



Restaurant
THAI PHUKET
MENU



THAI PHUKET souhaite à tous ses clients
“SAWASDEE”: BIENVENUE!

En Thaïlande, dîner ensemble veut dire «partager»
et chacun goûte chaque plat.

Un repas est donc essentiellement une collection de saveurs différentes,
aigres et douces, délicates et épicées.

Pour vous guider au cours de vos aventures gastronomiques,
observez les symboles ci-dessous en passant votre commande.

Notre personnel sera ravi de suggérer des plats
qui satisferont vos goûts et votre palais.

THAI PHUKET greets all its customers
“SAWASDEE”: A HAPPY WELCOME!

In Thailand, dining together means “sharing”
with everyone sampling a little of each dish.

So a meal is essentially a collection of different flavours, a blend of
sweet and sour, of the mild with the hot and spicy.

To guide you an your gastronomic adventure, look at the symbols below
when ordering your dishes. Our staff on hand will be happy to suggest
something to suit your taste and palate.

 MOYENNEMENT EPICE
MEDIUM HOT

 EPICE
HOT

 TRES EPICE
VERY HOT



ENTRÉES STARTERS

1 NUAH SATEE

Fines brochettes de boeuf à la sauce cacahuètes
Beef Satay

12.50

2 KAI SATEE

Brochettes grillées de blanc de poulet mariné
Chicken Satay

10.50

3 KHUNG SATEE

Brochettes de crevettes à la sauce cacahuètes
Shrimp satay with peanut sauce

14.50

4 POE PIEK

Rouleaux de printemps
Spring rolls

8.00

5 KANOM PANG NA KHUNG

Toasts aux crevettes
Shrimp toast

12.00

6 KUNG PAW

Crevettes géantes grillées et beignets de légumes
Grilled shrimp

15.50

7 KAM POO PHUKET

Pinces de crabe en beignets
Deep fried crab claws

18.50

8 KANOM JEEB

Raviolis de crevettes avec porc ou poulet, à la vapeur
Steamed prawn paste dumplings with pork or chicken

15.50

9 KYO CROB

Raviolis de porc frits
Deep fried pork dumplings

10.50

🔥 10 PLA RAD PRIK MANAO

Saumon cru à l'ail et à la citronnelle
Fresh salmon with garlic and lemongrass

18.00



11 TOD MAN KHUNG

L'entrée préférée des Thaïlandais: galette de crevettes au curry et à la citronnelle
Deep fried fish cake with traditional Thai sauce

15.50

12 SPARE-RIBS

Travers de porc marinés à notre façon, puis grillés et caramélisés
Barbecued spare-ribs

12.50

SALADES SPICY SALADS

🔥 14 YAM WUNSEN KAI

Salade de vermicelles et poulet épicé à la thaïlandaise
Vermicelli salad

9.50

🔥 15 SOM TAM MALAKAR

Salade de papaye verte avec crevettes séchées
Green papaya salad with dried shrimp

12.50

🔥 16 PGLA KHUNG

Salade de crevettes à la citronnelle
Thai style salad with prawns and lemongrass

15.50

🔥 17 YAM TANGKWA

Salade de concombres
Cucumber salad

9.50

🔥🔥 18 YAM SALAI TALAY

Salade thaïe aux algues
Thai seaweed salad

9.50

🔥 19 KAI YANG NAM TOK

Salade de poulet à la menthe fraîche
Chicken salad with fresh mint

14.50

🔥🔥 20 YAM NUAH YANG "ISSAN"

Filet de boeuf grillé au piment doux "Issan"
Spicy grilled beef Issan style

18.00



POTAGES SOUPS

-  **21 TOM KAA KAI**
Potage de poulet au lait de coco
Chicken soup with coconut milk 10.50
-  **22 TOM YAM KHUNG**
Potage piquant aux crevettes géantes à la citronnelle
Clear prawn soup seasoned with lemongrass and hot peppers 10.50
-  **23 TOM YAM TALAY**
Potage aux fruits de mer
Thai style seafood soup 10.50
-  **24 KANG CHOU WUNSEN**
Potage aux vermicelles
Vermicell soup 7.00
-  **25 TOM YAM NUAH**
Potage au boeuf à la citronnelle et feuilles de bergamote
Beef soup with lemongrass and hot peppers 10.50



