

Apéritif

Petite Bulle Rosé ou Cocktail sans alcool

☛ Potage

Tom Yam Kiew Kung

Potage de ravioles de scampi légèrement piquant

Licht pikante garnalen-wontonsoep

Slightly spicy shrimp wonton soup

Éventail d'entrées

Kai Yang Nam Phueng

Brochette de poulet mariné au miel grillé

Gegrilde, in honing gemarineerde kipspies

Grilled honey marinated chicken skewer

Thung Thong Kung

Baluchons croustillants farcis aux scampis et légumes

Garnalen en groenten knapperige pounchs

Shrimps and vegetables crispy pounchs

Tod Man Pla

Beignet de poisson et herbes thaïes sur son bâton de citronnelle

Viskoekjes met Thaise kruiden op een stokje van citroengras

Fish cake with thai herbs upon lemongrass stick

Neung Thai Song Keuang

Boulettes de crabe et porc cuites à la vapeur

Gestoomde krab- en gehaktballetjes

Steamed crab & meat balls

Neua Muan

Roulade de bœuf et crudités et sa sauce légèrement épicée (citron, piment)

Rundvleesrolletjes met groenten en licht pikante saus (citroen, chili)

Beef rolls with vegetables and mild spicy sauce (lemon, chili)

Trio de plats

☛ Panang Kai

Poulet au curry rouge, citronnelle et lait coco

Rode kipcurry met citroengras en kokosmelk

Chicken red curry with lemongrass and coconut milk

Kung Tod Metmamuang Saparod

Wok de scampis légèrement pané aux noix de cajou et ananas

Garnalen licht gepaneerd roergebakken met cashewnoten en ananas

Shrimps lightly breaded stir-fried with cashew nuts and pineapple

☛ Neua Yang Sot Kimaow

Bœuf Angus grillé nappé d'une sauce au basilic thai et chili

Gegrild gemarineerd Angus rundvlees met Thaise basilicum en chilisaus

Grilled marinated Angus beef with thai basil and chili sauce

Dessert

Sorbet framboise et fruits frais

Frambozenorbet met vers fruit

Raspberry sorbet with fresh fruits

Les Larmes
du Tigre