

## COCKTAILS - APÉRITIFS

Cocktail Bois Savanes (sans alcool)	5,00 €
Sabaï	7,00 €
Mojito Thaï	9,50 €
Aperol Spritz	10,00 €
Whisky Sour	9,00 €
Gin Tonic	11,50 €
Vin de Lychee	6,50 €
La coupe de Champagne	11,00 €
La coupe de Cava	8,00 €
Kir Royal	11,50 €
Kir	7,00 €
Pastis Ricard	7,00 €
Porto rouge Nova	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Martini blanc - rouge	6,00 €
Campari soda - orange	7,00 €
Singha Beer	5,00 €
Chang Beer	5,00 €
Vedett extra blond	4,50 €
Vedett IPA	4,50 €



### • ALCOOLS •

Whisky Johnny Walker Red Label	9,00 €
Whiskey Jameson	9,50 €
Whisky Chivas Regal 12 year	10,00 €
Whisky "Mekhong	9,50 €
Rhum Havana Club	9,50 €
Gin Hendrick's	11,50 €
Gin Tanqueray	11,50 €
Vodka Wyborowa	9,50 €



### • SOFTS •

Coca-Cola, Light, Zero	3,80 €
Sprite, Fanta, Tonic	3,80 €
Thé glacé maison	4,50 €
Jus de fruits	4,00 €
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 ** 12,50 €</b>
Potage au poulet, lait de coco et citronnelle
Chicken-broth, coconut milk and citronella



### • ENTRÉES CHAUDES •

<b>SATAY KAAI 12,90 €</b>
Brochettes de poulet grillées, sauce cacahuète
Grilled chicken brochettes, peanut sauce

<b>THUNG THONG 12,90 €</b>
Petits baluchons farcis à la viande
Parcels filled with meat

<b>KANOM CHIP KHUNG 14,50 €</b>
Chaussons de crevette cuits à la vapeur
Steamed shrimp turnovers

<b>THOD MUN PLA 13,50 €</b>
Pâtés de poisson au curry, citronnelle et coriandre
Fish pâté with curry, citronella and coriander

<b>PAUPIEK KROP 12,90 €</b>
Rouleaux de printemps croustillants
Crispy «spring» rolls

<b>KANOM CHIP 14,50 €</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 12,90 €</b>
Triangles dorés au poulet et curry léger
Golden triangles stuffed with chicken and light curry

<b>KHUNG MASSAMAN* 14,50 €</b>
Crevettes croustillantes au curry massaman
Crispy shrimps with massaman curry

<b>PAUPIEK KHUNG 14,50 €</b>
Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce
Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce

<b>ASSIETTE "BOIS SAVANES" 15,90 €</b>
Assortiment d'entrées
Assortment of entrees

<b>PAUPIEK PAK ° 12,90 €</b>
Rouleaux de printemps végétariens croustillants
Crispy Vegetarian «Spring» rolls



### • SALADES •

<b>YAM NUEA ** 14,00 €</b>
Salade de boeuf, menthe et citron
Beef salad with mint and lemon

<b>LAB KAAI * 14,00 €</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 poulet
Vermicelli salad with squids, shrimps and chicken

<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 20,20 €</b>
Spare ribs grillés, caramélisés
Spareribs grilled, caramelized

<b>MOO PAHD KRACHAI * 20,20 €</b>
Porc sauté au curry rouge et gingembre blanc
Thin Slices of pork with red curry and white ginger

<b>MOO GRATHIAM PRIK THAI * 20,20 €</b>
Emincés de porc (ou de boeuf) ail et poivre
Sliced pork meat, garlic and pepper

<b>PANENG NUEA * 22,80 €</b>
Emincés de boeuf curry, chili
Beef curry, chili

<b>NUEA PAHD NAHM MUN HOY 22,60 €</b>
Emincés de boeuf aux légumes
Beef and vegetables

<b>KAENG MASSAMAN * 23,80 €</b>
Dés d'agneau au curry du Sud
Diced lamb with Southern curry

