

STREET BANG KOK

GRILL AND BEER



À LA MINUTE

EXPLOSION DE PRODUITS
FRAIS THAIS. PARFAIT EN
ENTRÉE. À PARTAGER OU
EN PLAT+🍚 riz gluant +2 €

PORC CROUSTILLANT

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

8 €

SALADE DE PAPAYE

200g de Papaye verte,
tomates cerises, haricots
km, cacahuètes, crevettes
roses séchées.

9 €

EXTRAS œuf de cane salé
pour une expérience
authentique. +2,50 €

ÉMINCÉ ISSAN

Poudre de riz grillé
citronnelle, sauce
poisson, herbes thaïes.

AU CHOX

200g de porc en 2 textures
200g de tofu Best Tofu Belleville

9 €

SALADE DE BŒUF

160g de Rumsteak
émincé juste saisi,
Poudre de riz grillé
citronnelle, échalotes,
menthe et ciboulette thaïe.

10 €

SALADE

DE CALAMAR

160g de calamar, céleri
branche, tomate mimi,
oignon, ciboulette Thaïe,
nuoc-mâm, piment oiseau.

10 €



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!

\$12 € M15 € L18 €

SMOKE SAUSAGE & EGG

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

Sauce BBQ Street fumée.

\$11 € M13 € L16 €

SAUMON TONIQUE

Attente 10 minutes.

150g de pavé de saumon
frais norvégien, sauce
tonique à base de pâte
de soja, de coriandre,
citron vert et vinaigre
de riz.

\$16 €



VIANDES ET POISSONS
SAVOUREUX MIJOTÉS
DE LONGUES HEURES AVEC
UN BOUQUET D'ÉPICES THAI

PORC MIJOTÉ

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

12 €

CURRY DU JOUR

Avec ou sans viande
Pâte de curry maison,
haricots km et aubergines
thaïes croquants et
viande émincée selon
l'inspi du jour.

12 €

CURRY TOFU

Pâte de curry maison,
légumes croquants et tofu.

12 €

AGNEAU

Épaule d'agneau massée
au cumin frais et
pâte de curry maison,
marinée dans du lait
coco, mijotée sous
vide 10 heures à basse
température, fondant de
carottes, potimarron
et pommes de terre façon
Massaman.

14 €

CURRY SAUMON

Attente 10 minutes

150g de pavé saumon frais
Norvégien au curry du sud
de la Thaïlande, feuille
de basilic frit et feuille
de citron émincée, servi
avec de petites aubergines
Thaïes.

17 €



EXTRAS

riz / riz gluant	+2,00 €
œuf de cane salé	+2,50 €
sauce satay	+2,50 €
sauce ribs	+2,50 €
sauce BBQ STREET	+2,50 €
pâte de piment	+1 €

PIMENTS

Sensible au piment,
consultez notre caissier



SWEET

MANGO COCO

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

6 €

1/2 MANGUE FRAÎCHE

6 €

BANANE TAPIOCA

Bananes chaudes sur lait
de coco et tapioca.

5 €



ATTENTION

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

STREET BANG KOK

GRILL AND BEER

CRAFT BEER & OTHER



CLASSICS

BULLES ET EAUX

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

PIMENTO GINGER

5,50 €

EAU DE COCO

4 €

CITRONNADE MAISON

Gingembre frais, coriandre
et citron jaune.
50cl 3,50 €



HOT

THÉS

d'Asie
3 €



SINGHA

- 5°

L'incontournable Thaïe,
blonde et légère.

25cl 3,50 € 50cl 6,50 €

Pour les nomades,
la Singha existe en

BOUTEILLE 4 €

PARIS ALE

- 4,7°

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.

25cl 4,€ 50cl 7,50 €

BREWDOG

ELVIS JUICE

- 6,5°

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

25cl 5,€ 50cl 9 €

BLUE MOON

- 5,4°

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

25cl 4,€ 50cl 8 €



APPLE BRUT

- 4,7°

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

25cl 4,€ 50cl 7,50 €



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.



Ouvert tous les jours
de 12 heures à 23 heures
Tel: 09 62 54 90 21
www.streetbangkok.fr
Prix nets TTC

BKK ROCKS
TOUS LES MIDIS
UNE BOISSON
MAISON
OFFERTE
DU LUNDI
AU VENDREDI
DE 12 HEURES
À 15 HEURES

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

