



# Bienvenue au Tamarind

Thai restaurant

*Tamarind*  
Thai restaurant

## Définition de Tamarin:

Le *tamarin* est aussi connu sous le nom de « datte de l'Inde » (Tamar Hind). Il se présente sous la forme de grosses gousses brunes de 10 à 15cm de long, avec des zones d'étranglement. Celles-ci abritent une pulpe marron qui enserme quelques graines noires, luisantes et très dures. Seule la pulpe est comestible. Elle a l'aspect d'un caramel collant.

Nous avons pris ce nom car notre chef est originaire de la région de Petchabun où pousse le *tamarin*.

## Partez à la découverte





*Tamarind*  
Thai restaurant

# MENU DECOUVERTE

32€

## ENTRÉE

(au choix)

**1- Khung hom sabay** - กุ้งห่มสไบ

*Crevettes enveloppées de tarot servies avec une sauce de prune et de tamarin .*

**2- Tom yam khung** - ต้มยำกุ้ง

*Velouté de crevette à la citronnelle.*

**3- Yam Sapparod** - ยำสับประรด

*Salade d'ananas, de crevettes et de calamars, parsemée de noix de cajou.*

**4- Entrée selon les caprices du chef** - งานแรกแนะนำจากเชฟ

## PLATS

(au choix)

**1-Hor mok pla** - ห่อหมกปลา

*Filet de bar au curry et basilic thaï cuit à la vapeur dans sa feuille de bananier*

**2-Khung tamarind** - กุ้งมะขาม

*Gambas avec la sauce de tamarin*

**3-Veau khiao wan** - แกงเขียวหวานเนื้อลูกวัว

*Escalope de veau marinée et grillée au curry vert et au lait de coco.*

**4-Plat selon les caprices du chef** - งานหลักแนะนำจากเชฟ

## Accompagnement

Riz au jasmin ou riz gluant

## DESSERTS

(au choix)

**1-Mor kaeng cha Matcha** - ขนมหม้อแกงชาเขียว

*Flan thaï au lait de coco et au thé vert matcha accompagné d'une glace à la violette.*

**2-Crumble Phetbury** - ครัมเบิ้ลเพชรบุรี

*Crumble d'ananas caramélisé et légèrement parfumé au gingembre accompagné d'une glace à la vanille.*

**3-Sang Khaya Cha thai** - แครมบุร์เร่ชาไทย

*Crème au thé rouge thaï avec une mousse au chocolat blanc.*

**4-Kouy Siam** - กล้วยปิ้ง

*Banane rôtie et caramélisée accompagnée d'une glace au lait de coco.*



*Tamarind*  
Thai restaurant

# LES CAPRICES DU CHEF

Afin de vous faire découvrir la richesse de l'art culinaire thaïlandaise, Tamarind met tout son savoir-faire et son expérience à votre service pour faire voyager tous vos sens lors d'une expérience inoubliable. Ainsi, chaque mois, notre chef vous fera découvrir de nouveaux plats issus de sa créativité et des recettes retravaillées des différentes régions de la Thaïlande.

## ENTREES

- 1-Tatare de saumon à la citronnelle** ซำตะไคร้แซลมอนสด **12 €**  
*Salade d'émincés de saumon frais avec une vinaigrette à base de fines herbes thaïes*
- 2-Aumonière aux crevettes au curry vert** เครปห่อเขียวหวานกุ้ง **12 €**  
*Crêpe garnie de crevettes avec une sauce au curry vert et au lait de coco.*
- 3-Yam hua Pi** **11€**  
*Salade de fleur de bananier avec du poulet et noix de coco*

## PLATS

- 1-Kapao ped** กะเพราเป็ด **18 €**  
*Filet de magret de canard au work avec du basilic et du poivre vert*
- 2-Kai yat say phik kaeng** **18 €**  
*Baillotine de poulet avec champignons shitakes au curry rouge et feuilles de kaffir.*
- 3-Saumon Lad takhai** แซลมอนราดตะไคร้ **18€**  
*Pavé de saumon poêlé à la sauce de tamarin et à la citronnelle*



