

COCKTAILS - APÉRITIFS

Cocktail Bois Savanes (sans alcool)	4,00 €
Sabaï	7,00 €
Mojito Thaï	9,50 €
Whisky Sour	7,00 €
Gin Tonic	8,50 €
Vin de Lychee	6,00 €
La coupe de Drappier Brut	10,00 €
La coupe de Cava	6,00 €
Kir Royal	10,50 €
Kir	5,00 €
Pastis Ricard	5,50 €
Porto rouge Noval	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Martini blanc - rouge	6,00 €
Campari soda - orange	7,00 €
Singha Beer	4,00 €
Chang Beer	4,00 €
Vedett extra blond	4,00 €
Vedett IPA	4,00 €



• ALCOOLS •

Whisky Johnny Walker Red Label	8,50 €
Whiskey Jameson	9,50 €
Whisky Chivas Regal 12 years	9,50 €
Whisky "Mekhong"	9,50 €
Rhum Havana Club	8,50 €
Gin Hendrick's	9,50 €
Gin Tanqueray	9,50 €
Vodka Wyborowa	8,50 €



• SOFTS •

Coca-Cola, Light, Zero	2,80 €
Sprite, Fanta, Tonic	2,80 €
Thé glacé maison	3,80 €
Jus de fruits	3,00 €
Eau plate ou gazeuse (1/4)	2,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/2)	3,80 €
Menthe ou grenadine	3,00 €

ENTRÉES - STARTERS



• SOUPES •

KOÛTYO NAÂM 9,50 €
Boeuf dans son bouillon aux nouilles Thaï
Beef bouillon with Thai noodles
SUKI THOM CHUD 9,50 €
Potage aux cheveux d'ange et légumes
Crystal noodles soup with vegetables

KYO NAÂM 9,50 €
Bouillon de ravioles de porc et crabe
Bouillon with pork and crab raviolis

THOM YAM KHUNG ** 11,50 €
Potage de crevettes à la citronnelle
Shrimp soup with citronella

TOM KHA KAAI ** 9,50 €
Potage au poulet, lait de coco et citronnelle
Chicken-broth, coconut milk and citronella



• ENTRÉES CHAUDES •

SATAY KAAI 9,50 €
Brochettes de poulet grillées, sauce cacahuète
Grilled chicken brochettes, peanut sauce

THUNG THONG 9,50 €
Petits baluchons farcis à la viande
Parcels filled with meat

KANOM CHIP KHUNG 12,50 €
Chaussons de crevette cuits à la vapeur
Steamed shrimp turnovers

THOD MUN PLA 11,90 €
Pâtés de poisson au curry, citronnelle et coriandre
Fish pâté with curry, citronella and coriander

PAUPIEK KROP 9,50 €
Rouleaux de printemps croustillants
Crispy «spring» rolls

KANOM CHIP 11,90 €
Chaussons de crabe et porc, cuits à la vapeur
Steamed crab and pork turnovers

° végétarien / vegetarian * relevé / tasty ** piquant / hot

ENTRÉES - STARTERS

SAAM LIEM KAAI 9,50 €
Triangles dorés au poulet et curry léger
Golden triangles stuffed with chicken and light curry

KHUNG MASSAMAN* 12,50 €
Crevettes croustillantes au curry massaman
Crispy shrimps with massaman curry

PAUPIEK KHUNG 12,50 €
Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce
Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce

ASSIETTE "BOIS SAVANES" 12,90 €
Assortiment d'entrées
Assortment of entrees

PAUPIEK PAK ° 9,50 €
Rouleaux de printemps végétariens croustillants
Crispy Vegetarian «Spring» rolls



• SALADES •

YAM NUEA ** 11,50 €
Salade de boeuf, menthe et citron
Beef salad with mint and lemon

LAB KAAI * 11,50 €
Salade de poulet haché, menthe, citronnelle, piments et échalotes
Chopped chicken salad with mint, citronella, pepper and shallots

