

## **Tous nos plats sont faits maison**

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.

# CTHAI BAR

Nos  
Cocktails & Boissons



## Cocktails

Cocktail maison	10€
Rhum blanc trois rivières, jus d'orange, de pomme, d'ananas, grenadine	
Apérol Spritz	10€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange	
Disaronno Sour	10€
Disaronno, citron pressé, sucre de canne	
Highball	10€
Bourbon, eau gazeuse, jus de citron, sucre de canne	
Sagatiba Caipirinha	10€
Cachaça, citron vert, sucre blanc	
Williamine Mojito	10€
Rhum, limonade, citron vert, menthe	

## Cocktails sans alcool

Cocktail de fruit maison	8€
Jus d'orange, de pomme, d'ananas, grenadine	
Virgin mojito	8€

## Sodas

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

## Apéritifs / Drinks & Champagnes

Ricard/51/Casanis 4 c l	3,50€
Mauresque 6 cl	4€
Martini rouge/blanc 6 c l	5€
Porto 6 cl	5€
Vodka Russe Prémium 6 cl	7€
Long drink 12 cl : Rhum/Vodka/Gin/Whisky	9€
Bourbon Jack Daniels 4 cl	7€
Coupe de champagne 12 cl	10€
Kir	7€
Kir royal	11€

## Bières

Panaché 25 cl	3,50€
Singha bière thaï 33 cl	4,50€
Chang bière thaï 33cl	4,50€

## Vins au verre & Pichets

Vin au verre 12 cl : pays d'Aix : Rouge/Rosé/Blanc	4,50€
Vin au pichet Rouge/Rosé/Blanc (uniquement le midi) :	
¼ de litre	5€
½ de litre	7€

## Eaux & Jus

Vittel 25 cl	3€
Perrier 33 cl	3,50€
Évian 50 cl	4,50€
Évian 75 cl	6€
Purezza Eau Plate 1L	2€
Purezza Eau Pétillante 1L	3,50€
Sirops : Fraise/menthe/grenadine/Pêche	2,50€
Jus thaïlandais au basilic et au fruit mangue/fraise/grenade/lychee/cocktail de fruit	4€

## Boissons chaudes

Café expresso, Déca	2€
Allongé, Noisette	2,20€
Double expresso	3,80€
Café crème/Cappuccino	4€
Chocolat	4€
Chocolat viennois	5€
Thés & Infusions	3€

## Digestifs

Limoncello 5 cl/Manzana 5cl	6€
Get 27 5 cl	6€
Cognac/Armagnac/Calvados 5 cl	7€
Whisky 12 ans 5 cl	8€

# ENTRÉES

## Degustation

1. **Assiette Cthai** Assortiment maison fritté **18€**  
2 nems, 2 samossas, 2 beignets de crevettes, 2 raviolis frits 2 brochettes poulet saté  
Et son riz coco

## Fritures 5 pièces

2. **Porpia** Nems maison poulet et crevettes. **11€**  
3. **Kiawtod** Raviolis frits crabe et crevettes. **11€**  
4. **Poulet Saté** En brochette avec sauce aux cacahuètes. **11€**  
5. **Samossa** Beignets frits au bœuf et curry jaune. **11€**  
6. **Saiko** Duo de saucisses thaïes, piment et gingembre frais. **11€**  
7. **Kungchuop** Beignets de crevettes. **11€**

## Salades

8. 🌶️ **Yammamuang Kung** Salade de mangues aux crevettes. **12,50€**  
10. 🌶️🌶️ **Yamwoosen kung** Salade de vermicelles piquantes aux crevettes. **12,50€**  
11. 🌶️🌶️ **Yamthalay** Salade de fruit de mer pimentée. **12,50€**  
12. 🌶️🌶️🌶️ **SomTam** Salade de papaye verte pimentée **16€**  
et son riz gluant avec pilon de poulet grillé.  
13. 🌶️ **Lap** \*poulet **12€**  
\*bœuf **15€**  
Salade assaisonnée d'herbes de citronnelle,  
menthe fraîche et piment, servie chaude.

