

# Paya Thai

Cuisine thaïe au wok sous vos yeux

## Apéritifs

Paya Thai (7 cl)	10,00 €	Coupe de Champagne (12 cl)	10,00 €
Bangkok (7 cl)	10,00 €	Martini Rouge / Blanc (7 cl)	6,00 €
Mojito (7 cl)	10,00 €	Ricard (3 cl)	6,00 €
Kir Royal (12 cl)	10,00 €	Chivas Regal 12 ans (4cl)	10,00 €
Kir (12 cl)	6,00 €		

## Boissons

### Bière

Singha bière thaïe (33cl)	6,90 €
Singha pression (33cl)	6,90 €

### Jus et Thé glacé

Jus de Lychee /Mangue / Ananas /Coco	5,90 €
Noix de coco fraîche	9,50 €
Thé thaï glacé au lait	8,50 €

### Eaux minérales

Evian / Badoit	8,90 €
½ Evian / ½ Badoit	5,90 €
Perrier (33 cl)	5,90 €

### Sodas

Coca Cola, Coca Zéro	5,90 €
Orangina	5,90 €

### Café / Thé

Café / Déca	3,00 €
Thé Jasmin / Vert / Thaï	4,90 €

## Vins

verre 37,5 cl. 75 cl.

### Vins rouges AOC

Bordeaux supérieur	6,50 €	17,00 €	29,00 €
St Nicolas de Bourgueil	-	21,00 €	35,00 €
Brouilly	9,00 €	21,00 €	35,00 €
Pic Saint-Loup	-	-	45,00 €
St-Emilion Grand Cru	-	32,00 €	55,00 €
Mercrey	-	-	65,00 €
Pessac Leognan Grand Cru Classé	-	-	120,00 €
Margaux Grand Cru Classé	-	-	165,00 €

### Vins rosés AOC

Rosé d'Anjou	-	15,00 €	25,00 €
Côtes de Provence	6,50 €	18,00 €	29,00 €
Tavel	-	18,00 €	29,00 €
Bandol	8,00 €	25,00 €	45,00 €

verre 37,5 cl. 75 cl.

### Vins blancs AOC

Bordeaux blanc	6,50 €	-	29,00 €
Muscadet sur Lie	-	16,00 €	27,00 €
Riesling	-	18,00 €	29,00 €
Chablis	10,00 €	-	49,00 €
Sancerre	-	29,00 €	55,00 €

### Champagnes

Nicolas Feuillatte	69,00 €
Ruinart Brut	130,00 €

## Digestifs

Cognac (3 cl)	5,90 €
Viel Armagnac (3 cl)	5,90 €
Get 27 (4 cl)	5,90 €

## Entrées



E1. **Tom Yam**  
Potage parfumé de citron, citronnelle, galanga et feuilles de combawa.  
Végétarien, Poulet,  
Crevettes ou Raviolis 10,50 €  
Grande portion 15,90 €



E2. **Tom Kha**  
Soupe parfumée de citronnelle, galanga, combawa et lait de coco.  
Végétarien, Poulet,  
Crevettes ou Raviolis 10,50 €  
Grande portion 15,90 €



E3. **Yam Saparot Kai**  
Salade fraîche d'ananas, émincé de poulet, céleri thaï.  
10,50 €



E4. **Som Tam** 🌶️  
Salade de papaye verte au citron vert, épicée. 12,00 €



E5. **Po Pia**  
Nems thaïs.  
Végétarien ou Poulet 8,90 €



E6. **Kiao Koung Tot**  
Raviolis frits, légers et croustillants, aux crevettes. 9,50 €



E7. **Kai Satay**  
Brochettes de poulet servies avec une sauce à la cacahouète. 12,00 €



E8. **To Hou Tot**  
Tofu frit servi avec sa sauce au tamarin. 8,90 €



E9. **Sep Manao** 🌶️  
Une délicieuse découverte gustative : émincé de viande saisi ou crevettes crues marinés au citron vert, ail et piment.  
Poulet, Porc, Bœuf  
ou Crevettes crues 12,00 €



E10. **Jib Koung**  
Bouchées farcies à la crevette, cuites à la vapeur. 9,50 €



E11. **Tèo Lui Souan**  
Rouleaux de printemps thaïs. 10,50 €



E12. **Yam Krai** 🌶️  
Salade thaïe à l'œuf, relevée de citron vert, ail et piment. 10,50 €

A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

🌶️ = légèrement épicé. Plus de piment à la demande !

Information allergènes : les informations destinées aux personnes ayant des allergies ou intolérances alimentaires sont accessibles sur un document spécifique disponible au comptoir.

