

SICHONE

Nos Entrées

Assortiment du Louk Reua, 16€

เมนูรวมมิตร Lieu Noir Haché Tamariné, Gingembre Frais, Citron Vert, Cacahuètes et Feuilles de Bétel



Mahassajan Du Pêcheur, 14€

หอยนางรมผัดโรยสด Wok de Moules Sautées au Basilic Thai Anisé, Ail et Piment Frais

Plàa Mouk en Fraîcheur Marine, 17€

ปลาดุกผัดน้ำพริกอ่อน Salade de Soupions, Citronnelle, Feuilles de Kaffir, Menthe, Persil Thai, Ail et Piment Frais



Typhoon Tom Séab aux Fruits de Mer, 18€

ซุปต้มยำทะเล Soupe de Fruits de Mer, Agrémentée de Citronnelle, Galanga, Feuilles de Kaffir, Piments Frais et Riz Grillé

Nos Plats

Pou Tha-Lé aux Cheveux d'Ange, 25€

เส้นบะหมี่ผัดสด Vermicelles de Soja au Gingembre, Racines de Coriandre et Chair de Crabe



Le Rêve des Yeao Deang, 24€

ปลาแซลมอนย่างสไตล์ Sichone Saumon Grillé Servi avec Curry Rouge Style Sichone

Régat du Tai Kông, 22€

ผัดปลาหมึกอ่อนใส่กระเทียม Soupions Sautés, Ail Frais, Ka-Chai et Sauce Soja



Kua Kling De Sichone, 21€

ผัดปลาดุก Dos De Lieu Noir Sauté au Curry Kua Kling, Curcuma Frais Et Pâte De Crevettes

Merci de prévenir le personnel de salle si vous êtes sujet à des allergies alimentaires

Pad Thai ผัดไทย

Poulet Grillé Ou Végétarien ไก่ย่าง, ผัดไทย, 19€

Crevettes กุ้ง, 21€

Poulet Grillé et Crevettes ไก่ย่างและกุ้ง, 23€

Royal (Poulet Grillé, Crevettes et Légumes Sautés)

ไก่ย่าง, กุ้ง และ ผัดผัก, 25€