

ROAST AND BEER

Des barquettes rôties aux flammes de l'Enfer et bonnes comme au Paradis.

"Leur canard rôti à la flamme est d'Enfer**",Satan**.



ROAST & RICE

Tous les plats de la rôtisserie sont accompagnés de riz blanc et pickles

Canard laqué Cantonais medium 15€/large 27€ 1/4 ou 1/2 canard saumuré, laqué et séché, rôti à la flamme. Servi avec deux sauces typiquement Thaï: soja ou tonique.

Canard laqué au curry rouge / medium 17€/large 30€ 1/4 ou 1/2 canard saumuré, laqué et séché, rôti à la flamme. Servi avec un curry rouge maison, ananas, aubergines Thai et basilic Thai.

Porc laqué version Malaisienne medium 13€ / large 17€ 220 gr ou 300 gr d'échine 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, soja piment ou tonique.

Poitrine de porc croustillante medium 13€ / large 17€ 200 gr ou 300 gr de poitrine de porc marinée aux 5 parfums et pâte de cacahuète, séchée 24h et servie avec une sauce tonique ou soja moutarde.

Poulet roti medium 13€ / large 23€

1/4 ou 1/2 poulet Halal fermier saumuré dans une marinade: citron vert, coriandre, citronelle nuoc mam, doré à la flamme, servi avec une sauce Bangkok tamarin, herbes fraiches ou satay.

Mix Cantonais medium 17€ / large 30€

300 gr ou 600 gr de canard laqué ou poulet roti, porc laqué et poitrine de porc croustillante, servis avec deux sauces au choix, soja piment, soja moutarde ou sauce tonic.

STREET WOK

Nouilles sautées de la rotisserie

Canard laqué 14€ / Poulet rôti 13€ / Boeuf sauté 14€ / Porc laqué 12,5€ / Veggie 11,5€ Nouilles sautées au Dark soja, poivre, brocolis Thai et graines de soja salées, servi avec la viande du jour.

Crevettes & Calamar sautés basilic 1/4,5€

Crevettes et calamar sautés avec le saint Graal du basilic thaï, le «Holy Basil» et oeuf, accompagné de riz.

Canard sauté basilic ⊅ 13€

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

Riz sauté de la rotisserie

Canard 14€ / Poulet 13€ / Porc 12€ / Veggie 11,5€ La version typique du riz sauté façon Bangkok, rôtisserie de votre choix, et jet de sauce.

ACCOMPAGNEMENTS

Des petits plus pour accompagner tes viandes rôties et ton riz, qui feront toute la différence dans ta bouche !!!

Bouillon de canard laqué Herbes thaï et poivre blanc.	2,50€
Salade de boeuf Bœuf mi-cuit et herbes fraîches.	8,00€
Kai Lan sauté Petit brocolis Thaï sauté au soja.	6,50€
Petits cocombres frais Et sa sauce secrète au sésame.	5,00€
Salade au poulet rôti	8,50€



EXTRAS

Riz / riz gluant	2,50€
Pâte de piment	1,00€
Sauce satay	2,50€
Sauce soja piment ou tonic	2,00€
Sauce soja moutarde	2,00€
Sauce gingembre ciboulette thai	2,50€
Curry rouge	6,00€

*STE3WS

Banane tapioca 5€

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

Mango coco 6€

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



OLASSICS

Bulles & eaux

Pepsi/Pepsi max Ice tea/7 up 2,90 € Eau gazeuse/Eau plate 2,50 €

Pimento Ginger 6€

Eau de coco 4,5 €

Citronnade maison 3.5 €

Gingembre frais, coriandre et citron jaune - 0°

CIDAE

APPIE BRUT 33 €L 7 €

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



BKK RO©KSTOUS 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 112 rue Saint Denis, 75002 Paris Tel: 01 42 36 60 92 www.streetbangkok.fr Prix nets TTC

BILITUOS NA SERÁIS

Singha 4,5 €

L'incontournable thaïe, blonde et légère - 5°

DRAFT SEER

Hazy Little Thing IPA

New England IPA (NEIPA) de la brasserie Sierra Nevada. C'est une IPA non filtrée à factoff troute et depaque avec une amertume légère et des notes fruitées bien présentes.

Singha* 25 € 3,5 € / 50€

L'incontournable Thaï, blonde et légère - 5° *Pour les nomades, la Singhs existe en bouteille à 5€

