

POTAGES

04. Potage oriental piquant	5.50
05. Crème de nid d'hirondelles	5.50
06. Potage aux tomates	5.50
08. Potage aux asperges et crabes	8.00
09. Potage aux raviolis de scampis	7.50

ENTRÉES CHAUDES

10. Assortiments d'entrées (Thaï) - pour 2 cvts	26.00
11. Rouleaux de printemps (Thaï)	9.00
13. Saté Thaï (brochette de poulet)	9.00
15. Croquettes vietnamiennes (Nems)	9.00
16. Croquette de soja au poulet	8.00
18B. Raviolis frits japonais	9.00
19B. Raviolis aux crevettes à la vapeur	10.00
20. Beignet de scampis	10.00
21. Assortiment à la vapeur (Dim sums)	10.00
22. Cuisses de grenouilles au beurre et à l'ail	13.00
23. Assortiments d'entrées frits	10.00
24. Scampis à la crème	13.00
25. Scampis au beurre et à l'ail	13.00

ENTRÉES FROIDES

33. Salade au poulet et soja	10.00
------------------------------	-------

FRUITS DE MER

45B. Gambas au beurre et à l'ail	21.00
46. Gambas au curry vert et lait de coco (Thaï)	22.00
47. Gambas sautées au poivre et sel	21.00
52. Gambas au curry rouge et lait de coco (Thaï)	22.00
53. Gambas aux légumes «Ti pan»	22.00
48. Scampis sautés aux feuilles de basilic (Thaï)	19.50
49. Beignets de scampis à la sauce aigre doux	18.50
49A. Scampis à la sauce curry chinois	18.50
49B. Scampis à la crème avec des champignons	18.50
49C. Scampis aux légumes à la sauce piquante	18.50
50. Scampis sautés aux légumes	18.50
50B. Scampis aux légumes «Tipan»	19.50
51. Scampis à la sauce Gongbao	18.50
51B. Scampis au curry rouge et lait de coco (Thaï)	19.50
54. Calamars sautés aux légumes «Tipan»	18.00
57. Cuisses de grenouille beurre et à l'ail	20.00
57A. Cuisses de grenouille aux cinq parfums	20.00
62A. Noix de Saint Jacques au curry rouge et lait de coco (Thaï)	24.00
62B. Noix de Saint-Jacques aux légumes « Tipan »	24.00
65. Plateau Mandarin (4 plats : canard, gambas, poulet et bœuf) (min 2 cvts) prix pour 2 cvts Accompagné de riz sauté	48.00

VOLAILLE

69. Poulet à la sauce curry	15.50
69A. Poulet sauté aux champignons et à l'ail	15.50
71. Poulet au curry vert et lait de coco (Thaï)	16.50
72B. Poulet à la sauce «Gong bao»	15.50
73. Poulet frit à la sauce aigre doux	15.50
75. Poulet aux légumes Tipan	16.50
76. Poulet à la sauce piquante	15.50
77. Poulet à la crème avec des champignons	15.50
78. Poulet au curry rouge et lait de coco (Thaï)	16.50
86. Poulet sauté à la façon du chef	15.50
79A. Canard aux feuilles de basilic (Thaï)	21.50
80. Canard au curry vert et lait de coco (Thaï)	21.50
81. Canard laqué de Pékin	21.50
82. Canard à l'orange	20.50
83. Canard aux légumes Ti-pan	21.50
84A. Canard à la sauce aigre doux	20.50
85. Canard aux 8 délices	22.50
85B. Canard au curry rouge et lait de coco (Thaï)	21.50

VIANDE

89. Bœuf à la sauce piquante	18.00
89A. Bœuf sauté aux légumes	18.00
90. Bœuf sauté aux feuilles de basilic (Thaï)	19.00
91. Bœuf au curry vert et lait de coco (Thaï)	19.00
92. Bœuf sauté aux oignons	18.00
93. Bœuf aux légumes «Tipan»	19.00
94. Bœuf au curry rouge et lait de coco (Thaï)	19.00
95. Bœuf sauté à la façon du chef	18.00
96. Bœuf à la sauce poivre noir «Tipan»	20.50
97. Babi pangang (haché de porc rôti à la sauce aigre-doux et piquante)	18.00
99. Porc laqué sauté aux légumes	18.00
99A. Porc laqué à la sauce Pékinoise	18.00
101. Porc laqué à la sauce miel	18.00

