

Hors d'oeuvres

ENTRÉES

PLATEAU BLUE THAI POUR 2 PERSONNES, ... 28.00€
COMPOSITION DU CHEF

SOUPE « TOM YAM KUNG », CREVETTES À LA ... 13.90€
CITRONNELLE 🌶️

Crevette, champignon de paris, épis de maïs, tomate, citronnelle et coriandre

DÉCLINAISON DE NEMS 11.00€
(NEM POULET ET NEM LÉGUME)

Chou, céleri, carotte et feuille de froment, poulet, vermicelles, oignon, carotte et galette de riz

SOUPE « TOM KAH KAI » 13.90€

poulet au lait de coco, galanga, champignons de paris, épis de maïs, tomate, citronnelle et coriandre

SOUPE « TOM KAH ST JACQUES » 21.90€

Saint-Jacques au lait de coco, galanga, champignons de paris, épis de maïs, tomate, citronnelle et coriandre

BROCHETTE DE POULET SAUCE SATAY 13.00€

Cuisse de poulet marinée, sauce cacahuète, crème de coco et curry

TARTARE DE SAUMON AUX HERBES... 17.00€
PARFUMÉES ET À LA CITRONNELLE

Saumon Frais, citronnelle, citron, ciboulette, coriandre et échalote

SALADE DE CREVETTE AUX ANANAS FRAIS 19.00€

Crevette, ananas, noix de cajou, citron vert, coriandre, échalote et gingembre

BOUCHÉES DE CREVETTES À LA VAPEUR 13.00€

Crevette et pâte à base de jaune d'œuf

AUMÔNIÈRES AUX CREVETTES 13.00€

Crevette, épices du chef et feuille de froment

Mets PLATS -

LARME DU TIGRE ENTRECÔTE MARINÉE 27.00€
AUX ÉPICES THAÏ, RIZ PARFUMÉ

Entrecôte de bœuf, sauce aux herbes Thaï

FILET DE BAR À LA VAPEUR ET AU 26.00€
CITRON VERT, RIZ SAUTÉ

Filet de bar, épices du chef, citronnelle, basilic et sauce citronnée seafood

NOIX DE SAINT JACQUES SAUTÉES À LA 33.00€
SAUCE THAÏ, POÊLÉ DE LÉGUMES, RIZ PARFUMÉ

Noix de Saint Jacques, sauce Thaï, oignon, coriandre et ciboulette

PORC SAUTÉ AU BASILIC THAÏ ET RIZ PARFUMÉ 🌶️ 25.00€

Porc, sauce basilic, oignon, poivron et feuille de basilic

SAUMON GRILLÉ À LA FLEUR DE SEL 25.00€

Sauce citron vert, légumes et riz parfumé

POULET AU CURRY VERT SERVIT DANS 27.00€
UNE NOIX DE COCO FRAÎCHE, RIZ PARFUMÉ

Poulet, curry vert, crème de coco, courgette, carotte, épis de maïs, bambou et feuille de basilic

MASSAMAN POULET, RIZ PARFUMÉ 22.00€

Emincé de poulet au curry rouge, pomme de terre, carotte et crème de coco

GAMBAS & CREVETTES AU CURRY ROUGE DANS... 29.00€
UNE NOIX DE COCO FRAÎCHE, RIZ PARFUMÉ

Gambas, crevettes, curry rouge, crème de coco, bambou et feuille de basilic

«PHAT-THAÏ», CREVETTES/POULET/LEGUMES 🌱 21.00€

Pâtes de riz, sauce tamarin, soja, œuf, tofu, ciboulette, cacahuète et crevettes ou poulet ou légumes

TOFU SAUTÉ AU BASILIC THAÏ, RIZ PARFUMÉ 🌱 21.00€

Tofu, sauce basilic, oignon, poivron et feuille de basilic

Menu MIDI

— *Entrée / Plat* — 23€

— *Plat / Dessert* — 23€

— *Entrée / Plat / Dessert* — 28€

-du lundi au vendredi-

** Entrée **

Trilogie

(Nem au légume, Nem au poulet, & salade de riz aux épices et condiments Thaï)

ou

Nem aux légumes

ou

Soupe Tom Yam au poulet 🌶️

** Plat **

Massaman poulet

(curry jaune & pomme de terre)

ou

Saumon grillé

(sauce citronnée, herbes fraîches) «supp. 4€»

ou

Phat-Thaï

(pâtes de riz sautées au poulet)