# Plats



P1. **Pat Met Mamouang**  
Sauté au wok, avec légumes et noix de cajou.  
Végétarien, Poulet, Porc,  
Bœuf ou Crevettes 15,00 €



P2. **Pat Prio Wan**  
Sauté au wok avec légumes et ananas.  
Végétarien, Poulet,  
Porc ou Crevettes 15,00 €



P3. **Pat Pak Rouam**  
Plat sauté au wok avec des légumes croquants.  
Végétarien, Poulet, Porc,  
Bœuf ou Crevettes 15,00 €



P4. **Pat Hong Curry**  
Sauté au wok avec des légumes, au curry jaune.  
Végétarien, Poulet, Porc ou Bœuf  
15,00 €



P5. **Pet Yang Naam Makam**  
Canard laqué, sauce au tamarin, feuilles de basilic thaï.  
22,00 €



P6. **Pat Prik Keng**  
Sauté au wok avec des légumes, au curry rouge.  
Végétarien, Poulet, Porc,  
Bœuf ou Crevettes 15,00 €



P7. **Pat Cha Talé**  
Crevettes ou Calamars au choix, sautés au wok, au basilic thaï et poivre vert, épicé.  
18,00 €



P8. **Pat Kra Pao**  
Un plat très populaire, au basilic thaï, épicé, préparé au wok avec des légumes.  
Végétarien, Poulet, Porc, Bœuf,  
Canard, Crevettes ou Calamar  
15,00 €



P9. **Keng Pet Ped Yang**  
Canard grillé, curry rouge au lait de coco, ananas.  
18,00 €



P10. **Keng Kiao Wan**  
Curry vert au lait de coco, légumes et basilic thaï.  
Végétarien, Poulet, Porc,  
Bœuf ou Crevettes 15,90 €



P11. **Pa Neng**  
Curry rouge au lait de coco et feuilles de combawa.  
Poulet, Porc, Bœuf ou Crevettes  
15,90 €



P12. **Massaman**  
Plat traditionnel mijoté dans un curry rouge au lait de coco, pomme de terre, oignon, noix de cajou, cannelle, tamarin.  
Végétarien, Poulet,  
Bœuf ou Crevettes 15,90 €



P13. **Keng Deng**  
Curry rouge au lait de coco, légumes et basilic thaï.  
Végétarien, Poulet, Porc,  
Bœuf ou Crevettes 15,90 €



P14. **Pat Thai**  
Pâtes de riz sautées au wok agrémentées de tofu, œuf, soja, légumes, cacahuètes, tamarin.  
Végétarien, Poulet,  
Bœuf ou Crevettes 15,90 €



P15. **Sen Pat Ki Mao**  
Nouilles épicées à la façon thaïe, sautées au wok.  
Végétarien, Poulet, Bœuf,  
Canard, Crevettes ou Calamar  
17,90 €



P16. **Khao Pat**  
Plat complet de riz thaï « Hom Mali », sauté au wok, œufs, légumes, herbes thaïes.  
Végétarien, Poulet, Porc,  
Bœuf ou Crevettes 15,90 €



P17. **Khao Pat Saparot**  
Plat complet de riz thaï « Hom Mali » avec de l'ananas, sauté au wok, œufs, légumes, herbes thaïes.  
Végétarien, Poulet,  
Bœuf ou Crevettes 17,90 €



P18. **Khao Soi**  
Spécialité du nord de la Thaïlande : soupe de nouilles « Khao Soi » au curry.  
Végétarien, Poulet, Porc,  
Bœuf ou Crevettes 17,90 €



P19. **Pat Si lou**  
Pâtes de riz plates sautées au wok avec des légumes verts thaïs.  
Végétarien, Poulet, Porc,  
Bœuf, Crevettes ou Calamar  
15,90 €



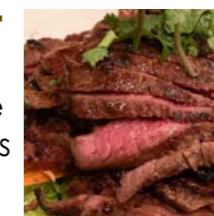
P20. **Bo Boun Thai**  
Un plat d'origine vietnamienne, que la cuisine thaïe s'est appropriée : crudités, vermicelles de riz, nems.  
Végétarien, Bœuf ou Crevettes  
15,90 €



P21. **Koueï Tiao**  
Soupe traditionnelle thaïe. Au choix : bouillon traditionnel ou « Tom Yam » à la citronnelle.  
Poulet, Porc, Bœuf,  
ou Raviolis aux crevettes 15,90 €



P22. **Mama**  
La soupe de nouilles « minute » favorite des thaïlandais réinventée par Cheffe Supa !  
Porc haché ou Tom Yam Crevettes  
15,90 €



P23. **Sua Rong Hai**  
Bœuf « tigre qui pleure » : tranches d'entrecôte grillées servies avec une sauce traditionnelle de la région d'Isaan.  
26,00 €



