## DESSERTS

Sticky rice
Tarte au citron
Eclair au chocolat & caramel
Sorbet Minute 9 Mangue
Expresso martini

Little Bambou propose une sélection de plats délicatement élaborés par nos soins en respectant toutes les traditions et les saveurs de la cuisine thaïlandaise à partir de produits frais soigneusement sélectionnés & issus d'une agriculture responsable et raisonnée.

Chef de cuisine: Jean Mabire

Carte initiée par Antonin Bonnet

## LA CARTE

## COCKTAILS

PROSECCO THAÏ	
MOJITHAÏ	
CHANG MAI MULE	
SPICYTHAÏ MARGARITA	

SOUPES	Bouillon clair aux légumes rôtis <b>« relevé »</b> Courges, cresson & shitaké	12	CURRY
CRUS & SALADES	Salade de papaye verte	12	
	Tartare de daurade Citronnelle & lait de coco	15	
	Salade de bœuf grillé Pousses d'épinards, raisin & menthe fraîche	15	PLATS & ST
FRITS & GRILLÉS	Crevettes frites	14	
	Tempuras de légumes Mayo !!! au curry vert	13	
	Choux fleurs rôti au Massaman Sésame, gingembre & curry rouge	12	
	Saucisse Thaï Citronnelle, galanga, kaffir	11	RIZ & ACCOMPAG
	Satay de poulet	15	
	Boulettes de porc Sauce sésame & gingembre	13	
VAPEURS	Tofu « Soyeux » & champignons sautés au gingembre	15	
	Ha Kao crevette Lait de coco acidulée, pomelo et coriandre	16	
	Jalapenos laquéscrabe & poitrine de porc, coriandre	13	
	Raviolis aux 9 légumes Sauce curry jaune	16	
	Bouchée de pouletsésame & soja	15	

CURRY	Poulet au curry vert <b>épicé</b>
	Curry rouge de crevettes
	Curry jaune de légumes & tofu fumé 22
PLATS & STIR-FRY	Filet de bar aux 5 parfums
	Daurade Royale
	Boeuf «Ping Yang»
RIZ & ACCOMPAGNEMENTS	Riz jasmin 4  Brocolis sautés 4,5
	Salade de papaye
	and the Expanse