

Tous nos plats sont faits maison par notre chef Siham.

Toutes nos viandes sont d'origine France ou de la communauté européenne.

A propos de la cuisine thaïe

La gastronomie thaïlandaise est mondialement célèbre. Qu'elle soit pimentée ou plutôt douce, l'harmonie est le guide principal que l'on trouve derrière chaque plat. La cuisine thaïe est essentiellement le mariage d'influences culinaires de l'orient et de l'occident harmonieusement combinées en une unique entité thaïe.

Les caractéristiques de la cuisine thaïe dépendent de celui qui prépare, pour qui elle est faite, pour quelle occasion, et où elle est préparée. Les plats peuvent être affinés et adaptés à tous les palais. À l'origine, la cuisine thaïe reflétait les caractéristiques d'un mode de vie à proximité de l'eau.

La faune aquatique, les plantes et les herbes en constituaient les éléments principaux. Les gros morceaux d'aliments étaient amincis. Des influences postérieures ont introduit l'habitude de cuisine thaïe. Du fait de l'influence bouddhiste, les thaïs ont évité d'introduire de gros morceaux d'animaux dans leur cuisine. Ceux-ci furent coupés menus et préparés avec des herbes et des épices. Les méthodes culinaires traditionnelles thaïes consistaient en une cuisson à la vapeur ou non, et en grillade.

Nos prix sont nets, taxes et services compris.

Nos cocktails et boissons

Cocktails

Cocktail maison	Rhum blanc trois rivières, jus d'orange, de pomme, d'ananas et grenadine	12€
Apérol Spritz	Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange	12€
Disaronno Sour	Disaronno, citron pressé, sucre de canne	12€
Highball	Bourbon, eau gazeuse, jus de citron, sucre de canne	12€
Sagatiba Caipirinha	Cachaça, citron vert, sucre blanc	12€
Williamine Mojito	Rhum, limonade, citron vert, menthe	12€

Cocktails sans alcool

Cocktail de fruit maison	Jus d'orange, de pomme, d'ananas, grenadine	10€
Virgin mojito		10€

Sodas

Coca Cola/Zéro	33cl	3,50€
Fuzetea pêche	33cl	3,50€
Sprite	33cl	3,50€
Schweppes tonic	33cl	3,50€
Schweppes agrumes	33cl	3,50€
Orangina	25cl	3,50€
Red bull	33cl	4,50€

Apéritifs et Champagnes

Ricard/51/Casanis	4cl	4€
Martini rouge/blanc	6cl	5€
Porto	6cl	5€
Vodka	6cl	7€
Long drink	12cl Rhum/Vodka/Gin/ Whisky	9€
Bourbon Jack Daniels	4cl	8€
Coupe de champagne	12cl	12€
Kir		8€
Kir royal		12€

Bières

Panaché	25cl	5€
Singha bière thaï	33cl	5€
Chang bière thaï	33cl	5€

Vins au verre et Pichets

Vin au verre	12cl - Pays d'Aix Rouge/Rosé/Blanc	5€
Vin au pichet (uniquement le midi)	Rouge/Rosé/Blanc 1/4 de litre 1/2 de litre	6,50€ 8,50€

Eaux et Jus

Perrier	33cl	3,50€
Eau Plate by Cthai	1 litre	4€
Eau Pétillante by Cthai	1 litre	4€
Sirops	Fraise/Menthe/ Grenadine/Pêche	2,50€
Jus thaïlandais au basilic et au fruit	Mangue/fraise/grenade/Ly chee/cocktail de fruit	4€

Boissons chaudes

Café expresso, Déca		2€
Allongé, Noisette		2,20€
Café crème/Cappuccino		4€
Chocolat		4€
Thés & Infusions		4€

Digestifs

Limoncello Manzana	5cl	7€
Get 27	5cl	7€
Cognac/Armagnac/ Calvados	5cl	8€
Whisky chivas	5cl	8€

Entrées

Dégustation

- | | | |
|-------------------|---|-----|
| 1. Assiette Cthai | Assortiment maison fritt
2 nems, 2 samossas, 2 beignets de crevettes, 2 raviolis frits 2 brochettes poulet saté et son riz coco. | 20€ |
|-------------------|---|-----|

Fritures 5 pièces

- | | | |
|--------------------|--|-----|
| 1. Porpia | Nems maison poulet et crevettes. | 12€ |
| 2. Kiawtod | Raviolis frits crabe et crevettes. | 12€ |
| 3. Poulet Saté | En brochette avec sauce aux cacahuètes. | 12€ |
| 4. Samossa | Beignets frits au bœuf et curry jaune. | 12€ |
| 5. Saiko | Duo de saucisses thaïes, piment et gingembre. | 12€ |
| 6. Kungchoup | Beignets de crevettes. | 12€ |
| 8. Poulet yakitori | En brochette avec sauce yakitori aux oignons frits | 12€ |

