



Bamboo Thai



cuisine thaïlandaise

Des influences venues d'Inde (curry, épices ...) et de Chine (nouilles, soja, cuissons...) se sont fondues en une cuisine originale que les Rois du Siam ont raffinée à l'extrême en recherchant le juste équilibre entre les saveurs acidulée, amère, sucrée, salée et pimentée.

A table les plats sont amenés en même temps et chacun peut se servir comme il l'entend pour composer son assortiment de saveurs.

Bon appétit!

Thai Cuisine was greatly influenced in the past centuries by both Chinese cooking, for noodles, soy sauce, cooking methods, and Indian cooking, for spices and curry. Siam Kings elevated it to Art by constant quest of refinement and balance among the 5 tastes: sweet, sour, bitter, salty and spicy.

Thai dishes are brought together to the table where everyone can help himself and arrange his own plate of assorted flavors.

Enjoy your meal!

of. David Thompson, Le dictionnaire de la cuisine Thaïe



Entrées

- | | | |
|---|--|-------|
|  | 1. Satay gai | 10.00 |
| | Brochettes de poulet mariné et sauce cacahuète
Grilled marinated chicken w. peanut sauce | |
|  | 2. Poh pia Pak | 8.50 |
| | Rouleaux impériaux frits de légumes
fried vegetable rolls | |
| | 3. Poh pia Khung | 10.00 |
| | Rouleaux frits de crevettes fried shrimp rolls | |
| | 4. Khanome Jiib | 9.00 |
| | Bouchées vapeur mélange crevette et porc hâchés
Shrimp & pork dim sum | |
|  | 5. Pak tord | 8.50 |
| | Beignets de légumes sauce pimentée sucrée
vegetable fritter w. sweet chili sauce | |
| | 6. Thung thong | 9.50 |
| | Petits sacs de pâte de blé fourrés au poulet et légumes
wheat bags stuffed w. minced chicken and vegetables | |
|  | 7. Samossa (boeuf - beef curry) | 10.50 |
| | 8. Yam hoy krok | 17.50 |
| | Salade de saint-jacques au curry jaune
Noix de Bretagne et Normandie (Pecten Maximus)
Yellow curry and garlic French scallop salad | |
|  | 9. Ruam mit assortim. d'entrées/mixed starters | 14.00 |
| | incl.: 2 nems, samossa, saté, t. thong & roul. crevettes
incl. 2 rolls, samossa, satay, t. thong & shrimp roll | |
|  | 101. Laap Kui Phed | 14.00 |
| | Rouleaux frits de salade de canard émincé
Minced duck fried rolls | |

Salades

- 
10. Laap kai / moo 14.00
Salade tiède de poulet ou porc aux herbes thaïes
Warm minced chicken or pork salad w. Thai herbs
- 
11. Yam wunsen 13.50
Salade de vermicelles aux crevettes et au porc
Spicy rice noodle salad w. shrimps and pork.
- 
- SG 12. Som tam thai 14.50
Papaye verte râpée, cacahuètes et petites crevettes séchées
Shredded green papaya salad w. peanuts and little dried shrimps
- 
13. Yam Takrai 14.50
Salade de crevettes sauvages à la citronnelle et piment
Wild shrimp salad with lemongrass & chili
- 
14. Yam nua 14.50
Salade de boeuf au citron, piment et herbes thaïes
Spicy raw beef salad with lemon & Thai herbs

Curries (aux légumes seulement - with vegetables only 14.50)

- 
15. Keng kaw wane gai/nua 15.50
Curry vert au lait de coco de poulet ou de boeuf
Green curry w. Thai aubergines, herbs choice of chicken or beef
- 
16. Keng kaw wane hoy 18.50
Curry vert de Saint Jacques de Normandie, lait de coco, aubergines
French scallops w. Thai eggplant & coconut milk in green curry
- 
17. Keng phed ped yang 17.50
Canard au curry rouge et lait de coco, ananas, basilic Thai
Duck in red curry w. coconut milk, pineapple, tomatoes, Thai basilicum
- 
18. Homok talay 17.50
Crustacés en papillotte au curry et lait de coco
Wrapped steamed seafood curry w. coconut milk
- 
19. Keng luang khung 15.50
Curry jaune de crevettes sauvages, légumes et pousses de bambou
Yellow wild shrimp curry w. vegetables & bamboo shoots

