



Les Jardins **de** Bangkok

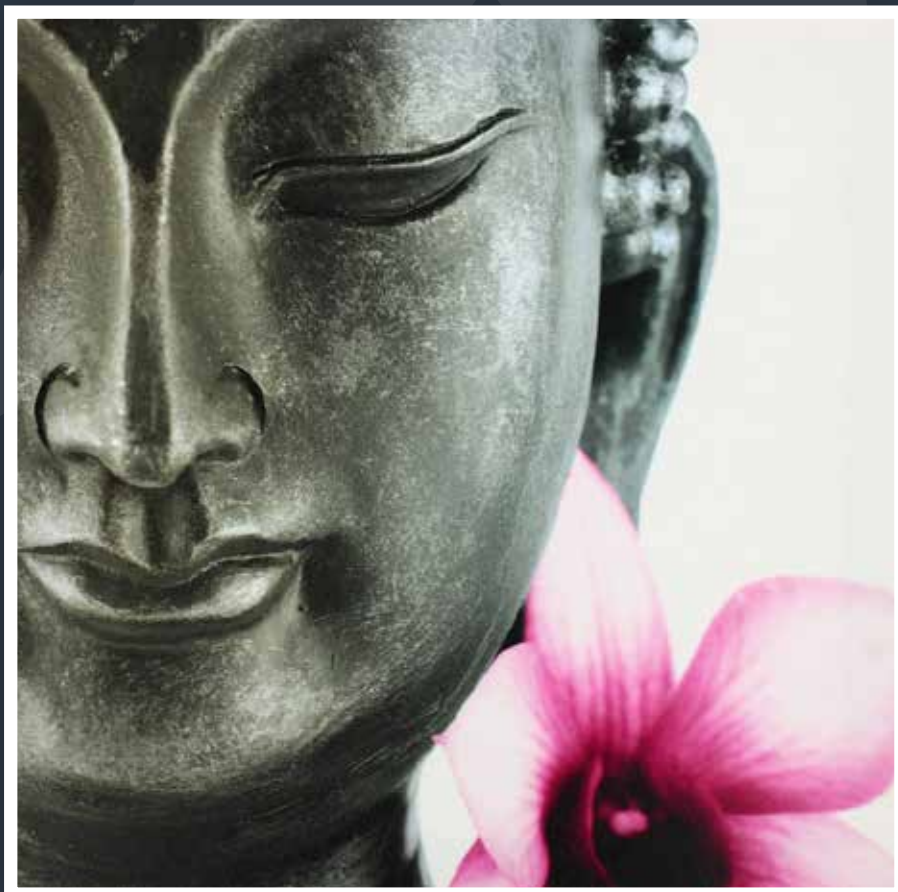
Cuisine du Monde et Fusion

« De la passion naissent les idées...

Des idées naît l'imagination



*De l'imagination se créent les projets les plus fous
Des projets les plus fous découle une incroyable audace
L'audace n'a pas de limite*

Sauf peut-être celle qui réside entre ces murs...»





Les entrées

Les soupes & consommés

- | | | |
|--|-----|--|
| 1. Tom Kha au poulet..... | 11€ | 2 4 12  |
| 2. Tom Kha aux palourdes..... | 12€ | 12  |
| (3. Tom Yam aux gambas..... | 14€ | 12 14  |
| 4. Soupe poissons «Maison» au gingembre..... | 14€ | 1 2 4 5 14 |