P24. **Ping Tot**  
Des plats inspirés de la street food de Bangkok. Au choix : Brochettes de porc ou Chicken wings.  
15,90 €



### P25. **Krapong Tot Nam Pla**

Bar entier en friture, servi avec une sauce relevée au citron vert et citronnelle. 28,00 €



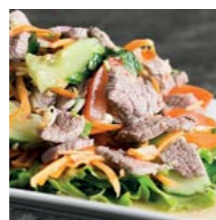
### P26. **Krapong Nung Manao**

Le bar vapeur préparé à la façon thaïe, avec sa sauce citronnée et ses légumes vapeur. 32,00 €



### P27. **Ho Mok Pla**

Spécialité de poisson au curry rouge et au lait de coco, cuit à la vapeur dans une feuille de bananier. 22,00 €



### P28. **Yam**

Salade de poulet, bœuf, crevettes, ou calamars, assaisonnée de menthe, coriandre et citronnelle.

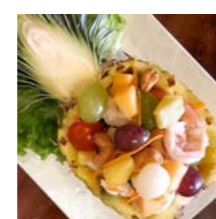
*Poulet, Bœuf, Crevettes ou Calamar* 15,90 €



### P29. **Laap**

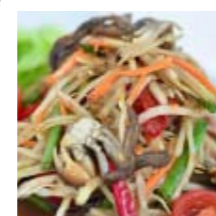
Viande finement hachée en salade, aux herbes aromatiques thaïes.

*Poulet, Porc, Bœuf grillé ou cru* 15,90 €



### P30. **Som Tam Ponlamai**

Salade de papaye verte, citron vert, fruits frais, crevettes. 20,00 €



### P31. **Som Tam Pou Plara**

Salade de papaye verte thaïe traditionnelle, aux crabes marinés. 15,90 €

## Accompagnements

### R1. **Khao Souaie**

Riz blanc naturellement parfumé au jasmin. 3,50 €

### R2. **Khao Niao**

Riz gluant. 4,00 €

### R3. **Sen Mi Krouk**

Vermicelles de riz thaïs sautés. 6,50 €

### R4. **Khao Poun**

Pâtes de farine de riz gluant. 4,00 €

### R5. **Sen Mama**

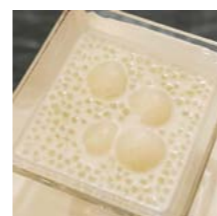
Nouilles de farine de blé. 5,00 €

## Desserts



### D1. **Rouam Wan**

Assortiment de desserts variés : sakou aux longanes, mangue et riz gluant, flan thaï. 12,50 €



### D2. **Sa Kou**

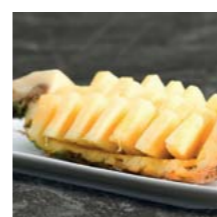
Dessert thaï traditionnel : fruits, lait de coco et billettes de tapioca. 6,90 €

*Longanes, Banane ou Mangue*



### D3. **Khao Niao Moon Mamouang**

Mangue accompagnée de riz gluant nappé d'une sauce à la noix de coco. 12,00 €



### D4. **Ponlamai Sot**

Fruit frais. 6,90 €

*Ananas 6,90 € Mangue 8,50 €*



### D5. **Mo Keng**

Flan thaï traditionnel à la noix de coco. 6,90 €



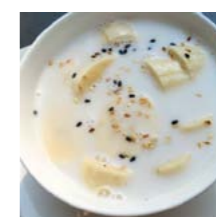
### D6. **Po Pia Wan**

Nems chocolat-banane. 6,90 €



### D7. **Rouam Mit**

Dessert thaï rafraîchissant à base de lait de coco, pâtes de gelée fait maison, billes de tapioca. 6,90 €



### D8. **Klouei Bouat Chi**

Bananes, lait et crème de coco, graines de sésame blanc et noir. 6,90 €



### D9. **"Ice Cream" Mo Keng**

Glace (taro, noix de coco ou mangue), flan thaï. 6,90 €



### D10. **"Ice Cream" Khao Niao Moon**

Glace (taro, noix de coco ou mangue), riz gluant, sauce coco. 6,90 €



### D11. **"Ice Cream" Po Pia Wan**

Glace (taro, noix de coco ou mangue), accompagnée de nems chocolat-banane. 6,90 €



### D12. **Nam Keng Sai**

Glace finement pilée, légère comme la neige. Toppings : fruits de palmier et de jacquier, gelées maison. 6,90 €

Supplément 1 boule de glace  
*Mangue, Coco ou Taro* 3,50 €

Prix nets, service compris. Le règlement par chèque n'est pas accepté.

[www.paya-thai.fr](http://www.paya-thai.fr)