



# 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 enserre 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 - คัมข่ากุ้ง** 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 - ป๋อเนื้อ** 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 - ยำทับประด** 14€  
*Salade d'ananas, de crevettes et de calamars, parsemée de noix de cajou*

**Plateau de dégustation (min 2 personnes, prix par personne) - ทามารีนเซิญจิม** 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** – กระเพราเนื้อ 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** ไก่บ้านย่างสมุนไพร 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** - กุ้งยักษ์ใหญ่ 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** - กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทย 25€  
*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 work 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 15€

*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 9€

*Riz sauté au crabe ou crevettes*

*Prix pour accompagnement si plat seul 16€*

---

**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 cacahuète, pousses de soja*

*Prix pour accompagnement si plat seul 16€*

---

**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 10€  
*Riz gluant au lait de coco avec la mangue fraiche thaïe*

---

**Mor kaeng cha Matcha** - หม้อแกงชาเขียว 9€  
*Fran 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** - ครัมเบิลเพชรบุรี 9€  
*Crumble d'ananas caramélisé et légèrement parfumé au gingembre accompagné d'une glace à la vanille*

---

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

---

**Glace Bolahn** 9€  
*Riz gluant au lait de coco , sorbet de noix de coco, fruit de jacquier, cacahuète*

---