Bamboo Thai



cuisine thaïlandaise

Soupes

20.  Tom jam khung avec ou sans lait de coco/ with or w/o coconut milk 13.50
Soupe de la cuisine royale Thaïe aux crevettes, citronnelle, galanga et piments
Thai favorite soup prepared in a shrimp bouillon w. lemongrass, chili and galanga
21.  Tom kha gai 13.00
Soupe au poulet et lait de coco parfumée au galanga, à la citronnelle, à la coriandre
Coconut milk chicken soup flavored w. galanga, lemongrass and coriander
22.  Gang geud wunsen 11.00
Soupe de vermicelles de légumes transparentes aux légumes et tofu
Clear soup w. tofu, vegetables and vegetable noodles

Specials

23. Khung choop peng tord (entrée / starter) 13.50
Beignets de crevettes croquantes aux sauces tamarin et prune
Deep fried crispy shrimps with tamarin & plum sauces
24. Khung Aop Wunsen 16.50
Coquelon de crevettes vapeur, porc hâché et nouilles de riz sauce soja
Steamed shrimps in rice noodles w. chopped pork & soy sauce
25.  Panang moo 14.50
Curry rouge de porc au lait de coco et cacahuètes
Pork red curry w. coconut milk and peanuts
26.  Lourmarin Massaman 18.50
Souris d'agneau en curry massaman avec pomme de terre
Lamb calf in Phuket muslim curry w. potato
28. Khung Yai Yang 28.50
Paire de Gambas Géantes grillées et sauce citron vert pimentée à part
2 jumbo BBQ shrimps with separate lime chili sauce
29.  Kua klin gai 15.50
Curry rouge de poulet et feuilles de citronnier et citronnelle hâchées
Chicken w. red curry and chopped lemongrass & lemon leaves

Cuisine sans adjonction de glutamate de sodium - MSG almost free

Prix nets en € - Prices are in € and include VAT



Wok

- | | | |
|---|---|-------|
|  | 30. Gai phed med mamuang
Poulet aux noix de cajou et aux piments séchés
Stir-fried chicken w. cashew nuts and dry chili | 14.50 |
| | 31. Moo tord kratiam prik thai
Porc sauté à l'ail et au poivre
stir-fried pork w. garlic and pepper | 14.50 |
|  | 32. Nua phed kaphraw
Boeuf au basilic thaï et aux piments
Stir-fried beef w. garlic, fresh chili and holy basil | 15.50 |
|  | 33. Phed pak ruam
Légumes sautés à la sauce d'huîtres
Stir-fried mixed vegetables w. oyster sauce | 9.50 |
| | 34. Pad priaw wan khung
Crevettes sauvages à la sauce aigre-douce
Wild shrimps in sweet and sour sauce | 15.50 |
|  | 35. Pad prik kheng pramuk
Calamars frais à la pâte de piment douce et aubergines
Squids w. soft chili paste and eggplant | 16.50 |
| | 36. Nua pad nam mon hoy
Boeuf sauté aux légumes et à la sauce d'huîtres
Stir-fried beef w. vegetables and oyster sauce | 14.00 |
|  | 37. Gai phad kin
Poulet au gingembre
Stir-fried chicken w. ginger & onion | 14.00 |
|  | 38. Gai Ouk
Poulet sauté au curry, à la pâte de crevettes et feuilles de citronnier
Red curry stir-fried chicken w. shrimp paste and lemon leaves | 15.00 |

