CUISINE THAÏLANDAISE · ORSAY

Papaye Verte

ENTRÉES

portions servies par 4

Assortiment de la Papaye Verte BEST-SELLER — 28 / 40
Pour 2 ou 3 personnes — une entrée à grignoter pour l'apéritif, idéale à partager !

Nems Kai / Muu — 10
Nems au poulet ou au porc

Nems aux légumes — 10

Pho Pia Kai — 10
Rouleaux frits de poulet et taro

Kai Ping — 12
Brochettes de poulet, sauce satay

Pho Pia Kung — 12
Rouleaux frits de crevettes

SOUPES

Tom Kha Kai — 11
Soupe de poulet à la crème de coco, citronnelle, galanga et champignons

Tom Yum Kung — 12
Soupe de crevettes à la citronnelle et champignons

SALADES

Som Tam — 11
Salade de papaye verte — nous la conseillons piquante !

Yam Mamuang — 12
Salade de mangue verte, herbes thaïes et crevettes

Yam Neua — 12
Salade de bœuf grillé puis émincé avec herbes thaïes

Yam Pla — 12
Tartare de saumon, jus de citron et herbes thaïes

PAPAYE VERTE

PLATS

Les plats sont piquants uniquement à la demande !

Pad Thaï BEST-SELLER — 16
Pâtes de riz sautées au wok, cacahuètes, poulet et crevettes

Larmes du Tigre BEST-SELLER — 27
Entrecôte de bœuf marinée aux herbes thaïes, servie sur une plaque chauffante — « tellement bon que le tigre pleure pour en ravoir »

Kai Pad Siuu — 16
Pâtes de riz sautées au wok, légumes croquants et poulet

Ped Makham — 19
Canard frit à la sauce tamarin, poivrons et basilic frit

Porc sauté à l'ail — 17
Accompagné de sa sauce tamarin, poivrons et ail frit

Pad Piowann — 18
Émincé de poulet sauté à l'ananas, noix de cajou et sauce aigre-douce

Khao Pad Sapparod — 18
Riz sauté au poulet, crevettes et ananas, servi dans un ananas

Massaman Agneau — 21
Gigot d'agneau mijoté au curry rouge

Choo Chi Pla — 20
Pavé de saumon frit au curry rouge et lait de coco

Choo Chi Kung — 22
Gambas frites au curry rouge et lait de coco

Sauté au basilic thaï — 16 / 17 / 18
Selon vos goûts : poulet / bœuf / crevettes

Curry vert — 16 / 17 / 18
Lait de coco, selon vos goûts : poulet / bœuf / crevettes

Curry rouge — 16 / 17 / 18
Lait de coco, selon vos goûts : poulet / bœuf / canard / crevettes

ACCOMPAGNEMENTS

Riz nature 4 . Riz gluant 4 . Légumes sautés 4 . Nouilles sautées 4

PAPAYE VERTE

MENUS DU MIDI

du mardi au vendredi, hors jours fériés · le menu Bo Bun est servi tous les midis

Pattaya

Nems au poulet
Salade de vermicelles
Poulet au curry vert
Riz nature

— 17 —

Papaye Verte

Rouleaux frits de poulet
Soupe de poulet à la citronnelle
Salade de mangue verte
Riz nature

— 17 —

Triangle d'Or

Rouleaux frits de crevettes
Salade de chou rouge
Poulet au curry rouge
Riz nature

— 17 —

Végétarien

Nems aux légumes
Salade de vermicelles
Légumes sautés au wok
Riz gluant

— 17 —

Bo Bun

Nems au poulet
Salade de crudités et vermicelles
Bœuf sauté au curry et oignons
Cacahuètes

— 14 —

DESSERTS

toutes nos préparations sont faites maison !