** Dessert **

Coupe de fruits frais

ou

Café gourmand «supp. 3€»

ou

Flan Thaï avec sa crème de coco

Menu DÉGUSTATION

— *Menu Royal pour 2 personnes* — 53€
par personne

** Apéritif **

Cocktail maison alcoolisé

ou

Cocktail maison non alcoolisé

** Entrée **

Plateau Blue Thaï (composition du chef)

** Assortiments de Plats **

Gambas et saumon à la vapeur

sauce citronnée et condiments Thaï

ainsi que

«Larmes du tigre»

Entrecôte aux épices Thaï

et

Massaman poulet

Accompagnement : riz parfumé

** Dessert **

Assortiments de desserts maison

— *Menu Enfant* — 14,90€
-pour les moins de 10ans-

** Plat **

Nems au poulet et riz parfumé

ou

Brochettes de poulet satay et riz parfumé

** Dessert **

Coupe de fruits frais

ou

Une boule de glace au choix
(vanille, fraise ou chocolat)

** Boisson **

Jus d'orange ou grenadine à l'eau

Vin rouge – Red wine

BORDEAUX

75 cl

BORDEAUX	29.00€
<i>Famille Capdevielle Origami</i>	

SAINT EMILION GRAND CRU	55.00€
<i>Famille Capdevielle Château la Chapelle-Lescours</i>	

MARGAUX	68.00€
<i>Origine Desmirail Cave de Paris</i>	

MARGAUX	95.00€
<i>Château Desmirail</i>	

BOURGOGNE

75 cl

NUITS SAINT-GEORGES	95.00€
<i>Domaine Aegerter</i>	

BEAUJOLAIS

37.50 cl

75 cl

BROUILLY	19.00€	30.00€
<i>Domaine de la Roche Saint-Martin</i>		

SAINT AMOUR	21.00€	38.00€
<i>Domaine de la Cave Lamartine</i>		

Vin rouge – Red wine

VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONAL

75 cl

GIGONDAS 55.00€

Maison Orgier

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 85.00€

Clos de l'Oratoire des Papes

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

37,50 cl

75 cl

CÔTE DU RHÔNE 18.00€ 28.00€

Saint Esprit Maison Delas

CROZES HERMITAGE 42.00€

Domaine Grands Chemins Maison Delas

SAINT JOSEPH 45.00€

Les Challeys Maison Delas

CORNAS 65.00€

Chante Perdrix Maison Delas

CÔTE RÔTIE 82.00€

Seigneur de Maugiron Maison Delas

HERMITAGE 82.00€

Domaine des tourettes

CÔTE-RÔTIE 179.00€

La landonne

VALLÉE DE LA LOIRE

75 cl

SANCERRE 38.00€

Domaine Georges Millerioux

Vin blanc – White wine

VALLÉE DE LA LOIRE

	37.5 cl	75 cl
CHEVERNY	15.00€	25.00€
<i>Domaine le Portail</i>		
SANCERRE		38.00€
<i>Domaine Georges Millerieux</i>		