YAM WOONSEN ** 12,50 €
Salade de vermicelles avec calamars, crevettes et porc
Vermicelli salad with squids, shrimps and pork

YAM KHUNG ** 12,90 €
Salade de crevettes, menthe et citron
Shrimps' salad with mint and lemon

SOM TAM **° 12,50 €
Salade de papaye, crevettes, carottes, cacahuètes et citron vert
Thai papaya, shrimps, carrots, peanuts, and lime salad

Allergènes ou intolérances, n'hésitez pas à nous interroger / Allergies or any food intolerance, don't hesitate to ask for advice

PLATS - MAIN DISHES



• VIANDES •

SEC KRONG MOO 16,00 €
Spare ribs grillés, caramélisés
Spareribs grilled, caramelized

MOO PAHD KRACHAI * 16,50 €
Porc sauté au curry rouge et gingembre blanc
Thin Slices of pork with red curry and white ginger

MOO GRATHIAM PRIK THAI * 16,50 €
Emincés de porc (ou de boeuf) ail et poivre
Sliced pork meat, garlic and pepper

PANENG NUEA * 18,70 €
Emincés de boeuf curry, chili
Beef curry, chili

NUEA PAHD NAHM MUN HOY 18,20 €
Emincés de boeuf aux légumes
Beef and vegetables

KAENG MASSAMAN * 19,20 €
Dés d'agneau au curry du Sud
Diced lamb with Southern curry

NUEA PAHD PRIK * 18,20 €
Emincés de boeuf (ou porc) aux oignons, légumes
Thaï et piments
Beef (or pork) with onions, Thai vegetables and piments



• VOLAILLES •

KAAI PHAD WOONSEN 17,20 €
Poulet sauté aux vermicelles et légumes
Sautéed chicken with vermicelli and thai vegetables

KAAI PREAW WAAN 17,20 €
Poulet aigre-doux
Sweet-and-sour chicken

GAENG KAAI * 17,70 €
Poulet au curry rouge et pousses de bambous
Chicken red curry and bamboo shoots

PLATS - MAIN DISHES

KAAI KEAW WAHN ** 17,70 €

Poulet au curry vert
Green curry chicken

KAAI PAHD BAI GRA PROW ** 17,70 €

Poulet sauté au basilic Thaï
Sauteed chicken with Thai basilic

KAAI PAHD MED MA MUANG 17,20 €

Poulet sauté aux noix de cajous
Sauteed chicken with cashews

KAAI PHAD SOT MAKHAAM * 17,20 €

Emincés de poulet sauce tamarin et citronnelle
Sliced chicken in tamarind and citronella sauce

PED OHB NAM PEUNG 19,20 €

Magret de canard sauté «Bois Savanes»
Duck filet «Bois Savanes»

PED PAHD PRIK ** 19,20 €

Magret de canard au basilic Thaï
Duck filet with Thai basilic

KAAI YANG 17,20€

Cuisse de poulet grillé, caramélisé
Caramelized and grilled chicken

KAO PAHD KAAI 16,00 €

Riz sauté au poulet, œufs et légumes
Sauteed rice with eggs, chicken and vegetables

KOUTYO PAHD THAI KAAI 16,00 €

Nouilles sautées aux oeufs, poulet, légumes
et cacahuètes
Sauteed noodles with eggs, chicken, vegetables
and peanuts



• FRUITS DE MER •

KHUNG PAHD PAK 19,90 €

Crevettes aux légumes
Shrimps with vegetables

KHUNG THOD 19,20 €

Crevettes géantes en beignets
(sauce piquante séparée)
Giant shrimps' doughnuts (separate hot sauce)

PLA MUK NAM PRIK PHOW * 18,90 €

Calamars aux trois épices Thaï
Squids with three Thai spices

CHU CHI KHUNG ** 19,90 €

Crevettes au curry rouge
Red curry shrimps

PLA SAM ROTD ** 18,50 €

Filet de bar pané aux trois épices
Breaded seabass fillet with three spices

PLA MUK PAHD SAMUN-PRAI ** 18,90 €

Calamars au coeur de coco et au gingembre blanc
Squid with coconut heart dices and white ginger

