



Bienvenu au 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



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- 13€
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) - ทามาρινเชิญชิม 17€
Composé de brochettes à la sauce satay, croustillants de langoustine, pain perdu au crevette et salade de papaye

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 - จู๋ลิ่กุ้งใหญ่ 25€
Gros 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.

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

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

Khao niao mamuang - ข้าวเหนียวมะม่วง 12€

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 - กรั้มเบิ้ลเพชรบุรี

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

Kouy sakhou - สาขุกกล้วย 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