

Restaurant
Aux Trois Nagas



La Carte

L'automne Aux Trois Nagas

Autumn at « Aux Trois Nagas »

Entrées /Starters

Kung Hom Sabai

*Nems de crevettes
Shrimps Spring rolls*

15.00€

Yam Houa Pi

*Salade de fleur de bananier au lait de coco
Banana tree flower salad with coconut milk*

15.00€

Som Tam

*Salade de papaye verte, sauce tamarin
Papaya salad with tamarind sauce*

10.00€

Yam Neua

*Salade de Boeuf à la citronnelle
Lemongrass salad with grilled beef*

14.00€

Pou Nim

*Crabe mou, sel et poivre
Softshell crab, salt and peper*

18.00€

Kio Plaa

*Raviole de saumon sauce coriandre
Salmon ravioli with coriander dressing*

15.00€

Tom Yam Khung

*Soupe de citronnelle aux crevettes
Lemon grass soup with shrimps*

14.00€

Plats /Main courses

Pla Nung Ma Nao

Bar vapeur, sauce citron et légumes printaniers **25.00€**
Steamed seabass, lime dressing and spring vegetables

Seua Rong Hai

Tigre qui pleure : pièce de bœuf grillée et sa fameuse sauce **25.00€**
Crying tiger : grilled beef piece with special salsa

Kaeng Kio Wan Kai

Poulet au curry vert, riz jasmin **22.00€**
Chicken Green curry and jasmine rice

Pad Thai

Pad thaï aux crevettes **19.00€**
Pad thai with shrimps

Neua khe Massaman

Carré d'agneau au curry massaman, riz noir **25.00€**
Roasted rack of lamb, massaman curry, black rice

Plaa Yang

Daurade rôti aux herbes thaï et poêlé de légumes **23.00€**
Roasted seabream with thaï herbs and sautéed vegetables

Ped Kaeng Daeng

Filet de canard, crème de curry rouge et nouilles **23.00€**
Duck with red curry and egg noodles

Khao Pad Pou

Riz sauté à la chair de crabe **19.00€**
Sautéed rice with crabs

Desserts

Kao Niao Ma Mouang

Mangue au riz gluant au lait de coco

Mango with sticky rice

12.00€

Sawalot

Cheesecake au fruit de la passion

Passion fruit cheesecake

9.00€

Tako

Crème de coco aux châtaignes d'eau en feuille de bay toey

Coconut cream with water chestnut in pandan leaves

11.00€

Polamai Louam

Assiette de fruit frais

Fresh fruit

11.00€

Por Pia Chocolate

Nems au chocolat

Chocolate spring rolls

11.00€

*Menu déjeuner **

Lunch set menu

Semaine du 29 Septembre au 2 Octobre 2015

Entrée + plat / plat + dessert 15,00€

Entrée + plat + dessert 19,00€

*(*Uniquement le midi du mardi au vendredi / From Tuesday to Friday - lunch time only)*

Entrée au choix :

Por Pia Prak - Nems de légumes

Vegetables spring rolls

Tom Som Plaa - Soupe de tamarin au saumon

Tamarind soup with Salmon

Yam Plaa meuk - Salade de poulet grillé à la citronnelle

Grilled chicken salad with lemongrass

Plat au choix :

Plaa Koeu Tun - Lieu noir vapeur, sauce curcuma et légumes

Steamed Saithé, curcuma sauce and vegetables

Kai kaphrao - Poulet sauté au basilic Thaï et riz sauvage

Chicken with thai basil and wild rice

Massaman Neur - Boeuf au curry Massaman et riz jasmin

Beef with Massaman curry and jasmine rice

Dessert au choix :

Kwai Bo Chee - Banane au lait de coco

Banana with coconut milk

Polamaï louam - Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Mokaeng - Flan Thaï

Thai Flan

Menu du soir

Dinner set menu

<i>Entrée + plat / plat + dessert</i>	25,00€
<i>Entrée + plat + dessert</i>	29,00€

Entrée au choix :

Yam Voun Sen - Salade thaïe de vermicelles au calamar
Thai style vermicelli salad with squid

Por Pia Kai - Nems de poulet
Chicken spring rolls

Tom Kha Hed - Soupe de galanga aux champignons
Galangal and coconut soup with mushroom

Mou satay - Brochette de porc sauce satay
Pork brochette with satay sauce

Lap Plaa- Tartare thaï de saumon
Thai style Salmon tatar

Plat au choix :

Chu Chi Plaa - Cabillaud rôti, sauce au curry vert et riz jasmin
Roasted Cod fish, green curry sauce and jasmine rice

Kaenk Kari Kai - Curry jaune de poulet et nouilles
Chicken Yellow curry with egg noodles

Neuar Prad Prik - Bœuf sauté au basilic thaï et légumes
Beef with thai basil and vegetables

Hormok Khung - Hormok de crevettes et riz sauvage
Hormok with shrimps and wild rice

Panaeng Mou - Porc au curry Panaeng et riz gluant
Pork with Panaeng curry and sticky rice

Dessert au choix :

Por Pia Kwai - Nems à a banane
Banana spring rolls

Polamai louam - Assiette de fruits frais
Fresh fruit plate

Khanom Yom - Perle de coco
Coconut pearl

Menu Dégustation 55€

Tasting menu 55€

Sélection des produits du moment en cinq services

A five-courses tasting menu

Menu enfant 12€

Kids menu

Entrée

*Nems Thaï de légumes
Vegetables Thai spring rolls*

Plat

*Brochettes de poulet et riz au jasmin
Chicken brochette with jasmine rice*

Dessert

*Nem au chocolat
Chocolate spring rolls*

Brunh Thaï

Le dimanche de 11h30 à 15h30

29 euros par personne

35 euros avec une coupe de champagne

15 euros pour les enfants (4 à 12 ans)