

PLATS - MAIN DISHES

KAAI KEAW WAHN ** 24,20 €	
Poulet au curry vert	
Green curry chicken	
KAAI PAHD BAI GRA PROW ** 24,20 €	
Poulet sauté au basilic Thaï	
Sauteed chicken with Thai basilic	
KAAI PAHD MED MA MUANG 24,20 €	
Poulet sauté aux noix de cajous	
Sauteed chicken with cashews	
KAAI PHAD SOT MAKHAAM * 23,90 €	
Emincés de poulet sauce tamarin et citronnelle	
Sliced chicken in tamarind and citronella sauce	
PED OHB NAM PEUNG 25,50 €	
Magret de canard sauté «Bois Savanes»	
Duck filet «Bois Savanes»	
PED PAHD PRIK ** 25,50 €	
Magret de canard au basilic Thaï	
Duck filet with Thai basilic	
KAO PAHD KAAI 22,50 €	
Riz sauté au poulet, œufs et légumes	
Sauteed rice with eggs, chicken and vegetables	
KOUTYO PAHD THAI KAAI 22,50 €	
Nouilles sautées aux oeufs, poulet, légumes	
et cacahuètes	
Sauteed noodles with eggs, chicken, vegetables	
and peanuts	

• FRUITS DE MER •	
KHUNG PAHD PAK 26,00 €	
Crevettes aux légumes	
Shrimps with vegetables	
KHUNG THOD 26,00 €	
Crevettes géantes en beignets	
(sauce piquante séparée)	
Giant shrimps' doughnuts (separate hot sauce)	
PLA MUK NAM PRIK PHOW * 23,90 €	
Calamars aux trois épices Thaï	
Squids with three Thai spices	
CHU CHI KHUNG ** 26,00 €	
Crevettes au curry rouge	
Red curry shrimps	
PLA SAM ROTD ** 25,50 €	
Filet de daurade pané aux trois épices	
Breaded seabream fillet with three spices	
PLA MUK PAHD SAMUN-PRAI ** 23,90 €	
Calamars au coeur de coco et au gingembre blanc	
Squid with coconut heart dices and white ginger	
KHUNG KEAW WAHN ** 26,00 €	
Crevettes au curry vert	
Green curry shrimps	
KAO PAHD KHUNG 23,50 €	
Riz sauté aux scampis et légumes	
Sauteed rice with scampis and vegetables	
KOUTYO PAHD THAI KHUNG 23,50 €	
Nouilles sautées aux oeufs, crevettes, légumes	
et cacahuètes	
Sauteed noodles with eggs, shrimps, vegetables	
and peanuts	

• VÉGÉTARIEN •	
KAENG KIEW WAN PAK °** 22,00 €	
Légumes au curry vert	
Vegetables in a green curry	
TOFU PAHD PAK ° 22,00 €	
Tofu sauté aux légumes	
Sautéed tofu with vegetables	
WOONSEN PAHD PAK ° 22,00 €	
Vermicelles aux légumes	
Vermicelli with vegetables	
TOFU PAHD BAI GRA PROW °** 22,00 €	
Tofu sauté au basilic Thaï	
Sauteed tofu with Thai basilic	
KAO PAHD PAK ° 21,50 €	
Riz sauté aux légumes	
Sauteed rice with vegetables	
KOUTYO PAHD THAI PAK ° 21,50 €	
Nouilles sautées aux légumes, œufs	
et cacahuètes	
Sauteed noodles with vegetables, eggs	
and peanuts	
PAHD SI SAHAI ° 22,00 €	
Quatre légumes de saison sautés, croquants	
Crisp sauteed four seasonal vegetables	
KAO NIEW ° 6,00€	
Riz gluant	
Sticky rice	

Tous nos accompagnements, soupes et salades peuvent être servis en plat moyennant un supplément de 5€.

All our side dishes, soups and salads can be ordered as main dishes for an additional 5€.

MENU BOIS SAVANES	
(minimum 2 personnes)	
42,50 € / 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	
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 noix de cajou	
Chicken with cashews	
Calamars aux trois épices Thaï *	
Squids with three Thai spices *	
ACCOMPAGNEMENT	
Riz parfumé	
DESSERT	
Tarte jasmin maison ou Sorbet ou Thé ou Café	
LUNCH DU JOUR	21,90€