VIANDES MEAT

-  **26 MOO PAD TAKRAI**
Porc sauté à la citronnelle
Stir fried pork with lemongrass 25.00
- 27 MOO PREW WAN**
Porc à la sauce aigre-douce
Sweet and sour pork 25.00
- 28 PANENG NUAH**
Boeuf relevé au curry et piment
Sauteed beef with basil 29.00
-  **29 NUAH PAD KAPRAO**
Boeuf sauté au basilic
Sautéed beef with basil 29.00
- 30 NUAH PAD KHING**
Boeuf au gingembre
Sliced beef with ginger 29.00
- 31 NUAH KRATIAM PRIK TAI**
Boeuf à l'ail
Sliced beef with garlic 29.00
-  **32 NAM TOK NUAH**
Filet de boeuf émincé, grillé, servi en salade à la menthe et au citron
Thai style grilled beef 29.00
-  **33 NUAH TOD KACHAI**
Boeuf caramélisé
Thai style crispy beef 29.00
- 34 NUAH YANG NAMMAN NGA**
Boeuf sauté à l'huile de sésame
Sauteed beef with sesame oil 29.00
-  **35 KANG MASAMAN KAE**
Filet d'agneau au curry Masaman et aux cacahuètes
Massaman lamb curry with peanuts 32.00



VOLAILLES POULTRY

-  **36 KANG KEAW WAN KAI**
Poulet sauté au curry vert à la thaïlandaise
Chicken with green curry sauce 26.00
- 37 KAI PAD MED MAMUANG**
Poulet aux noix de cajou
Fried chicken with cashew nuts 26.00
- 38 PIK KAIYAD SAI**
Ailerons de poulet farcis à la viande de porc et aux légumes
Chicken wings stuffed with pork and vegetables 25.00
-  **39 KAI PAD KAPRAO**
Poulet sauté au basilic
Stir fried chicken with basil 26.00
- 40 KAI HOE BAITUEY**
Poulet enveloppé dans une feuille de Baituey parfumé
Traditional Thai seasoned chicken wrapped in screwpine leaves 23.00
- 41 KAI PAD PAK**
Poulet sauté aux légumes
Sauteed chicken with assorted vegetables 23.00
- 42 KAI OB BAITUEY NAI CHAN LON**
Poulet grillé sur feuilles de Baituey
Thai style grilled chicken on screwpine leaves 27.00
- 43 KANG PED YANG**
Canard rôti au curry
Roast duck with curry paste 31.00
- 44 PED OB MANAO**
Canard rôti au citron
Sliced roast duck with lemon sauce 31.00
- 45 PED YANG OB SAPPAROD**
Canard rôti à l'ananas
Sliced roast duck with pineapple 29.00
-  **46 STEW PED**
Canard mijoté sur ardoise, sauce douce et épicée
Stewed duck with sweet and spicy sauce 31.00



POISSONS ET CRUSTACÉS FISH AND SEAFOOD

-  **47 PLA RAD PRIK**
Poisson à la sauce piquante
Fish with hot sauce 32.00
-  **48 KANG PLA**
Poisson au curry
Sliced fish with Thai curry 32.00
-  **49 HOMOK TALAY**
Cassolette piquante de fruits de mer au curry rouge
Mixed seafood in red curry 36.00
- 50 PLA PAD KHING**
Filet de poisson au gingembre cuisiné à la manière de Bangkok
Sliced fish with ginger 32.00
- 51 PLA PAD PREW WAN**
Poisson impérial: filet de poisson à la sauce aigre-douce
Sweet and sour fish 32.00
-  **52 PLA NUENG MANAO**
Filet de poisson à la vapeur, épicé et au citron vert
Steamed sliced fish in a spicy lime sauce 34.00
-  **53 PLA SAM ROD**
Filet de poisson au jus de tamarin épicé
Sliced fish in a sweet and spicy tamarind sauce 34.00
- 54 PLA TAOCHIEW CHAN LON**
Filet de poisson grillé à la sauce Taochiew
Grilled sliced fish with Taochiew sauce 35.00
-  **55 PLA NUENG KATI SOD**
Filet de poisson au lait de coco cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier
Steamed fish with coconut milk in a banana leaves basket 35.00



	57 KHUNG LAE HOY CHAN LON Moules et crevettes grillées sur ardoise, à la thaïlandaise <i>Thai style grilled mussels and prawns</i>	32.00
	58 KHUNG CHUP PANG TOD Beignet de crevettes géantes, sauce légèrement piquante <i>Fried giant shrimp</i>	34.00
	59 KHUNG PAD PRIK Crevettes au piment rouge <i>Sautéed shrimps with chille paste</i>	31.00
	60 CHU CHI KHUNG Crevettes au curry thaï et lait de coco <i>Sauteed shrimp with vegetables</i>	31.00
	61 KHUNG PAD PAK ROUM MIT Crevettes sautées aux légumes <i>Sautéed shrimps with vegetables</i>	29.00
	62 KHUNG RAD NAM PRIK Crevettes géantes grillées au piment thaï <i>Grilled giant shrimps topped with chilli paste</i>	31.00
	63 KHUNG PREW WAN Crevettes aigre-douce <i>Sweet and sour prawn</i>	31.00
	64 KHUNG CHAN LON Crevettes géantes flambées "Kho Samui" <i>Grilled giant prawns Kho Samui style</i>	35.00
	65 KHUNG MANN GON PANENG Homard relevé au curry et piment <i>Lobster in traditional Thai curry</i>	62.00



ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Dîner chez nous est une fête. En Thaïlande, chaque repas est servi avec du riz ou des nouilles.

