



สยาม

SIAM



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



# SUBTILITÉ

Des chefs renommés ont fait de cette adresse leur repère tant ils apprécient la qualité de services et le travail de la Cheffe, Pamela Souphavong.

Elle parvient à faire de la traditionnelle cuisine asiatique une œuvre bistronomique pour laquelle elle crée tout sur place, y compris ses propres curry, marinades, sauces....

Alors, prenez place dans le décor contemporain et feutré de la salle et succombez au raffinement des Larmes du Tigre au bœuf Wagyu ou de Kobé et à son Pad Thai aux gambas !

**Gault & Millau**  
*L'expert gourmand*

*"Plat signature"*  
*59€*

Bœuf Wagyu français grillé sur plaque chauffante « Larmes Du Tigre »  
env. 200g - poêlée de shiitake - sauce spéciale au piment doux





# MENU DÉCOUVERTE

35 €

## ENTRÉE AU CHOIX

10€

Brochettes de poulet fermier « Satay »  
3 pièces - sauce lait de coco aux cacahuètes

Salade de poulpes « Yam »  
aux herbes aromatiques et grenade - vinaigrette au tamarin



## PLAT AU CHOIX

19€

Nouilles de riz sautées aux gambas « Pad Thaï »  
au wok - œuf et cacahuètes - sauce tamarin aux oignons

Filet de canard laqué « Keng Phet »  
curry rouge au lait de coco, légumes

Porc haché par nos soins sauté au basilic thaï « Pad Kapow »  
au wok - œuf - pâte de piment doux



## DESSERT AU CHOIX

10€

selon nos inspirations du moment





# MENU SIAM

## 45 €

### ENTRÉE AU CHOIX

#### 15€

Boulettes de bœuf piquantes panée au panko saveur « Laab »  
3 pièces - piment, coriandre, menthe, riz



Salade de papaye verte aux gambas « Som Tam »  
vinaigrette au tamarin, ail et cacahuètes



### PLAT AU CHOIX

#### 23€

Tataki de thon snacké à la plancha « Priow Wan »  
poêlée de légumes - ananas rôtie - sauce aigre-douce

Faux-filet de bœuf charolais mariné et grillé « Larmes Du Tigre »  
env.200g juste saisi - poêlée de shiitake - sauce spéciale au piment doux



### DESSERT AU CHOIX

#### 10€

selon nos inspirations du moment



# FORMULE DÉJEUNER

MIDI UNIQUEMENT

**Formule 2 plats** : entrée + plat ou plat + dessert : 20€

**Formule 3 plats** : entrée+ plat+ dessert : 25€

Entrée du jour

7€

Salade de crudités aux crevettes - vinaigrette au tamarin

Plat du jour

15€

Curry panang au lait de coco et bœuf émincé - riz blanc

Dessert du jour

7€

Suggestion du moment

## PLANCHE À PARTAGER

*(tempura crevette, nem poulet, gyoza boeuf, gyoza légumes)*

16€ assortiment de 8 pièces idéal à l'apéritif pour 2 personnes

24€ assortiment de 12 pièces idéal à l'apéritif pour 3 personnes

## ACCOMPAGNEMENTS

2€ portion de riz blanc nature

4€ portion de riz sauté au bouillon de poule

6€ poêlée de shiitake

## VIN AU VERRE 12 CL

### CHAMPAGNE

12€ Champagne - Brut

### VIN ROSÉ

6€ Rosé

### VIN BLANC MOELLEUX

8€ AOP Côte De Gascogne "Tortue" - Domaine Uby

### VIN BLANC

6€ Viognier

8€ IGP Ardèche "Chardonnay" 2021 - Louis Latour

10€ AOP Saint Péray 2022 - Les Vins De Vienne

12€ AOP Rully "La Créé" 2020 - Domaine Patriarche

### VIN ROUGE

6€ Syrah

8€ AOP Crozes Hermitage "Beaumont" 2022 - David Reynaud

10€ AOP Chorey Les Beaune "Les Beaumonts" 2020 - Domaine Patriarche

12€ AOP Pays D'oc "Chemin De Moscou" 2021 - Domaine Gayda

## BOISSONS

- 5.00€ Eau gazeuse filtrée et purifiée par nos soins (système filtrabio) 70cl
- 4.50€ Coca-Cola, Coca-Cola Zero 25cl
- 4.50€ Jus de fruits 25cl
- 6.50€ Thé Glacé **BIO** 33cl : Thé vert - Thé noir
- 6.50€ Limonade **BIO** 33cl : Artisanale - Orange sanguine - Citron vert
- 2.50€ Sirop
- 5.90€ Thé ou infusion "MONTEACO" **BIO** Thaïlande
- 7.90€ Thé Premium "MONTEACO" **BIO** Thaïlande "Forêt de Chiang Mai"
- 2.90€ Café "COSTADORO" **BIO**

## BIERES

- 6€ Singha 5° (Blonde / Thaïlande)
- 7€ La Blanche 4.7° (Brasserie du Mont-Blanc)
- 7€ La Rousse 6.5° (Brasserie du Mont-Blanc)

## APERITIFS ET DIGESTIFS

- 12€ Cocktail du moment
- 12€ Kir Royal 12cl
- 8€ Kir 12cl
- 7€ Ricard 6cl
- 7€ Martini 6cl
- 7€ Baileys 6cl
- 7€ Get 27 6cl

### COGNAC & ARMAGNAC 5CL

- 16€ NAUD XO cognac 55°
- 10€ TARIQUET VSOP bas-armagnac 40°

### LIQUEUR 5CL

- 12€ JACOULOT abricot 26°
- 12€ JACOULOT menthe poivrée 21°
- 12€ EYGUEBELLE mandarine 40°
- 12€ EYGUEBELLE poire williams 35°
- 12€ CHARTREUSE verte 55°
- 12€ CHARTREUSE jaune 43°

### RHUM 5CL

- 10€ PLANTATION XO barbados 40°
- 12€ OPTHIMUS 15 rép.dominicaine 40°
- 14€ DICTADOR 20 colombie 40°
- 16€ CENTENARIO 20 costa rica 40°
- 18€ ZACAPA 23 guatemala 40°

### WHISKY 5CL

- 12€ TAKETSURU japon 43° pure malt
- 15€ SAKURAO japon 43° single malt
- 18€ YOICHI japon 45° single malt
- 18€ THE YAMAZAKI japon 43° single malt
- 21€ HIBIKI HARMONY japon 43° blended
- 29€ KOMAGATAKE 2016 japon 60° single cask
- 35€ ICHIRO'S MALT WINE WOOD RESERVE japon 46.5° pure malt
- 35€ ICHIRO'S MALT MIZUNARA japon 46.5° pure malt
- 39€ ICHIRO'S MALT WORLD MALT & GRAIN japon 46.5° blended



สยาม

**SIAM**



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

04 78 81 69 36

[www.le-siam.com](http://www.le-siam.com)

