



Bienvenu 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

ENTREES

ENTREES CHAUDES

Tom kha kai - คัมข่าไก่ 12€
Velouté de poulet au galanga

Tom yam khung - คัมยำกุ้ง 13€
Velouté de crevette à la citronnelle, tomate, champignons.

Hoy namphik pao- 12€
Moules bouchot à la citronnelle et au basilic

Mixte Satay - สะเต๊ะรวมมิตร (หมู ไก่) 13€
Brochettes de porc, de poulet servi avec des pickle de concombre et une sauce au curry jaune et cacahuète

Croustillants de crevettes - ปอเปี๊ยะ 13€
Croustillants farcis de poulet et de crevettes servis avec une sauce sucrée

Plameuk phikthai 13€
Calamars au poivre et sel avec une mayonnaise à la citronnelle

Kung klunk kao mao 13€
Crevettes enveloppées de jeune riz servies avec une sauce de prune et de tamarin.

Tod man khung - ทอดมันกุ้ง 13€
Accras de crevette à la citronnelle .

SALADES

Yam nua - ยำเนื้อ 14€
Salade de bœuf grillé à la citronnelle avec une galette de riz au sésame

Lap saumon - ลา 13€
Tartare de saumon au citron vert, menthe, coriandre, riz grillé

Som tam - ส้มตำ 13€
Salade de papaye verte avec des crevettes et des noix de cajou.

Sashimi de crevettes - กุ้งแช่น้ำปลา 13€
Crevettes fraîches marinées dans une vinaigrette de citron vert et épices thaïes.

Yam mamuang pou nim - ยำมะม่วงปูนิ่ม 15€
Salade de mangue au citron vert avec tempura de crabe mou

Yam Sapparod - ยำสับปะรด 14€
Salade d'ananas, de crevettes et de calamars, parsemée de noix de cajou

Plateau de dégustation (min 2 personnes, prix par personne) - ทามาซีนเซี่ยงฮิม 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

Kapao Nua – กะเพราเนื้อ 18€
Bœuf au wok au basilic et poivre vert

Panaeng nua - แกงพะแนงเนื้อ 18€
Mijoté de bœuf au curry rouge, lait de coco et cacahuète

Tigre qui pleure - เสือร้องไห้ 19€
Tendre entrecôte marinée et grillée servie avec une sauce à base de tamarin

Panaeng souris d'agneau - แกงพะแนงแกะ 22€
Fondant souris d'agneau mariné, au curry rouge, lait de coco, cacahuète et à la citronnelle

Khiao wan kai - แกงเขียวหวานไก่ 17€
Poulet au curry vert et au lait de coco avec des pousses de bambou

Kai ban yang ไก่บ้านย่างขมิ้น 17€
Coquelet mariné et grillé aux fines herbes thaïes

POISSONS, CRUSTACES

Khiao wan pla- 21€
Lotte au curry vert, lait de coco avec c des ourgettes

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

Chuchi khung - กุ้งกึ่งใหญ่ 19€
Gambas au curry rouge et lait de coco, mange tout

Khung tamarind - กุ้งใหญ่มะขาม 19€
Gambas avec la sauce de tamarin avec petits légumes

Khung kattiem phik thai - กุ้งใหญ่ทอด 25€
กระเทียมพริกไทย
Camerones sauté au poivre et à l'ail

Plameuk yat sai Kapao 22€
Chipirons sautés au basilic et poivre vert

Chuchi pla 21€
Dos de Cabillaud au curry rouge et lait de coco, mange tout

Khung ob oonsend 28€
Gros gambas et vermicelle cuits dans un pot en terre cuite avec du gingembre, huile de sésame et du coriandre.



Tamarind
Thai restaurant

PLATS VEGETARIENS

ENTREES

Tom kha phak ต้มข่าผักรวมมิตร 10€

Veloute de légumes au galanga

Lap tofu ลาบเต้าหู้ 12€

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



Tamarind
Thai restaurant

ACCOMPAGNEMENTS

Khao Suoy - ข้าวหอมมะลิ **3€**

Riz au jasmin

Khao niao - ข้าวเหนียว **4€**

Riz gluant

Khao prad pou /khung- ข้าวผัดปู/กุ้ง **8€**

Riz sauté au crabe ou crevettes

Prix pour accompagnement si plat seul 16€

Khao prad phak - ข้าวผัดผัก **7€**

Riz sauté aux légumes

Prix pour accompagnement si plat seul 13€

Prad Thai - ผัดไท **9€**

Pâte de riz au work à la sauce tamarin, au poulet et cacahuète, pousses de soja

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€



Tamarind
Thai restaurant

DESSERTS

Khao niao mamuang - ข้าวเหนียวมะม่วง 10€
Riz gluant au lait de coco avec la mangue fraiche thaïe

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

Ruammit panna cotta 9€
Panna cotta au lait de coco et pandan avec une crème au fruit de la passion, fruit de jacquier, mangue et tuile au sésames

Saveurs de siam- 9€
Mangue et litchi et noix coco frais parfumé au thé thaï et au lait de de coco et fruits de la passion

Sorbet/ glace (2 parfums au choix) 8€
Vanille, chocolat, caramel au beurre sale, violet, framboise, mangue, fraise, fruit de la passion

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

Kouy sakhou - สาขุกกล้วย 7€
Banane au lait de coco et aux perles de japon