In our country, dinner is a celebration. Each time, a special dish with rice or noodles is served.

70 KHAO SUOY Riz nature <i>Steamed rice</i>	3.00
71 KHAO PHAD SAPRAROD Riz sauté au poulet et à l'ananas <i>Fried rice with chicken and pineapple</i>	12.00
72 KHAO PHAD TALAY Riz sauté «Phuket» aux fruits de mer <i>"Thai Phuket" special fried rice with seafood</i>	10.00
73 KUAY TIEW PAD SEE EEW Nouilles sautées nature <i>Fried noodles</i>	12.00
 74 KUAY TIEW PAD KHI MAO TALAY Nouilles sautées pimentées, aux fruits de mer <i>Fried noodles with seafood</i>	28.00
75 PAD PAK ROUM MIT Légumes sautés à la thaïlandaise: Pousses de soja, pois mange-tout et brocolis croquants <i>Thai style sauteed vegetables</i>	16.00
 76 PAD BUNG FAI DAENG Liserons d'eau sautés à la thaïlandaise <i>Thai style fried watercress</i>	19.00
77 PAD TAI KHUNG Nouilles sautées aux crevettes et cacahuètes <i>Pad Thai noodles with prawns, peanuts and bean sprouts</i>	30.00



Pour partir à la découverte de la cuisine thaïe, nous vous suggérons un voyage gastronomique composé par nos chefs.

To discover a variety of Thai meals, we suggest a gastronomic journey through special dishes prepared by our chefs to you.

MENU CHIANG MAI

KANG CHOU WUNSEN

Potage de poulet aux vermicelles de soja
Chicken soup with soja vermicelli

POE PIEK

Rouleaux de printemps
Spring rolls

KAI SATEE

Brochettes grillées de blanc de poulet mariné
Chicken satay

CHU CHI KHUNG

Crevettes au curry thaï et lait de coco
Shrimp curry with coconut milk

KAI PAD MED MAMUANG

Poulet aux noix de cajou
Fried chicken with cashew nuts

PAD PAK ROUM MIT

Légumes à la thaïlandaise
Thai style sauteed vegetables

KHAO PAD TALAY

Riz sauté Phuket (aux fruits de mer)
"Thai Phuket" special fried rice with seafood

58.00

Par personne
Per person

Deux couverts minimum
Minimun two persons



MENU PHUKET

YAM WUNSEN

Salade de vermicelles et de poulet la thaïlandaise
Thai style vermicelli and chicken salad

TOM KAA KAI

Soupe de poulet au lait de coco
Chicken soup with coconut milk

KANOM JEEB

Raviolis de crevettes et porc ou poulet, la vapeur
Steamed prawn paste dumplings with pork or chicken

PIK KAI YAD SAI

Ailerons de poulet farcis de boeuf et légumes
Chicken wings stuffed with beef and vegetables

HOMOK TALAY

Cassolette piquante de fruits de mer
Spicy mixed seafood

NUAH TOD KACHAI

Boeuf caramélisé
Thai crispy beef

PAD PAK ROUM MIT

Légumes à la thaïlandaise
Thai style sauteed vegetables

KHAO PAD SAPPAROD

Riz sauté à l'ananas
Pineapple fried rice

68.00

Par personne
Per person

Deux couverts minimum
Minimun two persons



MENU ROYAL

PHLA KUNG

Salade de crevettes à la citronnelle
Thai style salad with prawns and lemongrass

TOM YAM TALAY

Potage aux fruits de mer
Thai style seafood soup

KAM POO PHUKET

Pinces de crabe en beignets
Deep fried crab claws

KHUNG MANN GON PANENG

Homard "Thaï royal" au curry
"Royal Thai" lobster curry

NUAH PAD KAPRAO

Boeuf sauté au basilic croquant
Sauteed beef with fried basil

KANG PAD YANG

Canard rôti à la façon du chef
Chef style roast duck

PAD PAK NAM MAN HOY

Légumes sautés à la sauce d'huitres
Sauteed vegetables with oyster sauce

KHAO PAD TALAY

Riz sauté "Phuket" (aux fruits de mer)
"Thai Phuket" special fried rice with seafood

90.00

Par personne

Per person

Deux couverts minimum

Minimun two persons