Salades

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| 9. Yammuuang Kung 🌶️ | Salade de mangues, crevettes et noix de cajou | 14€ |
| 10. Yamwoosen kung 🌶️🌶️ | Salade de vermicelles piquantes aux crevettes. | 13,50€ |
| 11. Yamthalay 🌶️🌶️ | Salade de fruits de la mer pimentée. | 13,50€ |
| 12. Salade Cthai | Salade de poulet à l'ananas, crudités, germe de soja et cacahuètes avec une sauce ananas. | 14€ |
| 13. Lap 🌶️ | Salade assaisonnée d'herbes de citronnelle, menthe fraîche et piment. Servie chaude. | |
| | *poulet | 14€ |
| | *bœuf | 16€ |

Soupes

- | | | |
|------------------------|---|-----|
| 14. Tomyam kung 🌶️🌶️🌶️ | Soupe de crevettes et gambas à la citronnelle pimentée. | 16€ |
| 15. Tomkha kai 🌶️ | Soupe de poulet relevée au lait de coco, parfumée de citronnelle, Galanga, feuilles combawa et coriandre. | 15€ |
| 16. Kyo Nam | Soupe de raviolis au crabe et crevettes. | 15€ |

Nouilles





101. Pad kee mao 🌶️🌶️🌶️	Nouilles de riz sautées au bœuf, lait de coco, pâte de piment.	16€
102. Bamí Talay 🌶️🌶️🌶️	Nouilles jaunes sautées aux fruits de mer, curry rouge, basilic thaï.	16€
103. Bamí kíawwan 🌶️🌶️🌶️	Nouilles jaunes au poulet, curry vert, lait de coco.	19,50€
1041. Pad thaï kaí	Nouilles de riz sautées, poulet, pousses de soja et cacahuètes.	15€
1042. Pad thaï nua	Nouilles de riz sautées, bœuf, pousses de soja et cacahuètes.	17€
1043. Pad thaï kung	Nouilles de riz sautées, crevettes, pousses de soja et cacahuètes.	18€
1044. Pad thaï plamuk	Nouilles de riz sautées, seiches, pousses de soja et cacahuètes.	19€
1045. Pad thaï míxte	Nouilles de riz sautées, crevettes et, seiches, pousses de soja et cacahuètes.	19€

Riz sautés


1051. Khao pad kaí	Riz sauté aux légumes et poulet.	16€
1052. Khao pad nua	Riz sauté aux légumes et bœuf.	17€
1053. Khao pad kung	Riz sauté aux légumes et crevettes.	18€
1054. Khao pad plamuk	Riz sauté aux légumes et seiches.	19€
1055. Khao pad míxte	Riz sauté aux légumes, seiches et crevettes.	19€
106. Khao pad Sapparot	Riz sauté aux crevettes, ananas et noix de cajou.	19€

Nos plats ... de la terre


Au poulet

- | | | | |
|------|---|--|-----|
| 201. | Krapao kai  | Poulet sauté basilic thaï pimenté. | 17€ |
| 202. | Massaman kai  | Poulet au curry, pomme de terre, lait de coco, cacahuètes et cardamome. | 20€ |
| 203. | Kiaw wan kai  | Poulet aux curry vert et lait de coco. | 20€ |
| 204. | Priaw wan kai  | Poulet sauté à l'ananas et légumes.
Servi avec une sauce aigre douce. | 17€ |
| 205. | Kiaw wan kai | Poulet aux curry jaune et lait de coco. | 20€ |

Au bœuf

- | | | | |
|------|--|-------------------------------------|-----|
| 301. | Krapao nua  | Bœuf sauté au basilic thaï pimenté. | 19€ |
| 302. | Pad king manao nua | Bœuf sauté au gingembre et citron. | 19€ |

Au canard

- | | | | |
|------|---|---|-----|
| 701. | Pad ma kham ped | Canard grillé à la sauce tamarin. | 22€ |
| 702. | Pad ped saranae ped  | Canard grillé sauté à la menthe fraîche et piment | 22€ |

Tous nos plats sont accompagnés de leur riz.

Nos plats ... de la mer

Poissons

- | | | |
|-------------------|---|-----|
| 401. Plaĵian 🌶️ | Filet de poisson craquant à la sauce aigre douce. | 20€ |
| 402. Plahmuk yaks | Poulpe sautée au poivre, à l'ail et coriandre. | 22€ |

Crevettes

- | | | |
|---------------------------|---|--------|
| 501. Kra tiam kung | Crevettes sautées au poivre, à l'ail et coriandre. | 19,50€ |
| 502. Kaew wan kung 🌶️🌶️🌶️ | Crevettes aux curry vert et lait de coco. | 21€ |
| 503. Priaw wan kung 🌶️ | Crevettes sautées à l'ananas et légumes.
Servi avec une sauce aigre douce. | 22,50€ |
| 504. Kaew wan kung | Crevettes aux curry jaune et lait de coco. | 21€ |

Seiches

- | | | |
|--------------------------|---|-----|
| 601. Priaw wan plamuk 🌶️ | Seiches sautées à l'ananas et légumes.
Servi avec une sauce aigre douce. | 20€ |
| 602. Kra tiam plamuk | Seiches sautées au poivre, à l'ail et coriandre. | 20€ |

Tous nos plats sont accompagnés de leur riz.