BEAUJOLAIS

	75 cl
BEAUJOLAIS	28.00€
<i>Fleur de Chardonnay Domaine du Clos du Fief</i>	

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

	75 cl
CONDRIEU	78.00€
<i>Le Clos Boucher Maison Delas</i>	

BOURGOGNE

	75 cl
CHABLIS PREMIER CRU	68.00€
<i>Domaine Laroche</i>	

Vin rosé – Rosé wine

PROVENCE

75 cl

CÔTE DE PROVENCE 28.00€
Château la Gordonne

Bandol 59.00€
Château Ramassan Coeur de grain OTT

VALLÉE DE LA LOIRE

75 cl

SANCERRE 38.00€
Domaine Georges Millerieux

Vin au verre – Glass of wine

1 verre

BROUILLY (rouge) 6.00€
Domaine de la Roche Saint Martin

BEAUJOLAIS (blanc) 6.00€
Fleur de Chardonnay

BEAUJOLAIS (rosé) 6.00€
Domaine de la Roche Saint Martin

Champagne

75 cl

Beaumont des Crayères Brut 59.00€

Beaumont des Crayères Blanc de Blanc 79.00€

Ruinart Rosé 129.00€

Deutz Brut classic 75.00€

Deutz Rosé classic 85.00€

Amour Deutz Blanc de Blanc 185.00€
Millésimé

150 cl

Amour Deutz Blanc de Blanc 380.00€
Magnum millésimé

Apéritifs

Cocktail Maison Alcoolisé (10cl)	7.90€
Cocktail Maison Non Alcoolisé (20cl)	6.90€
Coupe de Champagne brut (12cl)	12.00€
Apéritol Spritz (25cl)	9.50€
Mojito (25cl)	9.50€
Virgin Mojito (25cl)	8.00€
Sex On The Beach (25cl)	9.50€
Virgin Sex On The Beach (25cl)	7.50€
Pina Colada (25cl)	8.00€
Virgin Colada (25cl)	7.50€
Téquila Sunrise (25cl)	9.50€
Vodka Orange (20cl)	9.50€
Malibu Ananas (20cl)	9.50€
Gin Tonic (20cl)	9.50€
Kir Royal (12cl)	12.00€
Kir Vin Blanc (12cl)	8.00€
Ricard (5cl)	8.00€
Suze (5cl)	8.00€
Porto Rouge (4cl)	8.00€
Porto Blanc (4cl)	8.00€
Martini Rouge (6cl)	8.00€
Martini Blanc (6cl)	8.00€
Martin Gin (8cl)	9.00€
Américano maison (8cl)	9.00€
Singha	6,80€

Whiskys

Whisky J&B (4cl)	8.00€
Whisky Thaï Mékhong (4cl)	9.00€
Whisky Jack Daniel (4cl)	9.00€
Whisky Aberlour 10ans (4cl)	10.00€
Whisky Aberlour 15ans (4cl)	16.00€
Whisky Aberlour A'BUNADH (4cl)	13.00€
Whisky Lagavulin 16ans (4cl)	16.00€
Whisky J. W. Black Label (4cl)	10.00€
Whisky Japonais Nikka Taketsuru (4cl)	12.00€
Whisky Kilchoman (4cl)	15.00€
Whisky Chivas 12ans (4cl)	10.00€
Whisky Chivas Regal 18ans (4cl)	13.00€

Boissons – Drinks

Coca Cola / Zéro (33cl)	4.80€
Orangina (25cl)	4.80€
Perrier (33cl)	4.80€
Schweppes Tonic	4.80€
Ice Tea Pêche	4.80€
Noix de Coco Fraiche	8.90€
Jus de Mangue (25cl)	6.00€
Jus de fruit (Orange/Ananas/Pomme) (25cl)	5.00€
Eau minérale Evian (50cl)	4.80€
Eau minérale Evian (1L)	7.00€
Eau pétillante San Pellegrino (50cl)	4.80€
Eau pétillante San Pellegrino (1L)	7.00€
Bière Thaï «Singha» (33cl)	6.80€
Citronnade Menthe-Citron-Gingembre	7.00€
Thé Rouge Thaï Glacé	7.00€

Boissons chaudes – Hot drinks

Café	2.70€
Café Décaféiné	2.70€
Cappuccino	5.00€
Irish Coffee	10.00€
Thé Jasmin	4.90€
Thé Vert	4.90€
Thé Vert au grain de riz fumé	4.90€
Thé miel citron (Chaud ou Froid)	9.00€
Thé Yuzu Confit (Chaud ou Froid)	9.00€
Matcha Latte (Chaud ou Froid)	9.00€
Crème	4.50€