<b>NUEA PAHD PRIK * 22,60 €</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 21,60 €</b>
Poulet sauté aux vermicelles et légumes
Sautéed chicken with vermicelli and thai vegetables

<b>KAAI PREAW WAAN 21,60 €</b>
Poulet aigre-doux
Sweet-and-sour chicken

<b>GAENG KAAI * 21,80€</b>
Poulet au curry rouge et pousses de bambous
Chicken red curry and bamboo shoots

---

## PLATS - MAIN DISHES

---

**KAAI KEAW WAHN \*\* 21,80 €**

Poulet au curry vert  
Green curry chicken

**KAAI PAHD BAI GRA PROW \*\* 21,80 €**

Poulet sauté au basilic Thaï  
Sauteed chicken with Thai basilic

**KAAI PAHD MED MA MUANG 21,80 €**

Poulet sauté aux noix de cajous  
Sauteed chicken with cashews

**KAAI PHAD SOT MAKHAAM \* 21,60 €**

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

**PED OHB NAM PEUNG 24,50 €**

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

**PED PAHD PRIK \*\* 24,50 €**

Magret de canard au basilic Thaï  
Duck filet with Thai basilic

**KAAI YANG 21,60€**

Cuisse de poulet grillé, caramélisé  
Caramelized and grilled chicken

**KAO PAHD KAAI 20,50 €**

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

**KOUTYO PAHD THAI KAAI 20,50 €**

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



• **FRUITS DE MER** •

**KHUNG PAHD PAK 24,50 €**

Crevettes aux légumes  
Shrimps with vegetables

**KHUNG THOD 24,30 €**

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

**PLA MUK NAM PRIK PHOW \* 21,90 €**

Calamars aux trois épices Thaï  
Squids with three Thai spices

**CHU CHI KHUNG \*\* 24,50 €**

Crevettes au curry rouge  
Red curry shrimps

**PLA SAM ROTD \*\* 23,50 €**

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

**PLA MUK PAHD SAMUN-PRAI \*\* 21,90 €**

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

**KHAO TOM 20,90€**

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

**KHUNG KEAW WAHN \*\* 24,50 €**

Crevettes au curry vert  
Green curry shrimps

**KAO PAHD POO 21,50 €**

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

**KOUTYO PAHD THAI KHUNG 21,50 €**

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



• **VÉGÉTARIEN** •

**KAENG KIEW WAN PAK \*\*\* 19,50 €**

Légumes au curry vert  
Vegetables in a green curry

**TOFU PAHD PAK ° 19,50 €**

Tofu sauté aux légumes  
Sauteed tofu with vegetables

**WOONSEN PAHD PAK ° 19,50 €**

Vermicelles aux légumes  
Vermicelli with vegetables

**TOFU PAHD BAI GRA PROW \*\*\* 19,50 €**

Tofu sauté au basilic Thaï  
Sauteed tofu with Thai basilic

**KAO PAHD PAK ° 19,50 €**

Riz sauté aux légumes  
Sauteed rice with vegetables

**KOUTYO PAHD THAI PAK ° 19,50 €**

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

**PAHD SI SAHAI ° 19,50 €**

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)

---

**13,50€**

**Rouleaux de printemps sauce aigre-douce,  
nouilles sautées, boule de glace au choix**  
Spring rolls with noodles, choice of ice cream

**Brochettes de poulet sauce cacahouète,  
nouilles sautées, boule de glace au choix**  
Satay with noodles, choice of ice cream

**Poulet SHABA (poulet haché, sauce soja),  
nouilles sautées, boule de glace au choix**  
SHABA chicken with noodles, choice of ice cream

---

---

**LUNCH DU JOUR 19,90€**

---

---

---

---

## MENU BOIS SAVANES

---

---

(minimum 2 personnes)

**39,50 € / 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€.

° végétarien / vegetarian

\* relevé / tasty

\*\* piquant / hot