

le Petit Thai

R E S T A U R A N T

2, rue de l'Oasis • 92800 Puteaux • 01 49 03 59 05

www.petitthai.com

APÉRITIFS PRE-DINNER DRINKS

Ricard 4cl	5.5
Martini rosso, bianco, Porto 5cl, J&B Blended Scotch Whisky 4cl	6.0
Whisky Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4cl	7.0
Kir Sauvignon IGP, Pays d'Oc white wine with blackcurrant cream 12cl	7.0
Kir Royal au Champagne aoc 12cl	11.0
Coupe de Champagne aoc glass of champagne 12cl	10.0

COCKTAILS COCKTAILS

Martini Bianco et Tonic 15cl martini bianco and tonic	7.5
Martini Rosso et Tonic 15cl martini rosso and tonic	7.5
Martini Fiero et Tonic 15cl martini fiero and tonic	7.5
Rhum et Mangue 20cl rum and mango juice	7.5
Tequila Sunrise 20cl	7.5
Malibu Ananas 20cl malibu and pineapple juice	7.5
Le Petit Thai 20cl rhum, jus d'ananas, jus de coco frais, citron vert rum, pineapple and fresh coconut juices, lime	9.0
Mojito 20cl	9.0
Mojito Royal 20cl	12.0
Piscine du Petit Thai 15cl champagne aoc, sirop litchi, glaçons champagne, litchi syrup, ice cubes	12.0

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Coca-Cola / Coca Zero 33cl	4.0
Bière Thai Singha 33cl	4.5
Jus de fruits 20cl orange, ananas, mangue orange, pineapple or mango juice	4.0
Jus de fruit exotique 20cl exotic fruit juice	5.0
Jus de coco 20cl coconut juice	6.5
Thé Thai glacé au citron vert 20cl thai iced tea with lime	6.5
Thé Thai glacé au lait 20cl thai iced tea with milk	6.5
Le Petit Thai sans alcool 20cl jus d'ananas, jus de coco frais, citron vert pineapple and fresh coconut juices, lime	7.5
Sirop à l'eau 20cl grenadine, menthe, litchi, mangue, citron water syrup : pomegranate, mint, lychee, mango or lemon	4.0

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Thé au jasmin, Thé vert jasmin or green tea	2.5
Café expresso, Café décaféiné coffee or decaffeinated coffee	2.5
Café allongé american coffee	3.0

DIGESTIFS AFTER-DINNER DRINKS

Cognac Hennessy, Armagnac Laubade 4cl	7.5
Eaux de Vie Miclo Poire Williams, Mirabelle 4cl	6.5
Bailey's, Get 27 4cl	6.5
Saké alcool de riz, Mekhong 4cl	6.5

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

le Petit Thai
R E S T A U R A N T

HORS D'ŒUVRE STARTERS

Po Pea Thai nems thai au poulet chicken fried rolls	9.5
Po Pea Phak nems thai aux légumes vegetables fried rolls	9.0
Som Tham Thai salade de papaye verte green papaya salad	9.0
Kung Sou Peng Thod beignets de crevettes crispy shrimps	9.5
Yam Voon Sen salade de vermicelles, agrémentée de poulet émincé glass noodles with chicken	9.5
Yam Ped salade de magret de canard spicy duck salad	10.5
Yam Neua salade de bœuf épicée spicy beef salad	9.5
Kaï Sate brochettes de poulet, sauce saté chicken on a skewer with saté sauce	9.5
Neua pig brochettes de bœuf beef on a skewer	9.5
Lab Kaï salade de poulet épicée spicy chicken salad	9.5
Nem Thadeua salade de riz croustillant au jambon Thai crispy rice salad with Thai ham	9.5
Nem Sod rouleaux de printemps aux crevettes spring roll with shrimps	9.5
Yam Thale salade de fruits de mer (crevettes, calamars, pomme verte, salade croquante, sauce Le Petit Thai) seafood salad (shrimps, squids, apples, salad, home-made sauce)	9.5
Yam Neua Isane salade Isane (émincés de bœuf et salade croquante, sauce Le Petit Thai) sliced beef, salad, home-made sauce	9.5

TOM YAM [SOUPES THAI] SOUPS

Tom Yam Gung soupe de crevettes à la citronnelle shrimps soup (seasoned with lemon grass and thai herbs)	10.5
Soupe de raviolis aux crevettes raviolis soup with shrimps	10.5
Tom Kha Kaï soupe de poulet au lait de coco chicken coconut soup	10.5
Ken Jud soupe de légumes façon Thai thai vegetables soup	9.5
Tom Yam Tha Lay soupe de fruits de mer à la citronnelle (saint-jacques, crevettes, calamars) seafood cup (seasoned with lemon grass and thai herbs) (scallops, shrimps, squids)	11.5
Tom Yam Pa soupe de poisson à la citronnelle fish soup with citronnella	10.5

Version Grande Soupe +3€

PLATS MAIN-COURSES

Pad Thai Maison

[Pâtes Thai spéciales sautées sauce tamarin]
fried rice noodles with egg, bean sprouts, peanuts with tamarin sauce

