

HIDEOUT

Petites assiettes

Salade de Miso a l'Erable. 6

sesame, fruit a coque

Chou, oignon, carotte et fèves de soja mélangés à une vinaigrette légèrement sucrée

Poulet Karaage. 9.50

Poulet frit japonais tendre et croustillant. Marine dans du saké, soja, gingembre et mirin et servi avec mayonnaise au citron vert et à l'ail

Champignons frits "Calamari" (Plahmuk Hed). 9.50

Soja & gluten.

Servi avec Nam Jim (Sauce sucrée Thaï pimentée 🔥 / douce disponible).

Beignets de poisson Thaï (Pla Hoh Mok Ta Lae). 9.50

Servi avec Nam Jim (Sauce sucrée Thaï pimentée 🔥 / douce disponible).

Nems aux légumes. 9.50

Soja & gluten.

Servi avec Nam Jim Pa Bor Beer Sod (Sauce nem).

Brochettes de poulet au satay. 9.50

Fruits à coques.

Servi avec une sauce aux cacahuètes.

Porc Thaï (Larb Gai). 11

Salade de porc haché parfumé. Enroulée dans des feuilles de laitue.

Phat vegan (Sab Phak). 11

Hachée vegan, enroulée dans ses feuilles de laitues.

Brocolis au sésame. 10.50

Soja, sésame, fruit à coque, moutarde.

Brocolis frit servis avec une sauce sésame.

Clause de non-responsabilité.

Bien que nous faisons de notre mieux pour limiter la contamination croisée dans notre cuisine. Nous ne pouvons garantir qu'aucun de nos produits ne soit sans danger pour les personnes souffrants d'allergies spécifiques. Veuillez informer notre équipe de tout allergène et nous ferons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Bols

Curry rouge, tofu, canard ou crevettes (Gaeng Ped). 🔥 23/25

Une légère variante du curry rouge classique. Servi avec du riz au jasmin cuit à la vapeur.

Tofu ou poulet au noix de cajou (Gai Pad Met Ma Muang). 🔥 23/24

Soja, gluten, fruits à coques & fruits de mer.

Traditionnellement chinois mais adapté en Thaïlande. Sauté Thaï au piment rôti, poivrons et noix de cajou. Servi avec du riz au jasmin cuit à la vapeur.

Pad see ewe, tofu, poulet ou boeuf. 23/24/25

Soja, gluten, oeuf & fruit de mer dans les versions viandes.

Plat jumeau du Pad Thaï, cuisine simple et saine servi sur tous les marchés de Thaïlande. Grosse nouilles servi avec des légumes, citron vert et pousses de soja.

Curry jaune, tofu, poulet ou crevette (Prig Gaeng Rung). 23/24/25

Curry du sud de la Thaïlande avec des notes de cuisine indienne. Servi avec du riz au jasmin cuit à la vapeur.

Nasi Goreng, tofu, poulet, ou crevettes 🔥 23/24/25

Soy, gluten, oeuf & sesame

Riz frit indonesien épicé garni d'un oeuf frit, et d'une garniture fraîche

Soupe de nouilles 'Laksa', tofu, poulet, ou crevettes. 23/24/25

Riche soupe malaisienne à base de lait de coco, de saveurs aromatiques légèrement épicées et de nouilles de riz

Riz

Riz frit aux oeufs (Khao Pad, épicé 🔥 ou non). 5

Riz au jasmin, sauce soja, sauce au poisson, piment et ail.

Riz bouilli 4,50

Desserts

Beignet de banane (Gout Khak Tod). 9.50

L'un des desserts les plus consommés en Thaïlande.

Banane frite dans une pâte à la noix de coco arrosée de noix de coco. Servi avec de la glace ou le sorbet de votre choix.

Mousse au Chocolat vegan. 5.50

Mousse au chocolat riche et onctueuse à base de noix de cajou et de crème de coco. Légèrement salé avec une pointe de cannelle.

Une sélection de glaces et sorbets est aussi disponible, 2 euros la boule