Les entrées chaudes

- | | | |
|---|-----|--|
| 5. Rouleaux de printemps frits à la vietnamienne (4 pcs)..... | 12€ | 1 2 3 7 13 |
| 6. Cassolette de moules décortiquées gratinées au pesto asiatique..... | 15€ | 2 3 4 7 9 12 14 |
| (7. Dim sum vapeur (7 pcs)..... | 15€ | 1 2 3 4 5 9 12 14 |
| 8. Assortiment «Les jardins de Bangkok» (6 pcs)..... | 15€ | 1 2 3 4 5 9 12 14 |
| 9. Beignets de gambas à la coriandre et bâtonnet de sucre de canne (3 pcs)..... | 16€ | 2 3  |
| 10. Feuilleté de noix de pétoncles et écrevisses au coulis de crustacés..... | 18€ | 1 2 3 7 9 14 |
| 11. Le magret de canard farci au foie gras et basilic thai..... | 19€ | 3 7 12  |
| 12. ½ homard à l'Armoricaïne gratiné..... | 19€ | 1 2 3 4 9 12 13 14 |
| 13. Les coquilles de St Jacques poêlées aux perles yuzu..... | 21€ | 1 2 7 14 |

 Légèrement piquant

 Piquant

 Très piquant

Sur la route des épices : les currys

(((14. Curry jaune

1 2 4 6 9 12 13 14

Lait de coco, raisins, litchis, tomate, basilic, ananas, feuille de lime, carottes, brocolis, chou-fleur, pois mange-tout, badiane, cannelle, cardamone, laurier, fruits de palmier

Légumes.....	16€
Poulet.....	17€
Calamar.....	17€
Bœuf.....	18€
Porc.....	18€
Scampis.....	21€
Gambas.....	21€
Agneau (jarret).....	23€
Canard.....	23€

(((15. Curry rouge

1 2 4 6 9 12 13 14

Aubergines, aubergines thaïes, tomate, carottes, brocolis, chou-fleur, champignons de Paris, basilic, piment rouge, pois mange-tout, cœur de bambou

Légumes.....	15€
Poulet.....	16€
Calamar.....	16€
Bœuf.....	17€
Porc.....	17€
Scampis.....	20€
Gambas.....	20€
Agneau (jarret).....	22€

(16. Massaman

1 2 4 5 14

Spécialité originaire du Sud, le curry Massaman est un traditionnel curry brun aux 5 épices, garni de pommes de terre, cacahuètes, carottes, gros oignons et une touche de lait de coco

Légumes.....	15€
Poulet.....	16€
Bœuf.....	18€

(Légèrement piquant

(((Piquant

(((Très piquant



(((17. Panaeng

1 2 4 5 14

Curry rouge très parfumé et particulièrement onctueux au lait de coco, feuilles de citronnelle et poivrons rouges

Légumes.....	15€
Poulet.....	16€
Bœuf.....	18€
Porc.....	16€
Gambas.....	19€

(((18. Curry vert

1 2 4 6 9 12 13 14

Aubergines, aubergines thaïes, tomate, carottes, brocolis, chou-fleur, champignons de paris, basilic, piment rouge, pois mange-tout, cœur de bambou

Légumes.....	15€
Poulet.....	16€
Calamars.....	16€
Bœuf.....	17€
Porc.....	17€
Scampis.....	20€
Gambas.....	20€
Agneau (jarret).....	22€

19. Riz sauté aux petits légumes

2 3 4 5 6 9 12 14



Légumes.....	14€
Poulet.....	15€
Calamars.....	16€
Bœuf.....	18€
Porc.....	18€
Scampis.....	19€

20. Phad si ew aux petits légumes

2 3 4 5 6 9 12 14



Légumes.....	14€
Poulet.....	15€
Calamars.....	16€
Bœuf.....	18€
Porc.....	18€
Scampis.....	19€




(Légèrement piquant

((Piquant

((((Très piquant





(((21. Phad Gra Praon

Bœuf	18€	
Porc	18€	
Calamars	18€	
Dorade en filet	21€	
Fruits de mer	25€	
Fruits de mer + homard entier	56€	