*Tamarind*  
Thai restaurant

# ENTREES

## SALADES

<b>Yam nua</b> - ยำเนื้อ <i>Salade de bœuf grillé à la citronnelle.</i>	<b>12€</b>
<b>Lap kai</b> - ลาบไก่ <i>Salade d'émincés de poulet à la citronnelle.</i>	<b>10€</b>
<b>Som tam</b> - ส้มตำ <i>Salade de papaye verte avec des crevettes et des noix de cajou.</i>	<b>11€</b>
<b>Sashimi de crevettes</b> - กุ้งแช่น้ำปลา <i>Crevettes fraîches marinées dans une vinaigrette à base de citron vert et d'épices thaïes.</i>	<b>12€</b>
<b>Yam mamuang pou nim</b> - ยำมะม่วงปูนิ่ม <i>Salade de mangue et de tempura de crabe au citron vert</i>	<b>12€</b>
<b>Yam Sapparod</b> - ยำสับปะรด <i>Salade d'ananas, de crevettes et de calamars, parsemée de noix de cajou</i>	<b>12€</b>



*Tamarind*  
Thai restaurant

# ENTREES

## ENTREES CHAUDES

**Tom kha kai - ต้มข่าไก่** 11€  
*Velouté de poulet au galanga*

---

**Tom yam khung - ต้มยำกุ้ง** 12€  
*Velouté de crevette à la citronnelle.*

---

**Tod man khung - ทอดมันกุ้ง** 12€  
*Accras de crevette à la citronnelle.*

---

**Pain perdu au crevettes - ขนมปังหน้ากุ้ง** 12€  
*Toasts de crevettes frits, parsemés de sésames, servis avec une sauce sucrée à base de prune.*

---

**Mixte Satay - สะเต๊ะรวมมิตร (หมู ไก่ เนื้อ)** 11€  
Plateau composé de brochettes de porc, de poulet et de bœuf servi avec une sauce à base de curry jaune et cacahuète.

---

**Croustillants de langoustine - ปอเปี๊ยะกุ้ง** 12€  
*Croustillants farcis de porc et de langoustine servis avec une sauce sucrée*

---

**Khung hom sabay - กุ้งห่อสาบิ** 12€  
*Crevettes enveloppées de tarot servies avec une sauce de prune et de tamarin.*

---

**Noix de saint jacques au citron vert - หอยเชลล์นึ่งมะนาว** 13€  
*Noix de saint jacques pochés au citron vert.*

---

**Plateau de dégustation (min 2 personnes, prix par personne) - ทามารินทร์เซ็ญชิม** 17€  
*Composé de brochettes à la sauce satay, croustillants de langoustine, pain perdu au crevette et salade de papaye.*

---



*Tamarind*  
Thai restaurant

# PLATS

## VIANDES, VOLAILLES

<b>Kapao Nua</b> - กะเพราเนื้อ <i>Bœuf au wok au basilic et poivre vert</i>	<b>19€</b>
<b>Panaeng nua</b> - แกงพะเนียงเนื้อ <i>Mijoté de bœuf au curry rouge, lait de coco et cacahuète</i>	<b>19€</b>
<b>Tigre qui pleure</b> - เสือร้องไห้ <i>Tendre entrecôte marinée et grillée servie avec une sauce à base de tamarin</i>	<b>20€</b>
<b>Massaman d'agneau</b> - แกงมัสมั่นแกะ <i>Mijoté d'agneau au curry, lait de coco avec des pommes de terre servie avec des galettes de maïs</i>	<b>19€</b>
<b>Panaeng souris d'agneau</b> - แกงพะเนียงแกะ <i>Fondant souris d'agneau mariné, au curry rouge, lait de coco, cacahuète et à la citronnelle</i>	<b>22€</b>
<b>Veau khiao wan</b> - แกงเขียวหวานเนื้อลูกวัว <i>Escalope de veau marinée et grillée au curry vert et au lait de coco</i>	<b>20€</b>
<b>Kaeng phed ped yang</b> - แกงเผ็ดเป็ดย่าง <i>Magret de canard grillé au curry rouge et au lait de coco avec du rambutan poché</i>	<b>18€</b>
<b>Khiao wan kai</b> - แกงเขียวหวานไก่ <i>Poulet au curry vert et au lait de coco avec des pousses de bambou</i>	<b>17€</b>
<b>Kai ban yang</b> ไก่บ้านย่างขมิ้น <i>Coquelet mariné et grillé aux fines herbes thaïes</i>	<b>17€</b>

\* Nos plats sont servis avec du riz jasmin ou riz gluant



*Tamarind*  
Thai restaurant

# PLATS

## POISSONS, CRUSTACES

**Pla neug manao** - แซลมอนนึ่งมะนาว 19€  
*Saumon à la vapeur au citron vert et fines herbes thaïes*

---

**Chuchi pla** - ชูฉีปลา 19€  
*Poêlé de lotte au curry rouge et au lait de coco*

---

**Hor mok pla** - ห่อหมกปลา 19€  
*Filet de bar au curry et basilic thaï cuit à la vapeur dans sa feuille de bananier*

---

**Kop kapao** - กะเพรำน่องกบ 19€  
*Cuisses de grenouille au wok avec du basilic et du poivre vert*

---

**Chuchi khung** - ชูฉีกุ้งใหญ่ 20€  
*Gambas au curry rouge et lait de coco*

---

**Khung tamarind** - กุ้งใหญ่มะขาม 20€  
*Gambas avec la sauce de tamarin*

---

**Khung kattiem phik thai** - กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทย 20€  
*Gambas sauté au poivre et à l'ail*

