



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



MENU DECOUVERTE

34€

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 - ก๋วยเตี๋ยว

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-Yam som O Rummit | 13 € |
| <i>Salade de pomelo thaï, et de mangue verte avec des crevettes au tempura et échalotte croustillante</i> | |
| 2-Kiew tom yum | 13 € |
| <i>Raviolis aux crevettes avec une sauce à la citronnelle et au lait de coco</i> | |
| 3-Yam kai yang | 12€ |
| <i>Salade de poulet grillé avec de la mangue verte et des fines herbes thaïes</i> | |

PLATS

- | | |
|---|-------------|
| 1-Kapao ped กระเพราเป็ด | 20 € |
| <i>Filet de magret de canard au wok avec du basilic et du poivre vert</i> | |
| 2-Plameuk yat sai Katiam plikthai | 20 € |
| <i>Chipperons farcis au poulet, sautés au poivre vert</i> | |
| 3-Dos de cabillaud Lad takhai ปลาข้างต้มยำ | 21€ |
| <i>Dos de cabillaud grillé avec glaçage à la citronnelle</i> | |



Tamarind
Thai restaurant

ENTREES

SALADES

- Yam nua** - ยำเนื้อ 12€
Salade de bœuf grillé à la citronnelle.
-
- Lap kai** - ลาบไก่ 11€
Salade d'émincés de poulet à la citronnelle.
-
- Som tam** - ส้มตำ 12€
Salade de papaye verte avec des crevettes et des noix de cajou.
-
- Sashimi de crevettes** - กุ้งแช่น้ำปลา 12€
Crevettes fraîches marinées dans une vinaigrette à base de citron vert et d'épices thaïes.
-
- Yam mamuang pou nim** - ยำมะม่วงปูนิ่ม 13€
Salade de mangue et de tempura de crabe au citron vert
-
- Yam Sapparod** - ยำสับปะรด 13€
Salade d'ananas, de crevettes et de calamars, parsemée de noix de cajou

ENTREES

ENTREES CHAUDES

Tom kha kai - ต้มข่าไก่ <i>Velouté de poulet au galanga</i>	12€
Tom yam khung - ต้มยำกุ้ง <i>Velouté de crevette à la citronnelle.</i>	13€
Tod man khung - ทอดมันกุ้ง <i>Accras de crevette à la citronnelle .</i>	13€
Pain perdu au crevettes - ขนมปังหน้ากุ้ง <i>Toasts de crevettes frits, parsemés de sésames, servis avec une sauce sucrée à base de prune .</i>	13€
Mixte Satay - สะเต๊ะรวมมิตร (ไก่ เนื้อ) Plateau composé de brochettes de poulet et de bœuf servi avec une sauce à base de curry jaune et cacahuète.	13€
Croustillants de crevettes - ปอเปี๊ยะกุ้ง <i>Croustillants farcis de poulet et de langoustine servis avec une sauce sucrée</i>	13€
Khung hom sabay - กุ้งห่อสาไบ <i>Crevettes enveloppées de tarot servies avec une sauce de prune et de tamarin.</i>	13€
Noix de saint jacques au citron vert - หอยเชลล์นึ่งมะนาว <i>Noix de saint jacques pochés au citron vert.</i>	14€
Plateau de dégustation (min 2 personnes, prix par personne) - ทามาไร้นเชิญชิม <i>Composé de brochettes à la sauce satay, croustillants de langoustine, pain perdu au crevette et salade de papaye.</i>	18€

VIANDES, VOLAILLES

Kapao Nua - กะเพราเนื้อ 20€
Bœuf au wok au basilic et poivre vert

Panaeng nua - แกงพะแนงเนื้อ 20€
Mijoté de bœuf au curry rouge, lait de coco et cacahuète

Tigre qui pleure - เสือร้องไห้ 23€
Tendre entrecôte marinée et grillée servie avec une sauce à base de tamarin

Massaman d'agneau - แกงมัสมั่นแกะ 20€
Mijoté d'agneau au curry, lait de coco avec des pommes de terre servie avec des galettes de maïs

Panaeng souris d'agneau - แกงพะแนงแกะ 25€
Fondant souris d'agneau mariné, au curry rouge, lait de coco, cacahuète et à la citronnelle

