légumes croquants, sautés à la thai</i> | 14,90 |
| 86 | PHAD THAI CHE
<i>Nouilles sautées aux oeufs, poireaux, pousses de soja</i> | 14,90 |
| 87 | KHAO PHAD CHE
<i>Riz sauté aux oeufs, oignons, carottes</i> | 14,90 |

Desserts

Pâtisseries

- | | | |
|---|---|-------|
| 0 | ENTREMETS CROUSTILLANT AUX
2 MOUSSES AU CHOCOLAT | 12,00 |
|---|---|-------|

Fruits

- | | | |
|---|--|-------|
| 0 | ANANAS FRAIS | 8,50 |
| 0 | MANGUE FRAÎCHE | 10,00 |
| 0 | KHAONIOW MAMUANG
<i>Mangue au riz collant et lait de coco
(souvenir de Thaïlande)</i> | 12,00 |
| 0 | PLATEAU DE FRUITS EXOTIQUES | 12,00 |
| 0 | DUO MANGUE ET ANANAS | 10,00 |



Take-away

Extra

0	RIZ PARFUME SUPPLEMENTAIRE	2,20
0	KROUPOUC (3 L)	4,00
0	NAM NAM PLA PIKINU 60 CC <i>Sauce poisson 60 cc</i>	0,7
0	NAM SATE 250 ML <i>Sauce cacahuètes 250 ml</i>	6,00
0	NAM PRIAW WAN 250 ML <i>Sauce aigre-douce 250 ml</i>	6,00
0	NAM SIRACHA 60 CC <i>Sauce siracha 60 cc</i>	0,70
0	NAM SAMBAL 60 CC <i>Sauce sambal 60 cc</i>	0,70



Take-away

Boissons softs

COCA (33 CL)	3,00
COCA ZERO (33 CL)	3,00
MAES (33 CL)	3,00
EAU PLATE (50 CL)	4,80
EAU GAZEUZE (50 CL)	4,80
SINGHA (33 CL) <i>(bière thai)</i>	5,00

Apéritif

LES LARMES DU TIGRE (25 CL) <i>Pisang, dry sherry, maracuja</i>	7,00
MAI THAI (25 CL) <i>Rhum, cointreau, ananas, orange, citron</i>	7,00

Vins blancs

CENT POUR CENT CHARDONNAY - IGP D'OC - DOMAINE PEYRA	32,00
SANCERRE LOIRE - BLANC « LA CHÂTELLENIE » JOSEPH MELLOTT	48,00



Take-away

Vins rosés

GRIS BLANC LANGUEDOC -DOMAINE GÉRARD BERTRAND	33,00
SANCERRE LOIRE - ROSÉ « LE RABAULT » JOSEPH MELLOTT	48,00

Vins rouges

GUIGAL CÔTES DU RHÔNE	38,00
CHÂTEAU FOUGEYRAT GRAND CRU ST EMILION	49,00
SANCERRE LOIRE - ROUGE « LE RABAULT » - JOSEPH MELLOTT	52,00

Champagne

BRUT DE LOIRE <i>La Petite Bulle</i>	38,00
DRAPPIER CARTE D'OR	65,00