Légumes vegetables	13.0
Crevettes shrimps	15.0
Poulet ou Bœuf chicken or beef	14.0

Bo Bun

[Vermicelle de riz, nems, petits légumes]
rice vermicelli, fried rolls, small vegetables

Aux légumes vegetables	13.0
Aux crevettes shrimps	15.0
Poulet ou Bœuf chicken or beef	14.0

Kaï [Poulet] Chicken

Kaï Pad King poulet sauté au gingembre stir fried chicken with ginger	14.0
Kaï Pad Med Ma Maung poulet sauté aux noix de cajou stir fried chicken with cashewnuts	14.0
Kiang Kaï poulet au curry (vert ou rouge) green or red curry chicken	14.0
Pad Kaprao Kaï poulet sauté au basilic stir fried chicken with hot chilli, vegetables and basil	14.0
Kaï Pad Sate poulet sauté, sauce saté sautéed chicken with saté sauce	14.0
Kaï Thod Poulet croustillant crispy fried chicken	14.0

Ped [Canard] Duck

Ped Phad Ka Prao canard sauté au basilic stir fried duck with hot chilli, vegetables and basil	15.0
Ped Sabparot canard sauté à l'ananas stir fried duck with pineapple	15.0
Ped Nam Ma Kram canard sauté au tamarin stir fried duck with tamarin sauce	15.0
Kiang Ped canard au curry (vert ou rouge) green or red curry duck	15.0
Ped Nam Toc fines tranches de magret de canard grillées, accompagnées d'une sauce piquante, riche en saveurs grilled duck breast fillet with spicy sauce	17.0

Neua [Bœuf] Beef

Neua Pad Takhaï bœuf sauté aux feuilles de citronnelle stir fried beef with lemon grass and Thai herbs	15.0
Kiang Neua bœuf au curry (vert ou rouge) red or green curry beef	15.0
Neua Pad King bœuf sauté au gingembre stir fried beef and ginger	15.0
Pad Kaprao Neua bœuf sauté au basilic stir fried beef with basil	15.0
Seua Rong Hai "larmes du tigre" lamelles de faux-filet marinées et parsemées d'épices Thai grilled primecut, marinated tender beef with spicy Thai juice	17.0

Moo [Porc] Pork

Moo Pad Phik Thai Orn porc à l'ail et au poivre vert stir fried pork with garlic and green pepper	14.0
Moo Pad Kathiem porc au caramel caramel pork	14.0
Moo Pad Poaw Wan porc aigre-doux à l'orange sweet and sour pork	14.0
Kiang Moo porc au curry (rouge ou vert) green or red curry pork	14.0
Moo Pad Saté porc sauté, sauce saté sautéed pork with sate sauce	14.0

TA LAY [FRUITS DE MER] SEAFOOD

Ta Lay Pad Kra Prao fruits de mer sautés au basilic stir fried seafood with basil	16.5
Kaprao Pla Meuk calamars sautés au basilic stir fried calamari and basil	15.0
Keang Krung crevettes au curry (vert ou rouge) red or green curry shrimps	16.5
Krung Pat Kra Prao crevettes sautées au basilic stir fried shrimps and basil	16.5
Hoye Pad Phik Thai Orn noix de saint-jacques sautées à l'ail et au poivre vert stir fried scallops with garlic and pepper	22.5
Hoye Pad Kra Prao noix de saint-jacques sautées au basilic stir fried scallops and basil	22.5
Kung Pad Phik Thai Orn danse de gambas sautées au poivre et à l'ail stir fried dancing king prawns with garlic and pepper	26.0
Homok Pla duo de poissons marinés aux herbes Thai, cuit à la vapeur en papillote de feuille de bananier speciality : marinated fish duo with thai herbs, steamed in banana grass	15.5
Fondue Thai aux fruits de mer marmite de calamar, crevettes, vermicelles, liserons d'eau seafood with shrimps and squids	16.5
Pa Tod Phat King croustillant de poisson au gingembre stir fried fish with ginger	15.5
Kiang Pa Tod croustillant de poisson au curry (vert ou rouge) stir fried fish with curry (red or green)	15.5

RIZ, LÉGUMES RICE, VEGETABLES

Riz Thai parfumé jasmin thai rice	3.0	Riz sauté au poulet fried rice with chicken	14.0
Riz gluant riz à la vapeur sticky rice	3.5	Riz sauté aux crevettes fried rice with shrimps	15.0
Keng Phak légumes au curry (rouge ou vert) red and green curry with vegetables	12.0	Riz sauté aux légumes fried rice with vegetables	13.0
Pad Phak légumes sautés stir fried vegetables	12.0	Pad Woon Sen vermicelles sautées aux légumes stir fried glass noodles with egg, mushrooms and vegetables	13.0

[DÉGUSTATION] [Midi et Soir] Midday & Evening

Tapas Thai 17€

Po Pea Thai (nems thai) + Brochettes de bœuf
+ Tod Man Krung (raviolis de crevettes) + Som Tham Thai (salade de papaye verte)
fried rolls + beef skewers + prawns raviolis + green papaya salad

