

COCKTAILS - APÉRITIFS

Cocktail Bois Savanes (sans alcool)	5,00 €
Sabaï	7,00 €
Mojito Thaï	9,50 €
Aperol Spritz	8,00€
Whisky Sour	7,00 €
Gin Tonic	8,50 €
Vin de Lychee	6,00 €
La coupe de Champagne	11,00 €
La coupe de Cava	7,00 €
Kir Royal	11,50 €
Kir	6,00 €
Pastis Ricard	6,00 €
Porto rouge Nova	6,00 €
Pineau des Charente	6,00 €
Martini blanc - rouge	6,00 €
Campari soda - orange	7,00 €
Singha Beer	5,00 €
Chang Beer	5,00 €
Vedett extra blond	4,00 €
Vedett IPA	4,00 €

ALCOOLS

Whisky Johnny Walker Red Labe	8,50 €
Whiskey Jameson	9,50 €
Whisky Chivas Regal 12 year	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	3,50 €
Sprite, Fanta, Tonic	3,50 €
Thé glacé maison	4,00 €
Jus de fruits	3,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/4)	3,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/2)	5,00 €
Menthe ou grenadine	3,70 €

ENTRÉES - STARTERS



• SOUPES •

<b>KOÛTYO NAÂM 11,90 €</b>
Boeuf dans son bouillon aux nouilles Thaï
Beef bouillon with Thai noodles
<b>SUKI THOM CHUD 11,90 €</b>
Potage aux cheveux d'ange et légumes
Crystal noodles soup with vegetables
<b>KYO NAÂM 11,90 €</b>
Bouillon de ravioles de porc et crabe
Bouillon with pork and crab raviolis
<b>THOM YAM KHUNG ** 13,50 €</b>
Potage de crevettes à la citronnelle
Shrimp soup with citronella
<b>TOM KHA KAAI ** 11,90 €</b>
Potage au poulet, lait de coco et citronnelle
Chicken-broth, coconut milk and citronella



• ENTRÉES CHAUDES •

<b>SATAY KAAI 11,90 €</b>
Brochettes de poulet grillées, sauce cacahuète
Grilled chicken brochettes, peanut sauce
<b>THUNG THONG 11,90 €</b>
Petits baluchons farcis à la viande
Parcels filled with meat
<b>KANOM CHIP KHUNG 13,90 €</b>
Chaussons de crevette cuits à la vapeur
Steamed shrimp turnovers
<b>THOD MUN PLA 12,90 €</b>
Pâtés de poisson au curry, citronnelle et coriandre
Fish pâté with curry, citronella and coriander
<b>PAUPIEK KROP 11,90 €</b>
Rouleaux de printemps croustillants
Crispy «spring» rolls
<b>KANOM CHIP 13,90 €</b>
Chaussons de crabe et porc, cuits à la vapeur
Steamed crab and pork turnovers

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

ENTRÉES - STARTERS

<b>SAAM LIEM KAAI 11,90 €</b>
Triangles dorés au poulet et curry léger
Golden triangles stuffed with chicken and light curry
<b>KHUNG MASSAMAN* 13,90 €</b>
Crevettes croustillantes au curry massaman
Crispy shrimps with massaman curry
<b>PAUPIEK KHUNG 13,90 €</b>
Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce
Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce
<b>ASSIETTE "BOIS SAVANES" 14,50 €</b>
Assortiment d'entrées
Assortment of entrees
<b>PAUPIEK PAK ° 11,90 €</b>
Rouleaux de printemps végétariens croustillants
Crispy Vegetarian «Spring» rolls



• SALADES •

<b>YAM NUEA ** 13,50 €</b>
Salade de boeuf, menthe et citron
Beef salad with mint and lemon
<b>LAB KAAI * 13,50 €</b>
Salade de poulet haché, menthe, citronnelle, piments et échalotes
Chopped chicken salad with mint, citronella, pepper and shallots
<b>YAM WOONSEN ** 14,50 €</b>
Salade de vermicelles avec calamars, crevettes et porc
Vermicelli salad with squids, shrimps and pork
<b>YAM KHUNG ** 14,50 €</b>
Salade de crevettes, menthe et citron
Shrimps' salad with mint and lemon
<b>SOM TAM **° 14,50 €</b>
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 •

