



## STARTERS

### Une entrée pour réchauffer le palais

Les starters sont servis sans riz

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Brocolis thaï sautés soja                                              | 5€ |
| Nouilles gingembres & ciboulettes Thaï                                 | 6€ |
| * Bouillon de canard laqué & herbes Thaï,                              | 4€ |
| Salade de boeuf, riz croustillant, citron vert, menthe et basilic Thaï | 5€ |

\* Cuit avec des os de Porc

## SIDE



|                          |      |
|--------------------------|------|
| Riz / Riz gluant         | 2€   |
| Nouilles de blé          | 2,5€ |
| Sauce satay              | 1,5€ |
| Pâte de piment           | 2,5€ |
| Curry rouge              | 6€   |
| Pickles daikon & carotte | 3€   |



## ROAST & RICE

small / medium / large

Tous les plats de la rôtisserie sont accompagnés de chou Shanghai, ces petits légumes asiatiques croquants, sautés et savamment épicés.

### Canard laqué cantonais désossé

Canard saumuré, laqué et séché, rôti à la flamme. Servi avec deux sauces typiquement Thaï: chili vinegar et tonique.

12€ / 15€ / 27€  
env. 100gr 180gr 330gr

### Canard laqué au curry rouge désossé

Canard saumuré, laqué et séché, rôti à la flamme. Servi avec un curry rouge maison, ananas, aubergines Thaï et basilic Thaï.

16€ / 29€  
env. 180gr 330gr

### Poulet roti Satay ou Poulet BKK

Poulet fermier saumuré dans une marinade: citron vert, coriandre, nuoc mam, doré à la flamme.

10€ / 13€ / 23€  
env. 90gr 170gr 280gr

### Poitrine de porc croustillante

Marinée aux 5 parfums et pâte de cacahuète, séchée 24h et servie avec une sauce tonique Thaï.

9€ / 12€ / 16€  
env. 80gr 120gr 160gr

### Porc laqué version malaisienne

Echine de porc français marinée dans un mélange 5 épices, tofu rouge et pagaille de soja, laqué à la flamme. Servi avec deux sauces typiquement Thaï: chili vinegar et tonique..

9€ / 12€ / 16€  
env. 90gr 130gr 170gr

## SUPER GRAND MIX

Valse de canard laqué, poulet rôti, porc laqué et poitrine de porc croustillante autour des flammes. Servi avec toutes les sauces typiquement Thaï de la rôtisserie.

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| 2 viandes, 2 sauces | env. 150 gr |
| 3 viandes, 3 sauces | env. 260 gr |
| 4 viandes, 4 sauces | env. 330 gr |



AU CHOIX

Canard 7,5€ - Poulet 6,5€ - Porc laqué 6€ - Poitrine porc 5€



## ROAST & NOODLE

one size

### Soupe de nouilles: Canard laqué 15€ / Porc laqué 14€ / Mix 18€

Double bouillon maison de porc et de canard mijoté 6h, clou de girofle, anis, et baies de goji. Nouilles de blé, chou shanghai, finish herbes thaï.

### Bol de nouilles fraîches: Canard laqué 15€ / Porc laqué 14€ / Poulet 14€ / Poitrine de porc 13€ / Mix 2 viandes au choix 18€

Pickles de daikon & carottes, shitaké infusé aux épices, nouilles de blé, sauce gingembre & ciboulettes thaï.



## STREET WOK

Original Bangkok Taste

one size

### Nouilles sautées au boeuf

Nouilles sautées au Dark soja, poivre, brocolis Thaï et graines de soja salées servis avec un boeuf mariné à la sauce d'huitre avec un finish citron vert.

12€

### Nouilles sautées du jour ou veggie **NEW**

Nouilles sautées au Dark soja, poivre, brocolis Thaï et graines de soja salées, viande suivant l'inspi du jour du chef.

12€ / 10€

### Crevettes sautées

Crevettes sautées à la confiture de piment street maison, pincée de basilic Thaï.

14€

### Canard sauté basilic

Canard laqué sauté avec le saint Graal du basilic thaï le « Holy Basil » et oeuf.

12€

### Porc sauté basilic

Porc émincé sauté avec le saint Graal du basilic thaï le « Holy Basil », et oeuf.

12€

### Riz sauté bangkok du jour ou veggie

La version typique du riz sauté façon Bangkok, viande suivant l'inspi du jour du chef, et jet de sauce.

12€ / 10€



## DRAFT BEER

25cl / 50 cl

### Singha \*

L'incontournable Thaï, blonde et légère - 5°

*\*Pour les nomades, la Singha existe en bouteille à 4€*

3,5€ / 6,5€

### Blue Moon

Pâle et trouble, la Blue Moon est une bière blanche ornée d'une mousse blanche épaisse - 5.4°

4€ / 8€

### Brewdog Elvis juice

IPA puissante aux saveurs de pamplemousse, de fleurs et d'épices, à déguster - 6.5°

5€ / 9€

### Paris Ale

Bière de la brasserie Demory, légère mais avec une belle complexité maltée, elle est facile à boire tout en gardant un goût bien houblonné et rafraîchissant. Une bière unique, surprenante et élégante, à l'image de la ville qu'elle représente - 4.7°

4€ / 7,5€

### Indi Pale Ale

L'Independent Pale Ale de Brewdog est une American Pale Ale légère et maltée à la robe jaune-orange. Délicate et désaltérante avec un faible taux d'alcool elle possède des saveurs de houblon, de fruits tropicaux, d'agrumes, de biscuit, de caramel et de malt - 4.2°

5€ / 9€

### Appie brut

Cidre au goût fruité mais peu sucré, sec et légèrement acidulé - 4.7°

4€ / 7,5€

### Citronnade maison

Gingembre frais, coriandre et citron jaune - 0°

- / 3,5€



## CLASSICS

one size

### Bulles et eaux

Pepsi / Pepsi max / Ice tea / 7 up / Eau gazeuse / Eau plate

2,5€

### Pimento ginger

5,5€

### Eau de coco

4€

### hot

Café filtre Costadoro, Thés d'Asie

2€ / 3€



## SWEETS

one size

### Mango coco

Mangue fraîche avion, riz gluant, noix de coco et feuille de Pandan - recette du Mandarin Oriental Bangkok.

6€

### 1/2 Mangue fraîche

6€

### Banane tapioca

L'original : bananes chaudes sur lait de coco et tapioca.

5€

## BANGKOK ROCKS

tous les midis  
une boisson  
maison offerte

Du lundi au vendredi  
de 12h à 15h



Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne. Tous nos produits exotiques sont fraîchement importés de Thaïlande.

Toutes nos recettes sont faites chez Street, par tous les fous de la Thaïlande qui travaillent ici.

Ouvert tous les jours de 12h à 23h. Tel: 01 42 36 60 92 - [www.streetbangkok.fr](http://www.streetbangkok.fr) / Prix nets T.T.C