Digestifs

Saké froid	8.00€
Get 27	8.00€
GET 31	9.00€
Balleys	9.00€
Poire William	9.00€
Rhum «Don Papa»	9.00€
Rhum «Diplomatico»	10.00€
Cognac Rémy Martin	12.00€
Irish Coffe	12.00€
Vieille prune de Souillac	12.00€
Mirabelle eau de vie	10.00€
Poire William	10.00€
Cointreau liqueur	10.00€
Vodka Belvedere	10.00€
Armagnac	12.00€
Rhum arrangé maison	16.00€
Saké arrangé maison	16.00€



STARTERS

BLUE THAI CHEF'S PLATTER 28€
Blue Thai speciality platter

TOM YAM KUNG SOUP  13.9€
Shrimp, Paris Mushrooms, Corn cobs, Tomato, Lemongrass and Coriander

DECLINATION OF SPRING ROLLS 11€
Vegetables spring rolls and Chicken spring rolls

SHRIMP PURSE 13€
Fried shrimp purse, Wheat leaf

STEAMED SHRIMP BITES 13€
Shrimp, paste of egg yolk

SALMON TARTARE WITH FRAGRANT HERBS AND LEMONGRASS 17€
Raw salmon, Lemongrass, Lemon and Coriander

FRESH PINEAPPLE SHRIMP SALAD 19€
Shrimp, Lemongrass, Lemon, Pineapple and Coriander

TOM KAH KAI SOUP 13.9€
Chicken in coco milk, Galangal spice, Paris mushroom, Corn cobs, Tomato, Lemongrass and Coriander

TOM KAH ST JACQUES SOUP 21.9€
Scallops in coco milk, Galangal spice, Paris mushroom, Corn cobs, Tomato, Lemongrass and Coriander

SKEWERS OF CHICKEN SATAY 12€
Marinated chicken leg, Peanut sauce, Coconut cream, Curry

MAIN COURSES

TIGER'S TEARS, BEEF ENTRECOTE 27€
Marinated Beef Entrecôte, sauce with fragrant herbs, Served with fragrant rice

CHICKEN GREEN CURRY IN A FRESH COCONUT 27€
Chicken, Green curry, Coconut cream, Zucchini, Carrot, Corn cobs, Baby Bamboo and Basil, Served with fragrant rice

PRAWN & SHRIMPS RED CURRY IN A FRESH COCONUT 29€
Prawns, Shrimps, Red curry, Coconut cream, Zucchini, Carrot, Corn cobs, Baby Bamboo and Basil, Served with fragrant rice

FILET OF SEA BASS, STEAMED WITH LIME 26€
Filet of sea bass, Lemongrass, Basil and Seafood Sauce, Served with fried rice

STIR-FRIED PORK WITH THAI BASIL  25€
Pork, Basil sauce, Onion, Red Pepper and Basil, Served with fragrant rice

STIR-FRIED SCALLOP WITH THAI SAUCE 33€
Scallops, Thai sauce, Onion, Chives and coriander, Served with Vegetables and Fragrant rice

PHAT THAI, FRIED RICE NOODLES 21€
Rice noodles, Tamarind sauce, Soybean sprout, Eggs, Tofu, Chives and peanuts.
Shrimps/ Chicken/ Vegetarian 

MASSAMAN KAI 22€
Chicken in red curry sauce, Potatoes, Carrots, served with fragrant rice

GRILLED SALMON WITH FLEUR DE SEL 25€
Salmon, Fleur de Sel, Vegetables and fragrant rice

STIR FRIED TOFU WITH THAI BASIL  21€
Tofu, Basil sauce, Onion, Red pepper and Basil, Served with fragrant rice

Menu degustation

106€ FOR 2

APPETIZERS

NON ALCOOLISED HOMEMADE
COCKTAIL
OR
ALCOOLISED HOMEMADE
COCKTAIL

STARTERS

BLUE THAI'S PLATTER

MAIN COURSES

ASSORTMENTS OF DISHES

Tiger's tear, Marined beef entrecote
Steamed Prawn & Salmon,
Massaman Kai, chicken in red curry 🌶️

DESSERTS

HOMEMADE ASSORTMENTS OF
DESSERTS