Végétarien

800.	Nems végétariens	Nems aux légumes.	12€
801.	Bami pak	Nouilles jaunes sautées au tofu et aux légumes.	17,50€
802.	Pad thai pak	Nouilles de riz sautées au tofu et aux légumes, pousses de soja et cacahuètes.	17,50€
803.	Kaew wan pak 🌶️🌶️🌶️	Tofu et Légumes au curry vert et lait de coco.	21€
804.	Kaew wan pak	Tofu et Légumes au curry jaune et lait de coco.	21€

Sans gluten

9.	Yammamuang Kung 🌶️	Salade de mangues, crevettes et noix de cajou	14€
10.	Yamwoosen kung 🌶️🌶️	Salade de vermicelles piquantes aux crevettes.	13,50€
11.	Yamthalay 🌶️🌶️	Salade de fruits de la mer pimentée.	13,50€
12.	Salade cthai	Salade de poulet à l'ananas, crudités, germe de soja et cacahuètes avec une sauce ananas.	14€
13.	Lap 🌶️	Salade assaisonnée d'herbes de citronnelle, menthe fraîche et piment. Servie chaude.	
		*poulet	14€
		*boeuf	16€
1041.	Pad thai kai	Nouilles de riz sautées, poulet, pousses de soja et cacahuètes.	15€
1042.	Pad thai nua	Nouilles de riz sautées, boeuf, pousses de soja et cacahuètes.	17€
1043.	Pad thai kung	Nouilles de riz sautées, crevettes, pousses de soja et cacahuètes.	18€
1044.	Pad thai plamuk	Nouilles de riz sautées, seiches, pousses de soja et cacahuètes.	19€
1045.	Pad thai mixte	Nouilles de riz sautées, crevettes & seiches, pousses de soja et cacahuètes.	19€
202.	Massaman kai 🌶️	Poulet au curry, pomme de terre, lait de coco, cacahuètes et cardamome.	20€
203.	Kiaw wan kai 🌶️🌶️🌶️	Poulet aux curry vert et lait de coco.	20€
205.	Kiaw wan kai	Poulet aux curry jaune et lait de coco.	20€
502.	Kaew wan kung 🌶️🌶️🌶️	Crevettes aux curry vert et lait de coco.	21€
504.	Kaew wan kung	Crevettes aux curry jaune et lait de coco.	21€

Accompagnements

901. Khao Suay	Riz parfumé thaï « L'oiseau céleste ».	5€
902. Khao niaw	Riz gluant thaï « L'oiseau céleste ».	6€
903. Khao pad maprao	Riz sauté parfumé avec coco râpée.	6,50€
904. Pad pak ruammít	Légumes sautés croquants.	7€
905. Pad thaí lek	Nouilles sautées aux légumes.	7€
906. Bamí lek	Nouilles jaunes sautées aux légumes.	7€
907. Frites maison		5€

Menu Minot (10€)

Poulet mariné avec ses nouilles sautées

ou

Poulet mariné avec son riz sauté aux légumes

ou

Poulet mariné avec sa portion de frites

ou

Burger au poulet ou au bœuf avec sa portion de frites (supplément 5€)

-

1 boule de glace

-

Sirop ou jus de fruits

Notre chef Siham vous rappelle que tous nos plats sont faits maison et préparés à la minute.

Parfois il y a de l'attente ; nous avons choisi de privilégier la qualité et les saveurs authentiques de nos plats plutôt que la rapidité.

Le **cthaí** vous remercie pour votre compréhension

Nos desserts

Nems chocolat banane		10€
Mangue Sticky Rice		12€
Crêpe banane et lait de coco		10€
Glace thaïlandaise aux fruits frais		10€
Moelleux	*Au chocolat	7€
	*Au caramel	7€
Café gourmand	Café ou thé gourmand selon la pâtisserie du jour	10€
Fruit frais	*Mangue fraîche	8€
	*Ananas frais	8€
Dessert du jour		11€
Coco givrée maison		9€
Citron givré maison		9€
Orange givrée		8€

Notre carte des vins

Les vins blancs

St Hilair	Coteaux d'Aix-en-Provence AOP			75cl	25€
Château virant	Coteaux d'Aix-en-Provence AOP	50cl	21€	75cl	26€
L'Olivette	Bandol AOP			75cl	43€

Les vins rosés

St Hilair	Coteaux d'Aix-en-Provence AOP			75cl	26€
Château virant	Coteaux d'Aix-en-Provence AOP	50cl	21€	75cl	26€
Vacqueyras Mil	Cuvée prestige AOP			75cl	35€
Minuty	Côte de Provence AOP			75cl	58€

Les vins rouges

St Hilair	Coteaux d'Aix-en-Provence AOP			75cl	26€
Château virant	Coteaux d'Aix-en-Provence AOP	50cl	22€	75cl	27€
L'Olivette	Bandol AOP			75cl	43€

Le champagne

Vranken	Brut			75cl	87€
---------	------	--	--	------	-----