Plateau Royal Petit Thai 19€

Po Pea Thai (nems thai) + Yam Neua (salade de bœuf épicée) + Tom Yam Tha Lay (soupe de fruits de mer à la citronnelle)
fried rolls + spicy beef salad + seafood cup (seasoned with lemon grass and thai herbs)

Plateau Végétarien 18€

Po Pea Phak (nems thai aux légumes) + Som Tham Thai (salade de papaye verte) + Keng Phak (légumes au curry vert) + Riz Thai
vegetables fried rolls + green papaya salad + green curry with vegetables + Thai rice

Menu Solo Bangkok (bœuf et poulet) Beef and Chicken solo Menu 26€

Nems Thai + Bœuf au curry rouge + Riz au choix parfumé ou à la vapeur + Dessert maison*
fried rolls + red curry beef + jasmin thai rice or sticky rice + home-made dessert*

Menu Solo Phuket Seafood Solo Menu 26€

Yam Thale salade de fruits de mer (crevettes, calamars, pomme verte, salade croquante, sauce Le Petit Thai)
+ Keang Krung (crevettes au curry vert) + Riz Thai parfumé ou Riz gluant (riz à la vapeur) + Dessert maison*
seafood salad (shrimps, squids, apples, salad, homemade sauce) + green curry shrimps + jasmin thai rice or sticky rice + home-made dessert*

Menu Pattaya à Deux (terre et mer) Menu for 2 pers. (meat and seafood) 46€

Nems Thai + Tom Yam Gung (soupe de crevettes à la citronnelle) + Brochettes de bœuf + Poulet au basilic
+ Homok Pla (spécialité de saumon mariné aux herbes Thai, cuit à la vapeur en papillote de feuille de bananier)
+ Riz au choix (parfumé à ou la vapeur) + Dessert maison*
fried rolls + shrimps soup (seasoned with lemon grass and thai herbs) + beef skewers + chicken with basil
+ marinated salmon with thai herbs, steamed in banana grass + Rice of your choice (jasmin Thai or sticky rice) + home-made dessert*

*Tous les desserts sauf : Riz au lait de coco à la mangue et Café gourmand
every desserts except rice with coconut milk with mango and gourmet coffee

DESSERTS DESSERTS

Khao Niew Ma Meung riz au lait de coco et à la mangue fraîche sweet sticky rice with coconut cream and fresh mango	9.5
Nems au chocolat hot chocolate rolls	7.5
Pol La Maireum salade de fruits fruits salad	7.5
Flan Thaï flan au lait de coco egg pudding with coconut cream	7.5
Canom Thom perles de coco coconut balls	7.5
Glaces 3 parfums au choix : noix de coco, mangue, passion ice cream flavour : coconut, mango or passion	7.5
Nam Van Mak Kouay dessert à la banane, au lait de coco et graines de sésame baby bananas in palm syrup, coconut milk and seasam	7.5

Café ou Thé gourmand 1 café ou thé, salade de fruits frais, flan Thaï, nem au chocolat 1 coffee or tea, fresh fruit salad, egg pudding, hot chocolate roll	9.5
--	-----

CARTE DES VINS WINES LIST

Rouges Red Wines

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux aoc Château Roquefort	6.0	15.0	23.0
Haut-Médoc aoc Cru Bourgeois Château Victoria	7.0	17.0	28.0
Chinon aoc Château de Vaugaudry	6.0	15.0	23.0
Brouilly aoc Château de Corcelles, Vieilles Vignes	7.0	15.0	25.0
Saint-Emilion aoc L'Esprit de Château Belle Assise Coureau	7.0	16.0	27.0
Bourgogne aoc Pinot Noir, Maison Louis Latour	6.0	-	32.0
Crozes-Hermitage aoc Domaine Grands Chemins	-	-	32.0

Rosés Rosé Wines

Coteaux d'Aix en Provence aoc Domaine Saint-Julien-Les-Vignes	6.0	15.0	23.0	Bio
Côtes de Provence aoc Côté Presqu'île, Minuty	7.0	16.0	26.0	

Bio Vin biologique

Blancs White Wines

IGP Côtes de Gascogne Sauvignon, Les Fumées Blanches	6.0	-	23.0
Menetou-Salon aoc Le Grand Cerf	7.0	16.0	27.0
Beaujolais aoc "Chardonnay" Pierre des Elfes	6.0	-	24.0
Viognier IGP Pays d'Oc	6.0	-	23.0

Vins en Pichets Pitchers wines

	25cl	50cl
IGP Bouches du Rhône Merlot, Sainte Reine, rouge red wine	6.9	13.0
IGP Alpilles Aimée des Alpilles, rosé rose wine	6.9	13.0
IGP Côtes de Gascogne Colombard Chardonnay, blanc white wine	6.9	13.0

Champagne aoc Champagne aoc

Deutz Brut Classic	75cl	61.0
---------------------------	------	------

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian, Vittel [eaux plates plain waters]	50cl 3.0	100cl 5.0
San Pellegrino, Badoit [eaux pétillantes sparkling waters]	50cl 3.5	100cl 5.5
Perrier		33cl 3.5

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.