## SOUPES

14. 🌶️🌶️🌶️ Tomyam kung	Soupe de crevettes à la citronnelle pimentée.	14€
15. 🌶️ Tomkha kai	Soupe de poulet relevée au lait de coco, parfumée de citronnelle, Galanga, et feuilles combawa.	13€
16. Kyo Nam	Soupe de raviolis aux crevettes.	13€

## NOUILLES

101. 🌶️🌶️ Pad kee mao	Nouilles de riz sautées au bœuf, lait de coco, pâte de piment.	14€
102. 🌶️🌶️ Bami Talay	Nouilles jaunes sautées aux fruits de mer, curry rouge, basilic thaï.	14,50€
103. 🌶️🌶️ Bami kiawwan	Nouilles jaunes au poulet, curry vert, lait de coco.	19,50€
1041. Pad thaï kai	Nouilles de riz sautées, poulet, pousses de soja et cacahuètes.	13€
1042. Pad thaï nua	Nouilles de riz sautées, bœuf, pousses de soja et cacahuètes.	14€
1043. Pad thaï kung	Nouilles de riz sautées, crevettes, pousses de soja et cacahuètes.	16€
1044. Pad thaï plamuk	Nouilles de riz sautées, seiches, pousses de soja et cacahuètes..	16€
1045. Pad thaï mixte	Nouilles de riz sautées, crevettes et, Seiches, pousses de soja et cacahuètes.	16€

## RIZ SAUTÉS

1051. Khao pad kai	Riz sauté au poulet et aux légumes.	13€
1052. Khao pad nua	Riz sauté au bœuf et aux légumes.	14€
1053. Khao pad kung	Riz sauté aux crevettes et aux légumes.	16€
1054. Khao pad plamuk	Riz sauté aux seiches et aux légumes.	16€
1055. Khao pad mixte	Riz sauté, crevettes et seiches, aux légumes.	16€
106. Khao pad Sapparot	Riz sauté aux crevettes et à l'ananas, noix de cajou.	17€

## NOS PLATS de la terre

### Poulets

201. 🌶️🌶️🌶️ Krapao Kai	Poulet sauté basilic thaï pimenté.	15,50€
202. 🌶️ Massaman kai	Poulet au curry pomme de terre lait de coco, cacahuètes et cardamome.	18€
203. 🌶️🌶️ Kiaw wan kai	Poulet aux curry vert et lait de coco.	19€
204. 🌶️ Priaw wan kai	Poulet sauté aux ananas, légumes, avec sauce aigre douce.	14€
205. Kiaw wan kai	Poulet aux curry jaune et lait de coco.	19€

### Bœufs

301. 🌶️🌶️🌶️ Krapao nua	Bœuf sauté au basilic thaï pimenté.	16€
302. Pad king manao nua	Bœuf sauté au gingembre et citron.	17€

### Canards

701. Pad ma kham ped	Canard grillé à la sauce tamarin	19,50€
702. 🌶️🌶️ Pad ped saranae ped	Canard grillé sauté à la menthe fraîche et piment	19,50€

Tous nos plats sont accompagnés de leur riz.

## NOS PLATS de la mer

### Poissons

401. 🌶️ Plajian	Filet de poisson craquant à la sauce aigre douce	18€
402. Plahmuk yaks	Poulpe sautée au poivre, à l'ail et coriandre	20,50€

### Crevettes

501. Kra tiam kung	Crevettes sautées au poivre, à l'ail et coriandre.	17,50€
502. 🌶️🌶️ Kaew wan kung	Crevettes aux curry vert et lait de coco.	19,50€
503. 🌶️ Priaw wan kung	Crevettes sautées aux ananas, légumes avec sauce aigre douce.	21€
504. Kaew wan kung	Crevettes aux curry jaune et lait de coco.	19,50€

### Seiches

601. 🌶️ Priaw wan plamuk	Seiches sautées aux ananas, légumes avec sauce aigre douce	17,50€
602. Kra tiam plamuk	Seiches sautées au poivre, à l'ail et coriandre	17,50€

Tous nos plats sont accompagnés de leur riz

## VEGETARIEN

801. Bami pak	Nouilles jaunes sautées au tofu et aux légumes	15€
802. Pad thai pak	Nouilles de riz sautées au tofu et aux légumes, pousses de soja et cacahuètes	15€
803. 🌶️🌶️🌶️ Kaew wan pak	Tofu et Légumes au curry vert et lait de coco	19,50€
804. Kaew wan pak	Tofu et Légumes au curry jaune et lait de coco	19,50€

