

## DESSERTS

Cheesecake coco basilic thaï .....	12
<i>Ananas Victoria</i>	
Tarte chocolat manjari & caramel tamarin .....	12
Sorbet minute .....	9
<i>Mangue</i>	
<i>Coco</i>	
Sticky rice .....	12
<i>Mangue &amp; lait de coco</i>	
Chou citrons & kaffir ... ..	13
<i>... Cédrat, kalamansi, panaché rose</i>	
Expresso martini .....	14
<i>Vodka fair, liqueur de café, sucre de cannes, expresso</i>	

*Bambou propose une sélection de plats délicatement élaborés par nos soins en respectant toutes les traditions et les saveurs de la cuisine thaïlandaise à partir de produits frais soigneusement sélectionnés & issus d'une agriculture responsable et raisonnée.*

*Carte initiée par Antonin Bonnet  
Chef de cuisine: Loïc Desbois*

## LA CARTE

### COCKTAILS

<b>PROSECCO THAÏ</b> .....	14
<i>Prosecco, sirop de gingembre, feuille de kaffir &amp; basilic thaï</i>	
<b>MOJITHAÏ</b> .....	14
<i>Rhum plantation three stars, raisin, sucre de cannes &amp; jus de citron vert</i>	
<b>CHANG MAI MULE</b> .....	15
<i>Vodka infusée au thé vert &amp; notre ginger beer à base de citronnelle &amp; kaffir</i>	
<b>KOH KAÏ PIH</b> .....	15
<i>Cachaca, notre cordial mangue, summer bitter</i>	

<b>SOUPES</b>	Tom Yam Kung .....	14
	<i>Soupe de crevettes &amp; citronnelle, épicée</i>	
	Tom Kha Gai .....	13
	<i>Soupe épicée au poulet &amp; lait de coco</i>	
<b>CRUS &amp; SALADES</b>	Tartare de daurade .....	16
	<i>Citronnelle &amp; lait de coco</i>	
	Palourdes sautées .....	14
	<i>Poivre vert &amp; basilic thaï</i>	
	Poules & crevettes snackées .....	14
	<i>Pomelos, coriandre, sauce chili</i>	
	Salade de boeuf grillé .....	15
	<i>Pousse d'épinards, raisins &amp; menthe fraîche</i>	
	Salade de papaye verte, .....	13
	<i>Cacahuètes &amp; tamarin</i>	
	Carpaccio de saint jacques « med mang lak » .....	17
	<i>Lait de coco acidulé, citron sudachi &amp; mangue</i>	
<b>FRITS &amp; GRILLÉS</b>	Crevettes frites .....	14
	<i>Sauce aigre douce</i>	
	Poulet caramélisé dans une feuille de Pandan .....	15
	<i>Sauce sésame &amp; gingembre</i>	
	Satay de poulet .....	15
	<i>Concombre à l'aigre doux &amp; sauce cacahuète</i>	
	Calamars croustillants .....	16
	<i>Poivre noir &amp; basilic thaï</i>	
	Choux fleur rôti au massaman .....	12
	<i>Tofu mariné sésame gingembre, sauce curry rouge</i>	
<b>VAPEURS</b>	Raviolis aux 9 légumes .....	16
	<i>Sauce curry jaune</i>	
	Bouchée de poulet, .....	15
	<i>Sésame &amp; soja</i>	
	Ha Kao de crevette .....	16
	<i>Lait de coco acidulé, pomelo &amp; coriandre</i>	
	Bouchée au boeuf, .....	15
	<i>Curry rouge &amp; menthe</i>	

<b>CURRY</b>	Poulet au curry vert <b>épicé</b> .....	26
	<i>Aubergine pois &amp; basilic</i>	
	Curry jaune « <b>végétarien</b> » .....	22
	<i>Butternut, Shimenji &amp; tofu aux cinq parfums</i>	
	Curry rouge de crevettes .....	26
	<i>Poivre vert frais, épicé</i>	
	Curry massaman de boeuf confit .....	27
	<i>Cannelle et tamarin</i>	

<b>PLATS &amp; STIR-FRY</b>	Dos de cabillaud de ligne, rôti gingembre -kaffir ..	29
	<i>Curry orange</i>	
	Daurade vapeur .....	25
	<i>Sauce pimentée sucrée salée &amp; combava</i>	
	Filet de bar aux 5 parfums .....	29
	Pad Thaï de crevettes « vannamei »/ végétarien ....	26/22
	<i>Tofu &amp; citron vert</i>	
	Boeuf « Ping Yang » 300 gr .....	36
	<i>Sauce aux haricots noirs pimentés</i>	
	Poulet sauté .....	24
	<i>Noix de cajou et légumes verts</i>	
	Filet de canette panang, .....	29
	<i>Sauce poivron rouge, citronnelle &amp; galanga</i>	

<b>RIZ &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Riz jasmin .....	4
	Riz gingembre & coriandre .....	5,5
	Légumes sautés .....	4,5
	Salade de papaye verte .....	6
	Wok de pleurotes eryngii & piment .....	6,5