



## Entrées - STARTERS

- Po Pia Phak** ..... 16 €  
Nems aux cinq légumes  
*Five-vegetable spring rolls*
- Somtam** ..... 16 €  
Un classique à la papaye verte, salade au citron et crevettes séchées  
*A classic dish of green papaya in a lemon salad, garnished with dried shrimps*
- Tod Man Kung** ..... 17 €  
Macarons aux crevettes, sauce ananas  
*Shrimp macaroons with pineapple sauce*
- Janthira et Sa Tit** ..... 17 €  
Vapeurs de crevettes et cabillaud  
*Steamed shrimp and codfish*
- Laab Pla** ..... 17 €  
Salade de thon rouge aux herbes  
*Red tuna fish salad with Thai herbs*
- Nem de Oth** ..... 17 €  
Nems au poulet et aux légumes  
*Thai spring rolls with chicken and vegetables*
- Tom Kha Kai** ..... 17 €  
Soupe de poulet fermier au lait de coco et galanga  
*Chicken soup with coconut milk and galanga*
- Similan** ..... 19 €  
Thon cru et crevettes, sauce à la mangue  
*Raw tuna and shrimp, mango sauce*
- Tom Yam Kung** ❄️❄️ ..... 19 €  
Soupe épicée aux crevettes et à la citronnelle  
*Spicy shrimp and lemon grass soup*
- Krabi** ..... 21 €  
Langoustines à la vapeur, sauce basilic  
*Steamed langoustine in basil sauce*

## Plats - MAIN DISHES

- Kai Yang** ..... 30 €  
Cuisse de volaille fermière marinée à la citronnelle puis grillée  
*Grilled boneless thigh of free-range chicken, marinated in lemongrass*
- Ho Mok Pla** ..... 32 €  
Saumon d'Écosse à la vapeur en feuille de bananier  
*Steamed Scottish salmon wrapped in banana leaf*
- Thanongsak** ..... 32 €  
Croustillant de thon rouge au basilic et citronnelle, sauce maracujà  
*Crispy red tuna, in basil and lemon grass with maracujà sauce*
- Tim Rudy** ..... 32 €  
Duo de tartare thon/saumon  
*Duo of tuna and salmon tartar*
- Yam Neua** ..... 33 €  
Salade de cœur de rumsteack grillé aux herbes thaïes  
*Salad with finely sliced, tender grilled rump steak and Thai herbs*
- Neua Phad Prik** ❄️❄️❄️ ..... 33 €  
Emincé de boeuf juste saisi au basilic thaï  
*Just seared finely-sliced beef in Thai basil*
- Pla Yang** ..... 35 €  
Loup grillé en feuille de bananier (sans arêtes)  
*Grilled deboned seabass wrapped in a banana leaf*
- Kung Hom Pha** ..... 35 €  
Crevettes aux 2 sésames  
*Shrimp with two varieties of sesame*
- Pla Neung Ma Nao** ❄️❄️ ..... 35 €  
Loup au citron vert à la vapeur (sans arêtes)  
*Steamed deboned seabass in green lime*

❄️ légèrement pimenté mild      ❄️❄️ moyennement pimenté medium      ❄️❄️❄️ très pimenté hot



## Keang - Les curry - CURRIES

- Keang Khio Wankai ❀❀ ..... 32 €  
Suprême de volaille fermière au curry vert  
*Free-range chicken supreme in green curry*
- Keang Phet Ped ❀❀ ..... 32 €  
Magret de canard au curry beige  
*Duck filet in beige curry*
- Keang Kary Kung ❀❀ ..... 35 €  
Crevettes au curry jaune  
*Shrimp in yellow curry*
- Keang Massaman Neua ❀❀❀ ..... 37 €  
Filet de bœuf au curry orange  
*Beef tenderloin in orange curry*

## Les accompagnements - SIDE DISHES

- Khao Swai ..... 3 €  
Riz blanc au parfum du jour - *Flavored white rice of the day*
- Khao Niao ..... 5 €  
Riz gluant - *Sticky rice*
- Khao Phad ..... 7 €  
Riz sauté - *Fried rice*
- Mi Phad ..... 7 €  
Nouilles sautées aux légumes - *Fried noodles with vegetables*
- Phad phak ..... 7 €  
Légumes sautés - *Fried vegetables*
- Phad thai ..... 8 €  
Vermicelles de riz sautés - *Fried fine rice vermicelli*

## Desserts - DESSERTS

- Bangkok-Tahiti ..... 15 €  
Nems à la banane, glace café, sauce au vin rouge et gingembre  
*Banana spring rolls, served with coffee ice cream and a red wine and ginger sauce*
- Mo Keang Litchi ..... 15 €  
Crème fondante au litchi - *Fondant lychee cream*
- Paris-Koh Phi Phi ..... 15 €  
Nems au chocolat - *Chocolate spring rolls*
- Paris-Phuket ..... 15 €  
Mousse aux chocolats noir et blanc - *Dark and white two-chocolate mousse*
- Noelai ..... 15 €  
Crème gratinée aux fruits de la passion, chocolat et banane  
*Browned passion fruit, chocolate and banana cream*
- Fraîcheur Thaïe ..... 15 €  
Ananas, orange et sorbet pamplemousse - *Pineapple and orange with grapefruit sorbet*
- Sod sai ..... 15 €  
Coco rapée caramélisée en feuille de bananier  
*Grated coconut caramelized in banana leaf*
- Ta ko ..... 15 €  
Crème de coco aux châtaignes d'eau en feuille de Bai Toey  
*Coconut cream with water chestnuts in fresh Bai Toey leaves*
- Glaces et sorbets (deux parfums au choix) ..... 9 €  
*Ice-creams and sorbets (choice of two flavors)*



---

## Les HIT de OTH

- Menu dégustation pour l'ensemble des convives ..... 75 € par pers./per person.  
*Chef Oth's discovery menu*
-