Coco Thaï 8
Glace coco 2 boules, riz gluant au papillon bleu, cacahuètes, sésame

Sangkaya 8
Flan thaïlandais, échalotes frites, lait de coco et glace noix de coco

Mangue Tapioca 8
Mangue fraîche, perles de tapioca et lait de coco

Mangue fraîche 10

Café gourmand 9
Pannacotta au lait de coco et coulis de mangue, nems au chocolat, café ou déca

Khao Niao Mamuang 9
Mangue fraîche et riz gluant, nappés de lait de coco

Nems au chocolat 7
Noisettes et zestes d'orange

Pannacotta coco mangue 8
Au lait de coco, coulis de mangue

Perles de coco 7
Aux cacahuètes et noix de coco

Origine de la viande : UE · Prix nets en euros, taxes et service compris
Tous nos plats et desserts sont faits maison · Liste des allergènes disponible auprès du personnel

PAPAYE VERTE

BOISSONS

FRAÎCHES

- Evian *0,5 / 1L* — 4 / 6
- San Pellegrino *0,5 / 1L* — 4 / 6
- Perrier & citron *33cl* — 4
- Coca-Cola / Zéro *33cl* — 5
- Orangina *33cl* — 4
- Ice Tea *33cl* — 4
- Sprite *33cl* — 4
- Jus litchi / coco / mangue *33cl* — 5
- Schweppes Tonic *33cl* — 4

CHAUDES

- Espresso — 3
- Double espresso — 5
- Thé — jasmin, menthe — 4

APÉRITIFS / DIGESTIFS

- Singha *bière thaïe · 33cl* — 7
- Franziskaner *33 / 50cl* — 7 / 9
- Kir *mûre ou cassis · 9cl* — 6
- Pastis *4cl* — 6
- Jack Daniel's *4cl* — 7
- Whisky *4cl* — 12

MOCKTAILS

- Koh Lipé — 8
  Fleur de papillon bleu, sirop d'ananas, eau gazeuse
- Mango Spicy — 8
  Fleur de papillon bleu, mangue épicée, eau gazeuse
- Chiang Mai — 8
  Fleur de papillon bleu, sirop de rose, eau gazeuse

COCKTAILS

- Mangarita *10cl* — 11
  Tequila, mangue épicée, ananas, citron
- Chatuchak *10cl* — 11
  Bombay Sapphire, Chambord, jus de litchi
- Mai Tai *12cl* — 11
  Rhum, sirop d'orgeat, cointreau, citron vert
- Green Basilic — 11
  Vodka au basilic thaï, sucre roux, citron vert, tonic

VINS

AU VERRE — 12CL

- Rouge — Château Victoria *Haut-Médoc* — 8
- Blanc — Chardonnay Sieur d'Arques — 6
- Rosé — Guerre des Bouchons — 6
- Champagne — Deutz Brut *11cl* — 11

EN PICHET — 25 / 50CL

- Rouge — Cabernet Sauvignon *Éclats d'arômes* — 8 / 15
- Blanc — Chardonnay *Éclats d'arômes* — 8 / 15
- Rosé du Var *Éclats d'arômes* — 8 / 15

ROSÉS — 37,5 / 75CL

- La Guerre des Bouchons *Languedoc* — 22
- Domaine d'Aspras « à Lisa » — 29
- Rimauresq Cru Classé — 28 / 36
- Bandol, Domaine Tempier — 43
- Minuty Rosé et Or — 49

ROUGES — 37,5 / 75CL

- Château Victoria *Haut-Médoc* — 39
- Belleruche, M. Chapoutier *Rhône* — 19 / 32
- Saint-Joseph, J-C Marsanne — 25 / 47
- Juliénas, Perrachon & Fils — 32
- Rimauresq Cru Classé — 29 / 45
- Bandol, Domaine Tempier — 26 / 50

BLANCS — 37,5 / 75CL

- Chardonnay Sieur d'Arques *sans sulfites* — 22
- Mâcon-Igé, Dom. Marillier — 29
- Belleruche, M. Chapoutier *Rhône* — 19 / 29
- Chablis Bonaugure, Poitout — 48
- Sancerre « Clos de Bannon » — 40

CHAMPAGNE

- Deutz Brut *37,5 / 75cl* — 35 / 62