Veau khiao wan - แกงเขียวหวานเนื้อลูกวัว 21€
Escalope de veau marinée et grillée au curry vert et au lait de coco

Kaeng phed ped yang - แกงเผ็ดเป็ดย่าง 20€
Magret de canard grillé au curry rouge et au lait de coco avec du rambutan poché

Khiao wan kai - แกงเขียวหวานไก่ 19€
Poulet au curry vert et au lait de coco avec des pousses de bambou

Kai ban yang ไก่บ้านย่างจมน้ำ 19€
Coquelet mariné et grillé aux fines herbes thaïes



Tamarind
Thai restaurant

PLATS

POISSONS, CRUSTACES

Pla neug manao - แซลมอนนึ่งมะนาว 20€
Saumon à la vapeur au citron vert et fines herbes thaïes

Chuchi pla - ชูฉีปลา 20€
Poêlé de lotte au curry rouge et au lait de coco

Hor mok pla - ห่อหมกปลา 20€
Filet de bar au curry et basilic thaï cuit à la vapeur dans sa feuille de bananier

Kop kapao - กะเพราน่องกบ 21€
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 24€
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 11€

Veloute de légumes au galanga

Lap tofu ลาบเต้าหู้ 12€

Salade de tofu à la citronnelle

Som tam jeh ส้มตำเจ 11€

Salade de papaye verte parsemée de noix de cajou

Croustillants de légumes 12€

Croustillants farcis de légumes et taro

PLATS

Tofu kapao- กะเพราเจ 19€

Tofu au work au basilic et poivre vert

Khiao wan phak / tofu - แกงเขียวหวานเจ 19€

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

Phad thai Jeh - ผัดไทยเจ 16€

Pâte de riz sauté avec du tofu et de cacahuète

Kaeng phed jeh 19€

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 15€

Riz sauté aux légumes



Tamarind
Thai restaurant

ACCOMPAGNEMENTS

Khao Suoy - ข้าวหอมมะลิ 3,5€

Riz au jasmin supplémentaire

Khao niao - ข้าวเหนียว 4,5€

Riz gluant supplémentaire

Khao prad pou - ข้าวผัดปู 9€

Riz sauté au crabe

Prix pour accompagnement si plat seul 17€

Khao prad khung - ข้าวผัดกุ้ง 9€

Riz sauté aux crevettes

Prix pour accompagnement si plat seul 17€

Khao prad phak - ข้าวผัดผัก 8€

Riz sauté aux légumes

Prix pour accompagnement si plat seul 15€

Prad Thai - ผัดไท 9€

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

Prix pour accompagnement si plat seul 17€

Prad phak - ผัดผัก 7€

Légumes au work à la sauce d'huître

Prix pour accompagnement si plat seul 14€



DESSERTS

Tamarind
Thai restaurant

Khao niao mamuang - ข้าวเหนียวมะม่วง **12€**
Riz gluant au lait de coco avec la mangue fraiche thaïe

Mangue fraîche thaïe - มะม่วงสุกไทย **9€**

Mor kaeng cha Matcha - หม้อแกงชาเขียว **9€**
Flan thaï au lait de coco et au thé vert matcha accompagné d'une glace à la violette

Vent Est, vent Ouest - ช็อกโกแลตฟองดอง **10€**
Fondant au chocolat au cœur fondu de fruit de la passion accompagné d'un sorbet de mangue

Crumble Phetbury - ครัมเบิ้ลเพชรบุรี **9€**
Crumble d'ananas caramélisé et légèrement parfumé au gingembre accompagné d'une glace à la vanille

Kouy Siam - ก๋วยจั๊ว **9€**
Banane rôtie et caramélisée accompagnée d'une glace au lait de coco

Kouy sakhou - สาธุก๋วย **8€**
Banane au lait de coco et aux perles de japon

Sang Khaya Cha thai - d-ครีมบุร์เร้ชาไทย **9€**
Crème au thé rouge thaï avec une mousse au chocolat blanc

Sorbet / glace (2 parfums au choix) **9€**
Vanille, chocolat, caramel au beurre sale, violet, rose, framboise, mangue, fraise, coco curry