Rice n Noodles / Ríz et pâtes

-  SG 40. Phad thai 15.50
Nouilles de riz sautées aux crevettes, oeuf, arachide..
Fried rice noodles w.shrimps, peanuts,egg..
41. Phad see hew 14.50
Nouilles de riz aux légumes verts et au porc
Stir-fried rice noodles w.pork and vegetables
-  42. Phad mee 11.00
Nouilles de blé sautées aux oeufs et aux légumes verts
Fried wheat noodles w. green vegetables and egg
-  39. Pad Wunsen lek 8.50
petite portion de vermicelles de légumes aux légumes
small plate of vegetable noodles with vegetables
43. Khaw phad gai/moo/khung 14.50
Riz parfumé sauté au poulet, porc ou crevettes
Stir-fried fragrant rice w. pork, chicken or shrimp
-  44. Khaw phad pak 10.00
Riz parfumé sauté aux légumes
Stir-fried fragrant rice w. vegetables
- SG 45. Khaw maphraw 3.90
Riz à la vapeur parfumé à la noix de coco
Steamed fragrant rice w. coconut milk
- SG 46. Khaw niaw 3.90
Riz gluant
Sticky glutinous rice
- SG 47. Khaw suay 2.50
Riz blanc parfumé à la vapeur
Steamed fragrant rice
49. Phad mee hoon gai 14.50
Vermicelles de riz sautées au poulet et aux légumes
Fried rice vermicelli with chicken and vegetables



Desserts

	50. Nems au chocolat et sorbet mangue	9.00
	Chocolate spring rolls w. mango sherbet	
	52. Bananes cuites dans le lait de coco	8.50
SG	Bananas cooked in coconut milk	
	53. Beignets de banane et sirop d'érable extra-clair	8.50
	Banana fritter w. extra-clear maple syrup	
	54. Mangue fraîche et riz gluant (selon saison)	10.00
SG	Fresh mango and sticky rice (according to season)	
	55. Khanome Ko	8.00
	Boules au pandan, coeur coco et sucre de palme	
	Pandanus pastries stuffed w. coconut & palm sugar	
SG	56. Poolamai	7.00
	Salade de fruits frais de saison et exotiques	
	Fresh seasonal and tropical fruit salad	
SG	57. Glaces et sorbets de Lourmarin 'C en Provence'	
	voir menu séparé 1b.4.5 2b 8.00 3b 9.50	
SG	58. Sorbet poire williams (Brana)	11.00
	Pear sherbet w. williams pear Brana brandy	
SG	59. Sorbet colonel sorbet citron et vodka	10.00
	Lemon sherbet w. vodka	
SG	60. Ket Leng: glace vanille & coco et riz gluant sucré	
	au lait de coco, et arachides	8.50
SG	71. Sakoo: billes de tapioca en lait de coco, fruits	
	exotiques et glace vanille	10.00
	tapioca drops in coconut milk, fruits & vanilla	
	ice cream	
	72. Fromage de brebis basque et confiture de cerise	12.00
	noire d'itxassou.	

Bamboo Thai



cuisine thaïlandaise

Thai for Thai Très pimenté Very Spicy

-  61. Phad phet moo 16.00
Porc sauté au curry, pousses de bambou, haricots verts
Stir-fried pork w. curry, bamboo shoots & green beans
-  62. Keng Bpaa 16.50
Curry de poulet fermier de la région façon jungle
Jungle style local farm chicken curry
-  63. Keng Pung Pla 15.00
Curry de poisson séché et légumes
Dried fish curry and vegetables
-  64. Sau Rong Hai 19.50
Les larmes du Tigre: pièce d'onglet bleue émincée
servie aillée et avec une sauce très pimentée à part.
Weeping Tiger: raw minced "onglet" beef, minced with
garlic & very spicy sauce on the side
-  65. Pad kee mau khung 16.00
Nouilles de riz aux crevettes, poivre vert et légumes
Rice noodles w. shrimps, green pepper & vegetables
-  66. Laap Koi 18.50
Tartare Thai d'onglet coupé au couteau
Raw beef with chili, Thai herbs, rice powder...
-  67. Makheua Mop 15.50
Curry d'aubergines et friture séchée écrasée
Eggplant & dried smashed little fishes curry

Cuisine sans glutamate de sodium - MSG free
Prix nets en € - Prices are in € and include VAT

Bamboo Thai



KID MENU € 14.00



Rouleaux impériaux de légumes
vegetable spring rolls

Nouilles sautées au poulet
Fried Noodles w. chicken, veggies & egg

1 Boule de glace ou sorbet au choix
1 scoop of ice cream or sherbet