

*Bienvenue à Sichone,
(province de Nakhon Si Thammarat)
Thaïlande*

*petit village de pêcheur
niché sur le rivage
du Golfe de Thaïlande*

où Poissons, Coquillages et Crustacés

*surprennent
même les plus fins gourmets
par leur mariage parfait
avec les saveurs thaïes*

*Evasion culinaire,
enchantement des papilles
et
découverte d'une nouvelle facette
de la gastronomie thaïe
rarement dévoilée*

La cuisine thaïe de la mer.

Bon voyage

C H I A N G M A Ï 9 €

*Rhum ambré, triple sec, jus d'ananas,
citron vert, sirop de grenadine - 150ml*

B A N G K O K 11 €

Champagne, liqueur de litchi, fruit litchi

P H U K E T 8 €

*Vin rosé, sirop de pamplemousse,
gingembre frais - 150ml*

F U L L M O O N 10 €

*Vodka, lait de coco, fruit de la passion, jus
de litchi, sucre de pandan - 150ml*

C O C K T A I L D U M O I S

10 €

consulter notre ardoise

Digestif

F R A M B O I S I N E 6 €

framboise au Cognac - 60ml

C O G N A C 8 €

cognac "Delaître" - 60ml

L I Q U E U R D E P O I R E 8 €

poire "Williams" - 60ml

G E T 2 7 8 €

menthe verte - 60ml

" M E K H O N G " W H I S K Y 8 €

whisky thaï - 50ml

" J & B " W H I S K Y 6 €

blended scotch whisky - 50ml

" R H U M M E R S , L Y O N " 6 €

rhum ambré des Gones - 50ml

**E A U D E V I E 6 9
A U B A S I L I C T H A Ï**

4 €

*eau de vie de Cognac 69% et feuille de
basilic thaï anisé - 50ml*

Softs

T H É G L A C É M A I S O N 5 €

*Thé noir indien, menthe fraîche, sucre
et citron vert - 700ml*

S O D A M A I S O N 5 €

*Eau pétillante "soda stream", sucre roux,
citron vert, menthe fraîche, grenade - 700ml*

F R U I T S S H A K E 6 €

Fruits frais mixés façon Smoothie - 300ml

C O C A C O L A 4 , 5 0 €

bouteille - 330ml

C O C A Z É R O 4 , 5 0 €

bouteille - 330ml

G R A N D E M I N É R A L E 5 €

Evian ou Badoit - 1000 ml

P E T I T E M I N É R A L E 4 €

Evian ou Badoit - 500ml

Pad Thai

P A D T H A Ï

1 9 €

Deux garnitures aux choix

P A D T H A Ï R O Y A L 2 2 €

Trois garnitures

G A R N I T U R E S
A U X C H O I X

C R E V E T T E S S A U T É E S

sauce soja, herbes thaïes et cacahuètes

P O U L E T G R I L L É

marinade de curry indien et curcuma

W O K D E L É G U M E S

Entrées

COQUES

12 €

AU BASILIC THAÏ

Sautées au wok, basilic thaï anisé, ail frais et piment frais

“ LH À A B ”

18 €

DE SAUMON

Salade de Saumon mi-cuit, vermicelle de soja, menthe fraîche, persil thaï, citron vert, piment et poudre de riz grillé

ASSORTIMENT DU
CHAPARDEUR

16 €

Emincé de poulet mariné au tamarin, aromatisé au gingembre, citronnelle, citron vert, cacahuètes, kaffir, poudre de noix de coco grillé et galanga

Servie avec des feuilles de bétel

SUGGESTION DU CHEF

consulter notre ardoise

P/arts

W O K D E

2 5 €

F R U I T S D E M E R

Coquillages selon arrivage sautés au curry jaune, persil chinois, coriandre et pâte de piment doux

C U R R Y P A N E A N G

2 5 €

A U P O U L E T G R I L L É

Haut de cuisse de poulet grillé mariné au curcuma, curry paneang, lait de coco parfumé aux feuilles de kaffir

“ Y A M ” A U C R A B E

2 5 €

E T V E R M I C E L L E S

Vermicelles de riz et chair de Crabe en salade épicée. Menthe fraîche, gingembre frais, citron vert, piment frais et sauce au tamarin

S U G G E S T I O N D U C H E F

consulter notre ardoise

EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE
N'HESITEZ PAS A EN INFORMER NOTRE EQUIPE
PRODUITS DE LA MER SELON ARRIVAGE