

STREETBKK

GRILL AND BEER



Tout est fait maison de A à Z. Toutes nos recettes sont faites chez Street, par tous les fous de la Thaïlande qui travaillent ici. Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne. Tous nos produits exotiques sont fraîchement importés de Thaïlande.



STARTERS

Cuisiné à la minute. Explosion de produits frais thaïs.

PORC CROUSTILLANT 8€

Boulettes de riz au curry façon pop-corn fait main, saucisses de porc émincées, herbes fraîches.

SALADE DE BOEUF 8€

Rumsteak mariné, émincé juste saisi, poudre de riz grillé, citronnelle, échalotes, menthe et ciboulette thaïe.

SALADE DE PAPAYE 9€

125g de papaye verte, tomates cerises, haricots km, cacahuètes, crevettes roses séchées.

MIJOTÉ +

Viandes et poissons savoureux mijotés de longues heures avec un bouquet d'épices Thaï.

PORC MIJOTÉ 12€

Jarret de 5 heures cuit à l'anis et à la cannelle, petits piments de sishuan, feuilles de moutarde et œuf soja.

CURRY DU JOUR 13€

Pâte de curry maison, lait de coco, haricots km et aubergines thaïes croquants, existe aussi au Tofu.

CURRY AGNEAU MASSAMAN 16€

Épaule d'agneau massée au cumin frais confite 9 heures. Pâte de curry maison au lait de coco thaï, légumes.

EXTRAS

riz / riz gluant	+2,50 €
sauce satay	+2,50 €
sauce chili vinegar	+2,00 €
sauce BBQ STREET	+2,50 €
pâte de piment	+1 €



GRILL +

Magnifiques pièces de viande grillées à la flamme.

POULET SATAY

Poulet halal-Blancs ultra-tendres marinés dans du lait de coco, gingembre, galanga, citronnelle, curcuma, curry, graines de coriandre, fenouils... Servis avec une sauce Satay homemade aux cacahuètes grillées, petits concombres infusés.

\$11 € M13 € L16 €

RIBS SAUCE BBQ STREET FUMÉE

Travers de porc façon Street, gras fondant brillamment saisi, marinade parfumée au vin de riz, sauce BBQ Street fumée, relevée au citron vert!

\$13 € M16 € L19 €

SMOKE SAUSAGE & EGG

Saucisse de porc parfumée (citronnelle-combawa-feuille de citron) séchée, fumée et grillée. Sauce BBQ Street fumée.

\$11 € M13 € L16 €

À LA MINUTE

Plats ultras frais, cuisinés à la minute, accompagné de riz gluant.

PORC CROUSTILLANT 16€

150g de boulettes de riz au curry façon pop-corn fait main, saucisses de porc émincées, herbes fraîches.

SALADE DE BOEUF 16€

200g de Rumsteak émincé juste saisi, Poudre de riz grillé citronnelle, échalotes, menthe et ciboulette thaïe.

PORC ÉMINCÉ ISSAN 12€

Porc haché revenu avec riz toasté à la citronnelle, sauce poisson, herbes thaïes. existe en version Tofu.

GRANDE SALADE DE PAPAYE 18€

250g de papaye verte, tomates cerises, haricots km, cacahuètes, crevettes roses séchées.

ATTENTION

Les différents types de cuissons (à la minutes, grill, mijoté) et leurs durées, peuvent créer un décalage dans le service des plats.

Sensible au piment, consultez notre caissier

STREETBKK



GRILL AND BEER



SWEET ⚡

MANGO COCO 6 €

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

1/2 MANGUE FRAÎCHE 6 €

BANANE TAPIOCA 5 €

Bananes chaudes sur lait de coco et tapioca.

CLASSICS

BULLES ET EAUX

Pepsi/Pepsi max Ice tea/7 up 2,90 €

Eau gazeuse/Eau plate 2,50 €

PIMENTO GINGER 6,50 €

EAU DE COCO 4,5 €

CITRONNADE MAISON 50cl 3,50 €

Gingembre frais, coriandre et citron jaune.

HOT

THÉS 3 €

d'Asie



Tout est fait maison de A à Z. Toutes nos recettes sont faites chez Street, par tous les fous de la Thaïlande qui travaillent ici. Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne. Tous nos produits exotiques sont fraîchement importés de Thaïlande.

BIÈRE EN BOUTEILLES

SINGHA 5 €

L'incontournable Thaïe, blonde et légère. - 5°

BLUE MOON 8 €

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

DRAFT BEER

SINGHA 25cl 3,50 € 50cl 6,50 €

L'incontournable Thaïe, blonde et légère.

BKK ROCKS TOUS LES MIDIS

UNE BOISSON MAISON POUR 1,5€

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 12 HEURES À 15 HEURES

Ouvert tous les jours de 12 heures à 23 heures

Tel: 01 42 05 22 51 www.streetbangkok.fr

Prix nets TTC



un menu dessiné
par Ich&Kar
à l'été 2019