<b>SEC KRONG MOO 18,00 €</b>
Spare ribs grillés, caramélisés
Spareribs grilled, caramelized
<b>MOO PAHD KRACHAI * 18,20 €</b>
Porc sauté au curry rouge et gingembre blanc
Thin Slices of pork with red curry and white ginger
<b>MOO GRATHIAM PRIK THAI * 18,90 €</b>
Emincés de porc (ou de boeuf) ail et poivre
Sliced pork meat, garlic and pepper
<b>PANENG NUEA * 20,70 €</b>
Emincés de boeuf curry, chili
Beef curry, chili
<b>NUEA PAHD NAHM MUN HOY 20,20 €</b>
Emincés de boeuf aux légumes
Beef and vegetables
<b>KAENG MASSAMAN * 20,90 €</b>
Dés d'agneau au curry du Sud
Diced lamb with Southern curry
<b>NUEA PAHD PRIK * 20,20 €</b>
Emincés de boeuf (ou porc) aux oignons, légumes Thaï et piments
Beef (or pork) with onions, Thai vegetables and piments



• VOLAILLES •

<b>KAAI PHAD WOONSEN 18,70 €</b>
Poulet sauté aux vermicelles et légumes
Sautéed chicken with vermicelli and thai vegetables
<b>KAAI PREAW WAAN 18,70 €</b>
Poulet aigre-doux
Sweet-and-sour chicken
<b>GAENG KAAI * 18,90€</b>
Poulet au curry rouge et pousses de bambous
Chicken red curry and bamboo shoots

---

## PLATS - MAIN DISHES

---

**KAAI KEAW WAHN \*\* 18,90 €**

Poulet au curry vert  
Green curry chicken

**KAAI PAHD BAI GRA PROW \*\* 18,90 €**

Poulet sauté au basilic Thaï  
Sauteed chicken with Thai basilic

**KAAI PAHD MED MA MUANG 18,70 €**

Poulet sauté aux noix de cajous  
Sauteed chicken with cashews

**KAAI PHAD SOT MAKHAAM \* 18,70 €**

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

**PED OHB NAM PEUNG 21,00 €**

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

**PED PAHD PRIK \*\* 21,50 €**

Magret de canard au basilic Thaï  
Duck filet with Thai basilic

**KAAI YANG 18,90€**

Cuisse de poulet grillé, caramélisé  
Caramelized and grilled chicken

**KAO PAHD KAAI 17,90 €**

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

**KOUTYO PAHD THAI KAAI 17,90 €**

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



• **FRUITS DE MER** •

**KHUNG PAHD PAK 20,90 €**

Crevettes aux légumes  
Shrimps with vegetables

**KHUNG THOD 20,20 €**

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

**PLA MUK NAM PRIK PHOW \* 19,90 €**

Calamars aux trois épices Thaï  
Squids with three Thai spices

**CHU CHI KHUNG \*\* 21,90 €**

Crevettes au curry rouge  
Red curry shrimps

**PLA SAM ROTD \*\* 20,50 €**

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

**PLA MUK PAHD SAMUN-PRAI \*\* 19,90 €**

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

**KHAO TOM 18,90€**

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

**KHUNG KEAW WAHN \*\* 21,90 €**

Crevettes au curry vert  
Green curry shrimps

**KAO PAHD POO 19,50 €**

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

**KOUTYO PAHD THAI KHUNG 19,50 €**

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



• **VÉGÉTARIEN** •

**KAENG KIEW WAN PAK \*\*\* 18,00 €**

Légumes au curry vert  
Vegetables in a green curry

**TOFU PAHD PAK ° 18,00 €**

Tofu sauté aux légumes  
Sauteed tofu with vegetables

**WOONSEN PAHD PAK ° 18,00 €**

Vermicelles aux légumes  
Vermicelli with vegetables

**TOFU PAHD BAI GRA PROW \*\*\* 18,00 €**

Tofu sauté au basilic Thaï  
Sauteed tofu with Thai basilic

**KAO PAHD PAK ° 18,00 €**

Riz sauté aux légumes  
Sauteed rice with vegetables

**KOUTYO PAHD THAI PAK ° 18,00 €**

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

**PAHD SI SAHAI ° 18,00 €**

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)

---

**12,50€**

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 18,50€**

---

---

## MENU BOIS SAVANES

---

(minimum 2 personnes)

**36,00 € / 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€.

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