---

**Saint Jacques nam phik pao** - หอยเชลล์ผัดน้ำพริกเผา 21€  
*Poêlé de noix de saint jacques à la citronnelle*

---

\* Nos plats sont servis avec du riz jasmin ou riz gluant





*Tamarind*  
Thai restaurant

# PLATS VEGETARIENS

## ENTREES

**Tom kha phak** ต้มข่าผักรวมมิตร 10€

*Veloute de légumes au galanga*

**Lap tofu** ลาบเต้าหู้ 11€

*Salade de tofu à la citronnelle*

**Som tam jeh** ส้มตำเจ 10€

*Salade de papaye verte parsemée de noix de cajou*

**Croustillants de légumes** 11€

*Croustillants farcis de légumes et taro*

## PLATS

**Tofu kapao-** กะเพราเจ 17€

*Tofu au wok au basilic et poivre vert*

**Khiao wan phak / tofu -** แกงเขียวหวานเจ 17€

*Mijoté de tofu au curry vert et au lait de coco avec des pousses de bambou*

**Phad thai Jeh -** ผัดไทยเจ 14€

*Pâte de riz sauté avec du tofu et de cacahuète*

**Kaeng phed jeh** 17€

*Mijoté de tofu, courge butternut, pousses de bambou, racines et graines de lotus avec du lait de coco et curry rouge*

**Khao prad phak -** ข้าวผัดผัก 14€

*Riz sauté aux légumes*





*Tamarind*  
Thai restaurant

# ACCOMPAGNEMENTS

**Khao Suoy** - ข้าวหอมมะลิ 3€

*Riz au jasmin supplémentaire*

---

**Khao niao** - ข้าวเหนียว 4€

*Riz gluant supplémentaire*

---

**Khao prad pou** - ข้าวผัดปู 8€

*Riz sauté au crabe*

*Prix pour accompagnement si plat seul 14€*

---

**Khao prad khung** - ข้าวผัดกุ้ง 8€

*Riz sauté aux crevettes*

*Prix pour accompagnement si plat seul 14€*

---

**Khao prad phak** - ข้าวผัดผัก 7€

*Riz sauté aux légumes*

*Prix pour accompagnement si plat seul 14€*

---

**Prad Thai** - ผัดไท 9€

*Pâte de riz au work à la sauce tamarin, au poulet et aux crevettes*

*Prix pour accompagnement si plat seul 14€*

---

**Prad phak** - ผัดผัก 7€

*Légumes au work à la sauce d'huître*

*Prix pour accompagnement si plat seul 11€*

---



# DESSERTS

*Tamarind*  
Thai restaurant

**Khao niao mamuang** - ข้าวเหนียวมะม่วง 9€  
*Riz gluant au lait de coco avec la mangue fraiche thaïe*

---

**Mangue fraîche thaïe** - มะม่วงสุกไทย 7€

---

**Mor kaeng cha Matcha** - หม้อแกงชาเขียว 8€  
*Flan thaï au lait de coco et au thé vert matcha accompagné d'une glace à la violette*

---

**Vent Est, vent Ouest** - ช็อกโกแลตฟองดอง 9€  
*Fondant au chocolat au cœur fondu de fruit de la passion accompagné d'un sorbet de mangue*

---

**Crumble Phetbury** - ครัมเบิ้ลเพชรบุรี 8€  
*Crumble d'ananas caramélisé et légèrement parfumé au gingembre accompagné d'une glace à la vanille*

---

**Kouy Siam** - ก๋วยจั๊ว 8€  
*Banane rôtie et caramélisée accompagnée d'une glace au lait de coco*

---

**Kouy sakhou** - สากุ๊กกล้วย 6€  
*Banane au lait de coco et aux perles de japon*

---

**Sang Khaya Cha thai** - แครมบุร์เร้ชาไทย 7€  
*Crème au thé rouge thaï avec une mousse au chocolat blanc*

---

**Sorbet/glace** (2 parfums au choix) 7€  
*Vanille, chocolat, caramel au beurre sale, violet, rose, framboise, mangue, fraise, coco curry*

---