1 2 4 6 9 12 14

22. Aigre doux

Poulet	18€	
Porc	18€	
Dorade en filet	21€	
Fruits de mer	23€	

1 2 4 6 9 14

23. Phad thaï

Légumes	15€	
Scampis	18€	
Gambas	19€	

2 4 5 6 9

 Légèrement piquant

 Piquant

 Très piquant

Cuisines du monde



24. Cuisses de grenouilles à l'ail et aux petits légumes croquants..... 18€ **1 2 4 6 9 12 13 14**

25. Assiette de fruits de mer à l'ail et petits légumes croquants..... 18€ **1 2 4 6 9 12 13 14**

(26. Canard teppanyaki aux légumes et ses deux sauces thaïes..... 23€ **4 6 9 12 14** 

27. Dorade royale entière rôtie «20 minutes» sauce homardine..... 24€ **1 2 4 7 9 12 14**

28. Truite au bleu et son jus à la citronnelle et coriandre..... 26€ **4 6 9 12** 

29. Magret de canard à la mandarine..... 27€ **1 12**

(30. Pavé d'espadon mi-cuit sauce vierge acidulée et sucrée..... 27€ **2 4 5 9 12 14** 

31. Tournedos de veau «terre et mer» au coulis de langoustines..... 32€ **1 2 4 6 7 9 11 12 14**






(((((32. Picanha de wagyu façon «larme du tigre»..... 36€ **1 3 5 9 11 12**

(Légèrement piquant

((Piquant

((((Très piquant

Les douceurs

Bavarois vanille/caramel.....	9€	1 3 7
Croustillant banane/chocolat.....	9€	1 3 7
Crème brûlée au litchi.....	9€	1 3 7
Ananas caramélisé.....	9€	1 7
Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé.....	9€	1 3 7
Crêpe Bounty.....	9€	1 3 7
Gâteau chocolat mangue/passion.....	9€	1 3 7
Dame blanche au véritable chocolat belge.....	9€	3 7 
Brésilienne au caramel à la mangue.....	9€	3 7 
Colonel (sorbet citron vert/vodka).....	12€	12 
Caporal (sorbet pomme/calvados).....	12€	12 
Général (sorbet mandarine/mandarine napoléon).....	12€	12 
Café gourmand «traditionnel» <i>Feuillantine aux noisettes et trio de mousse au chocolat.....</i>	12€	1 3 7 8 13
Café gourmand «USA» <i>Cookies, mini donut fourré, brownie tout chocolat.....</i>	12€	1 3 7 8 13
Café gourmand «Grand Luxe» <i>Canelé au rhum Nigrita, canelé au Grand Marnier, mini baba au whisky japonais NIKKA, tartelette citron de Sicile et gâteau abricot/nougat</i>	15€	1 3 7 8 12 13

Glaces 3,5€ / boule **1 3 7 11**
Vanille - Chocolat - Moka - Fraise - Coco - Mangue - Caramel - Sésame - Banane

Sorbet 3,5€ / boule 
Framboise - Citron vert - Pomme verte - Mandarine - Violette - Litchi

Les allergènes

* Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances alimentaires selon le Règlement (UE) n° 1169/2011.

- 1 Céréales contenant du **gluten**, à savoir **blé** (comme épeautre et blé de Khorasan), **seigle**, **orge**, **avoine** ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
- 2 **Crustacés** et produits à base de crustacés.
- 3 **Œufs** et produits à base d'œufs.
- 4 **Poissons** et produits à base de poissons.
- 5 **Arachides** et produits à base d'arachides.
- 6 **Soja** et produits à base de soja.
- 7 **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose).
- 8 **Fruits à coque**, à savoir: **amandes** (*Amygdalus communis L.*), **noisettes** (*Corylus avellana*), **noix** (*Juglans regia*), **noix de cajou** (*Anacardium occidentale*), **noix de pécan** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **noix du Brésil** (*Bertholletia excelsa*), **pistaches** (*Pistacia vera*), **noix de Macadamia** ou **du Queensland** (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
- 9 **Céleri** et produits à base de céleri.
- 10 **Moutarde** et produits à base de moutarde.
- 11 **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.
- 12 **Anhydride sulfureux** et **sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- 13 **Lupin** et produits à base de lupin.
- 14 **Mollusques** et produits à base de mollusques.



Sans gluten