

Le Sukhothai

restaurant thaïlandais

37 rue Matabiau 31000 TOULOUSE Tél 05 61 62 84 70 www.lesukhothai.fr

Entrées

1. Beignets de crevettes **8 €**
2. Beignets de légumes **7 €**
3. Galettes de riz avec sa sauce de porc et crevettes au lait de coco **8 €**
4. Galettes de crevettes **8 €**
5. Poulet satay **8 €**
6. Travers de porc au poivre et à l'ail **8 €**
7. Poulet enrobé de feuille de Pandanus **8 €**
8. Assiette dégustation **12 €**
9. Bouchée des saveurs **12 €**
10. Crevettes crues marinées au citron et au piment **9 €**
11. Tartare de crevettes aux herbes thaïes **9 €**
12. Salade de papaye verte + Riz gluant **10 €**
13. Salade de vermicelles aux fruits de mer **10 €**
14. Salade de fruits de mer **10 €**
15. Salade de calamars **9 €**
16. Salade de bœuf grillé aux herbes thaïes + Riz gluant **10 €**
17. Salade de porc aux herbes thaïes+ Riz gluant **10 €**
18. Salade de porc haché aux herbes thaïes + Riz gluant **10 €**
19. Salade de poulet haché aux herbes thaïes + Riz gluant **10 €**
20. Salade de canard grillé aux herbes thaïes + Riz gluant **10 €**
21. Tomkha au poulet au lait de coco parfumé au galanga **9 €**
22. Tomyam aux crevettes ou au poulet ou au poisson au lait de coco parfumé à la citronnelle **10 €**
 - ou aux fruits de mer **11 €**
23. Soupe de vermicelles au porc haché et champignons **8 €**
24. Soupe de nouilles au poulet **8 €**

Plats Principaux

25. Curry vert au lait de coco, pousses de bambou, aubergines thaïes, parfumé au basilic et feuilles de citron kaffir
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Crevettes **14 €**
 26. Curry rouge au lait de coco, pousses de bambou, aubergines thaïes, parfumé au basilic et feuilles de citrons kaffirs
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Crevettes ou Bœuf **14 €**
 - Canard **14 €**
 27. Curry panèng au lait de coco parfumé au basilic et feuilles de citron kaffir
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Crevettes ou Bœuf **14 €**
 28. Curry rouge sauté au lait de coco concentré, parfumé au basilic et feuilles de citron kaffir
 - Poisson **14 €**
 - Crevettes **14 €**
 29. Sauté au basilic et petits piments thaïs forts
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Bœuf **14 €**
 - Crevettes **14 €**
 - Calamars **14 €**
 - Fruits de mer **15 €**
 30. Sauté au gingembre et champignons noirs
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Bœuf ou Canard **14 €**
 - Poisson **14 €**
 31. Sauté au poivre noir grillé, galanga grillé et citronnelle grillé
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Bœuf **14 €**
 - Poisson **14 €**
 - Crevettes **14 €**
 - Fruits de mer **15 €**
 32. Sauté à l'ail et poivre blanc
 - Porc ou Poulet **13 €**
 - Bœuf **15 €**
 - Crevettes **15 €**
 - Calamars **15 €**
 33. Sauté à la sauce aigre - douce et ananas
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Crevettes **14 €**
 - Calamars **14 €**
 34. Sauté à l'huile de sésame, champignons et légumes
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Crevettes **14 €**
 35. Sauté à la poudre de curry jaune, œufs et céleri
 - Crevettes **14 €**
 - Fruits de mer **15 €**
 36. Sauté aux noix de cajou, à la pâte de piment et piment sec
 - Poulet **12 €**
 - Crevettes **14 €**
- Riz thaï jasmin nature est compris avec les plats principaux sauf les plats complets
- Portion de riz et riz gluant supplémentaire **2 €**
- Œuf au plat **1,50 €**

Plats complets sans accompagnement

37. Nouilles de riz sautées aux œufs, tofu, pousses de soja et cacahuètes
 - Poulet **12 €**
 - Crevettes **14 €**
 - Calamars **14 €**
 - Crevettes et Calamars **15 €**
38. Nouilles de riz sautées aux œufs et légumes verts
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Crevettes **14 €**
 - Calamars **14 €**
 - Crevettes et Calamars **15 €**
39. Riz jasmin sauté aux œufs, tomates, oignons et ciboulettes
 - Porc ou Poulet **12 €**
 - Crevettes **14 €**
 - Calamars **14 €**
 - Crevettes et Calamars **15 €**

Desserts

- Mangue thaï et riz gluant parfumé au lait de coco **8 €**
Flan coco et riz gluant parfumé au lait de coco **7 €**
Banane fritt au caramel **6 €**
Rouleaux de chocolat **5 €**
2 boules de glaces au choix **5 €**
Flan coco (maison) **5 €**
Ananas Frais **5 €**

Menu du midi **11,50 € / 9,50 €**

Menu dégustation **35 €**

Menu Enfant **10 €**

Spécialités Maison

40. Gambas à l'étouffé aux herbes aromatiques et vermicelles **17 €**
41. Calamars au jus de citron doux parfumé aux herbes aromatiques **17 €**
42. Ailes de poulet à la sauce pimentée parfumée au whisky **16 €**
43. Filet de poisson croustillant à la citronnelle et au gingembre **16 €**
44. Poisson croustillant (en miettes) servi avec sa salade de mangue verte et herbes aromatiques **16 €**
45. Filet de poisson croustillant à la sauce légère piquante-douce **16 €**
46. Fruits de mers en papillote au lait de coco, œuf et herbes thaïes **17 €**
47. Fruits de mers sautés à la pâte de curry rouge, piments thaïs, citronnelle, aubergine thaï et feuilles de citron kaffir **17 €**

 plats épicés

Boissons

- Apéritifs **4 €**
 - Cocktail Maison
 - Bière Thaïlandaises (Chang et Singha)
 - Martini
 - Whisky
 - Ricard
 - Baileys
 - Muscat
- Digestif traditionnelle **5 €**
Armagnac **5 €**
Champagne **45 €**
Boissons sans alcool **2,50 € / 5 €**
 - Jus de fruits
 - Evian
 - San pellegrino
 - Coca, Coca light
- Thé / Café / Infusion **1,50 €**
- Vin rouge
 - Bordeaux **19 €**
 - Fronton **10 € / 18 €**
 - Gaillac **9 € / 17 €**
 - Côtes du Rhône **20 €**
- Vin rosé
 - Tavel **12 € / 21 €**
 - Côte de Provence **10 € / 18 €**
- Vin Blanc
 - Tariquet **18 €**
 - Picpoul de pinet **9 € / 17 €**
- Vins au verre **2 €**
Vins en pichets **2,50 € / 5 € / 9 €**