## SANS GLUTEN

9. 🌶️ Yamnamuang Kung	Salade de mangue aux crevettes	12,50€
10. 🌶️ Yamwoosen kung	Salade de vermicelles piquantes aux crevettes	12,50€
11. 🌶️ Yamthalay	Salade de fruit de mer pimentée	12,50€
13. 🌶️ Lap	*poulet *bœuf Salade assaisonnée d'herbes de citronnelle, menthe fraîche et piment, servie chaude	12€ 15€
1041. Pad thai kai	Nouilles de riz sautées, poulet, pousses de soja et cacahuètes	13€
1042. Pad thai nua	Nouilles de riz sautées, bœuf, pousses de soja et cacahuètes	14€
1043. Pad thai kung	Nouilles de riz sautées, crevettes, pousses de soja et cacahuètes	16€
1044. Pad thai plamuk	Nouilles de riz sautées, seiches, pousses de soja et cacahuètes	16€
1045. Pad thai mixte	Nouilles de riz sautées, crevettes et seiches, pousses de soja et cacahuètes	16€
202. 🌶️ Massaman kai	Poulet au curry pomme de terre, lait de coco  cacahuètes et cardamome	18€
203. 🌶️🌶️🌶️ Kaew wan kai	Poulet au curry vert et lait de coco	19€
205. Kiaw wan kai	Poulet au curry jaune et lait de coco.	19€
502. 🌶️🌶️🌶️ Kaew wan kung	Crevettes au curry vert et lait de coco.	19,50€
504. kaew wan kung	Crevettes au curry jaune et lait de coco.	19,50€

## ACCOMPAGNEMENTS

901. Khao Suay	Riz parfumé thaï « L'oiseau céleste »	4€
902. Khao niaw	Riz gluant thaï « L'oiseau céleste »	5€
903. Khao pad maprao	Riz sauté parfumé à la coco râpée	5€
904. Pad pak ruammit	Légumes sautés croquants	6€
905. Pad thai lek	Nouilles sautées aux légumes	6€
906. Bami lek	Nouilles jaunes sautées aux légumes	5€

## MENU FRIMOUSSE

Plat ;boule de glace et sirop 10€

Kai tod lek

*Poulet mariné fritt avec ses Nouilles sautées aux légumes*

Notre chef siham vous rappelle que tous nos plats sont fait maison et minutes .

Parfois il y a de l'attente ; nous avons choisis de privilégier la qualité

et les saveurs authentique de nos plats plutôt que la rapidité .

le **cthai** vous remercie pour votre compréhension

Pour finir sur une touche sucrée :

## NOS DESSERTS



Nem chocolat banane	8€
Sticky rice <i>mangue fraîche et riz coco</i>	10€
Crêpe banane et lait de coco	8€
Glace thaïlandaise aux fruits frais	10€
Moelleux au chocolat ou caramel	7€
Café Gourmand "Selon Pâtisserie du jour"	9€
Mangue fraîche	7€
Ananas frais	7€
Coco/citron/orange givrée	7€

# Notre cave à vin



## NOS BLANCS

Estandon côte de provence AOP	37,5cl	19€	75cl	26€
Bandol « L'OLIVETTE » AOP			75cl	42€
Béatines coteaux d'Aix-en-Provence AOP	50cl	21€	75cl	25€
Béates coteaux d'Aix-en-Provence AOP			75cl	37€
Château virant coteaux d'Aix-en-Provence AOP			75cl	26€

## NOS ROSÉS

Estandon côte de provence AOP	37,5cl	19€	75cl	26€
Bandol « L'OLIVETTE » AOP			75cl	42€
Béatines coteaux d'Aix-en-Provence AOP	50cl	21€	75cl	26€
Minuty côte de provence AOP			75cl	45€
Château virant coteaux d'Aix-en-Provence AOP			75cl	26€

## NOS ROUGES

Estandon côte de provence AOP	50cl	22€	75cl	27€
Bandol « L'OLIVETTE » AOP			75cl	43€
Château virant coteaux d'Aix-en-Provence AOP			75cl	27€
Béatines coteaux d'Aix-en-Provence AOP	50cl	21€	75cl	26€
Béates coteaux d'Aix-en-Provence AOP			75cl	38€

## NOS CHAMPAGNES

Vranken brut			75cl	60€
Vranken brut nature			75cl	70€

