LEK

# A La Carte Menu

Piquant (V) option végétarienne.

#### Entrées / Starters

- Kiow nam khung 17 € Soupe aux raviolis de crevettes, pousses de soja et légumes.
- Lek's assortiment 24 €
   Assortiment d'entrées variées du Chef.
- Kai satay 18 €
  Brochettes de poulet mariné aux épices thai, accompagnées d'une sauce aux cacahuètes et d'une sauce vinaigrette au concombre.
- Tod Man Khung 18 €
  Beignets de crevettes au curry rouge et herbes thai accompagnés d'une sauce vinaigrette.
- Dim Sum khung / Moo / Mix 19 € Raviolis vapeurs au choix ( Scampis, porc ou Mix).
- Popia kai / Phak (V) 18 € Loempias au poulet et pousses de soja ou végétarien.
- Moo ping 18 €
   Brochettes de porc grillé et caramélisé aux herbes thai, accompagnées d'une sauce aigre doux.

## Salades / Thai Salads

- Yam neua Thai beef 

  En entrée 23 € / En plat 28 €

  Salade de boeuf irlandais grillé à la citronnelle, lime et menthe fraiche.
- Laab kai 

  En entrée 21 € / En plat 26 €

  Salade de poulet émincé aux épices thai grillées, parfumée à la menthe fraiche, kaffir, coriandre et jus de lime.

### Plats / Main

(tous les plats sont accompagnés de riz blanc parfumé au jasmin).

- Keng deng Kai / Neua / Khung 

  25 € / 26 € (V option végétarienne possible).

  Curry rouge au lait de coco, aubergines thai, pousses de bambou et basilic avec au choix poulet, boeuf angus ou scampis.
- Kai yang Som tam 

  2 9 €

Haut de cuisse de poulet grillé, mariné au lait de coco, aux herbes thai et au curcuma accompagné d'une salade de papaye verte aux piments frais, cacahuètes, tomates cerises et jus de lime ( 20 min de préparation).

- Kheng know wan kai / neua / khung → 25 € / 26 € Curry vert au lait de coco, aubergines thai, pousses de bambou et basilic thai avec au choix poulet, boeuf angus ou scampis.
- Pad med mamaung kai 26 € Poulet sauté aux noix de cajou, légumes et ananas frais.
- Keng karee Kai / khung 25 € / 26 € (V option végétarienne possible). Curry jaune au lait de coco, patates douces et oignons frits avec au choix poulet ou scampis.
- Keng pet siam → 29 € Filet de canard grillé au curry rouge, lait de coco, aubergines thai, basilic, kaffir et ananas frais.
- Ped ma kham 29 € Filet de canard mariné au miel et aux épices thai, grillé à la sauce tamarin et aux noix de cajou.
- Pad kra tiam prik thai ped 29 € Filet de canard grillé, sauté à l'ail et au poivre vert.
- Phad thai Kai / khung 24 € (V option végétarienne possible). Nouilles sautées avec oeufs, cacahuètes, pousses de soja, ciboulette thai avec au choix poulet ou scampis.
- Pad kra proa kai / neua 

   <sup>2</sup> 26 € / 27 € (V option végétarienne possible).
   Poulet ou Boeuf angus sauté aux piments frais et basilic thai.
- Neua pad katriam 27 €
   Boeuf angus sauté à l'ail et au poivre vert.

#### · Pla yang 29€

Filet de bar enveloppé dans une feuille de bananier, grillé, légèrement fumé à la citronnelle et au basilic thai, accompagné d'une sauce au tamarin et d'une sauce épicée aux fruits de mer 4 (20 min de préparation).

• Pla sam rot 

27 €

Filet de bar frit parfumé aux 3 saveurs, nappé d'une sauce à l'ananas, tamarin, légumes et basilic.

• Kra tiam prik thai khung plamuk 27 €

Scampis et calamars sautés à l'ail et au poivre vert.

Scampis et calamars sautés aux piments frais et basilic thai.

• Khao pad kai / khung (V) 24 €

Riz sauté aux légumes, oeufs avec au choix poulet ou scampis.

Assortiment de 4 curry au lait de coco, du plus doux au plus épicés, accompagné de poulet, scampis, canard et boeuf angus.

# Accompagnement / Side dish

• Phad koitiow 12 €

Nouilles sautées aux légumes.

• **Khao phad** 12 €

Riz sauté aux légumes.

• Phad phak 12 €

Wok aux légumes.

• Kaow niow 6 €

Riz gluant.