KHAO TOM 16,90€

Soupe de riz aux crevettes, oignons verts
et coriandre
Rice soup with shrimps, onions and coriander

KHUNG KEAW WAHN ** 19,90 €

Crevettes au curry vert
Green curry shrimps

KAO PAHD POO 18,50 €

Riz sauté au crabe et légumes
Sauteed rice with crab meat and vegetables

KOUTYO PAHD THAI KHUNG 17,50 €

Nouilles sautées aux oeufs, crevettes, légumes
et cacahuètes
Sauteed noodles with eggs, shrimps, vegetables
and peanuts



• VÉGÉTARIEN •

KAENG KIEW WAN PAK *** 16,00 €

Légumes au curry vert
Vegetables in a green curry

TOFU PAHD PAK ° 16,00 €

Tofu sauté aux légumes
Sauteed tofu with vegetables

WOONSEN PAHD PAK ° 16,00 €

Vermicelles aux légumes
Vermicelli with vegetables

TOFU PAHD BAI GRA PROW *** 16,00 €

Tofu sauté au basilic Thaï
Sauteed tofu with Thai basilic

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

KAO PAHD PAK ° 12,50 €

Riz sauté aux légumes
Sauteed rice with vegetables

KOUTYO PAHD THAI PAK ° 12,50 €

Nouilles sautées aux légumes, œufs et
cacahuètes
Sauteed noodles with vegetables, eggs and
peanuts

PAHD SI SAHAI ° 12,50 €

Quatre légumes de saison sautés, croquants
Crisp sauteed four seasonal vegetables

KAO NIEW ° 6,00€

Riz gluant
Sticky rice

KIDS CORNER (moins de 12 ans)

12€

Rouleaux de printemps sauce aigre-douce,
riz parfumé ou nouilles sautées, boule de glace au choix
Spring rolls with rice or noodles, choice of ice cream

Brochettes de poulet sauce cachouète,
riz parfumé ou nouilles sautées, boule de glace au choix
Satay with rice or noodles, choice of ice cream

Poulet SHABA (poulet haché, sauce soja),
riz parfumé ou nouilles sautées, boule de glace au choix
SHABA chicken with rice or noodles, choice of ice cream

Rouleaux de printemps végétariens sauce aigre-douce,
riz parfumé ou nouilles sautées, boule de glace au choix
Veggie spring rolls with rice or noodles,
choice of ice cream

LUNCH DU JOUR 16,50€

MENU BOIS SAVANES

(minimum 2 personnes)

32,50 € / personne

POTAGES (AU CHOIX / AT CHOICE)

Boeuf dans son bouillon aux nouilles Thaï
Beef bouillon with Thai noodles

Potage au poulet, lait de coco et citronnelle
Chicken-broth, coconut milk and citronella

ENTRÉES (AU CHOIX / AT CHOICE)

Brochettes de poulet grillée, sauce cacahuète
Grilled chicken brochettes, peanut sauce

Rouleaux de printemps croustillants
Crispy «Spring» rolls

Salade de papaye, crevettes, carottes,
cacahuètes et citron vert **

Thai papaya, shrimps, carrots, peanuts
and lime salad **

PLATS (AU CHOIX / AT CHOICE)

Emincés de porc ail et poivre *
Sliced pork meat, garlic and pepper *

Emincés de boeuf aux légumes
Beef and vegetables

Poulet grillé, caramélisé
Caramelized and grilled chicken

Calamars aux trois épices Thaï *
Squids with three Thai spices *

ACCOMPAGNEMENT

Riz parfumé

DESSERT

Tarte jasmin maison ou Sorbet ou Thé ou Café



Tous nos accompagnements, soupes
et salades peuvent être servis en plat
moyennant un supplément de 4€.

All our side dishes, soups and salads
can be ordered as main dishes
for an additional 4€.