

baithong


Cuisine du Siam

47, rue de Charenton, 75012 Paris

Tél. : 01 43 47 55 47

www.baithong.fr

 Baithong Paris

La cuisine du Baithong s'apprécie avec ou sans piment à l'exception de quelques recettes naturellement légèrement pimentées, signalées par un .

Les plats sont préparés sans piments.

À vous de préciser lors de votre commande si vous préférez qu'il soit:

Légèrement pimentés  Pimentés   Très pimentés   

Toutes les viandes bovines sont d'origine « France ».

Toutes nos recettes sont exécutées sur place par nos cuisinières thaïlandaises.

ENTRÉES

- 1 **Tom Kha**
Soupe légèrement relevée, parfumée de citronnelle, galanga, combawa et lait de coco.
Végétarien ou poulet 9 €
Crevettes 10 €
- 2 **Tom Yam**
Potage très relevé, parfumé de citron galanga, citronnelle et feuilles de combawa
Végétarien ou poulet 9 €
Crevettes ou fruits de mer 10 €
- 3 **Yam Saparot Kai, Khung**
Salade fraîche d'ananas, poulet émincé, crevettes, noix de coco, ciboulette, coriandre et échalotes 14 €
- 4 **Som Tam**
Salade de papaye verte fraîche au citron vert épicé 11 €
- 5 **Po Pia**
Nems thaïs, végétarien ou porc 9 €
- 6 **Yam Wun Sen**
Salade de vermicelles transparents, poulet émincé, célerie, coriandre, ciboulette thaïe 10 €
- 7 **Yam Talay**
Salade de fruits de mer épicés 12 €
- 8 **Khung Yum Ta Kai**
Salade de crevettes à la citronnelle ou calamars 12 €
- 9 **Laap**
Salade de viande ou de volaille finement hachée, mélangée d'herbes, riz croustillant
Bœuf ou poulet 11 €
- 10 **Yam Neua (piment)**
Bœuf coupé en fines tranches, ciboulette, coriandre, échalotes, citron, piments thaïs, riz croustillant 11 €
- 11 **Kai Ho Baiteuy**
Poulet au sésame soufflé dans une feuille de pandan (spécialité de nord de la Thaïlande) 10 €
- 12 **Sai Klok Isan**
Un classique de la cuisine Isan du nord est de la Thaïlande, saucisses de porc parfumées
aux herbes et épices Thaï 12 €
- 13 **Loam Mit Thail**
Assortiments pour 2 personnes de nems, brochettes de poulet, salade de papaye verte
et de poulet au sésame 25 €

LES PLATS

- 14 **Kai Satay**
Brochettes de poulet servies avec une sauce cacahuète, lait de coco 10 €
- 15 **Pat Met Ma Muang**
Plat sauté au wok avec légumes et noix de cajou
Végétarien ou poulet 13 €
Bœuf ou crevettes 14 €
- 16 **Pat Pew Wan**
Plat sauté au wok avec légumes et ananas sauce aigre douce
Végétarien ou poulet 13 €
Crevettes 14 €
- 17 **Pat Prik Thai Oon 🌶**
Plat sauté au wok avec légumes relevés au jeune poivre
Poulet 13 €
Bœuf ou crevettes ou calamars 14 €
- 18 **Khung Makam**
Crevettes sautées au tamarin, ail 15 €
- 19 **Khung Pad Kra Tiem Prik Thai**
Crevettes sautées à l'ail et poivre 15 €
- 20 **Pat King**
Plat sauté au wok avec des légumes, gingembre frais, champignons noirs
Végétarien ou poulet 13 €
Bœuf ou crevettes 14 €
- 21 **Pat Prik Keng 🌶**
Plat sauté au wok avec des légumes au curry rouge
Végétarien ou poulet 13 €
Bœuf ou crevettes 14 €
- 22 **Pat Pak Ruam Mit**
Plat sauté au wok avec légumes croquants
Végétarien ou poulet 13 €
Bœuf ou crevettes 14 €
- 23 **Pat Kra Pao 🌶**
Un plat très populaire, au basilic thaï épicé, préparé au wok avec des légumes
Poulet 13 €
Bœuf ou crevettes ou calamars 14 €
- 24 **Keng Ped, Ped Yang**
Canard roti, curry rouge, ananas, raisin, lychees et lait de coco 16 €

25	Pad Pad Prik Oon 🌶️ Canard rôti sauté au jeune poivre	16 €
26	Keng Kiew Wan Curry vert au lait de coco, légumes et basilic thaï Végétarien ou poulet	14 €
	Bœuf ou crevettes	15 €
27	Chu Chew Curry rouge, lait de coco et feuilles de lombawa Poulet	14 €
	Saumon ou crevettes	15 €
28	Ho Mok Pla Poisson au curry rouge et lait de coco, cuit à la vapeur dans une feuille de bananier	16 €
29	Pla Nung Manao Bar cuit à la vapeur citronnelle et citron	21 €
30	Pla Yang Dorade grillé sauce thaï (préparation 15 minutes)	21 €
31	Sua Ronghai Bœuf grillé sauce Isan (plat du nord de la Thaïland)	18 €
32	Massaman 🌶️ Plat traditionnel mijoté dans un curry rouge au lait de coco, pommes de terre, cacahuète Végétarien ou poulet	14 €
	Bœuf ou crevettes	15 €
33	Keng Deng 🌶️ Curry rouge au lait de coco, bambou et basilic thaï Végétarien ou poulet ou porc	14 €
	Bœuf ou crevettes	15 €
34	Paneng 🌶️ Plat sauté au curry rouge pimenté et lait de coco Poulet	14 €
	Bœuf	15 €

ACCOMPAGNEMENTS

35	Khao Souaie Riz blanc naturellement parfumé au jasmin	2,50 €
36	Khao Niaw Riz gluant	3 €
37	Pad Mi (avec soja) Nouilles de blé sautées	5 €

Légèrement pimentés 🌶️ Pimentés 🌶️🌶️ Très pimentés 🌶️🌶️🌶️
Prix net - Service compris

LIGHT

38	Jud Tofu Soupe de tofu à base de soja avec champignons parfumés	9 €
39	Tom Jud Woon Sen Soupe de vermicelles transparents	9 €

EAT IN OR TAKE AWAY NOODLE STREET

40	Pad Thai Le plat thaï le plus connu à travers le monde, pâtes de riz sautées au wok Végétarien ou poulet ou porc	13 €
	Bœuf ou crevettes	14 €
41	Kao Pat Plat complet de riz thaï « Hom mali » sauté au wok, légumes et herbes thaï Végétarien ou poulet	11 €
	Bœuf ou crevettes	13 €
42	Bo Bun Thai Un plat d'origine vietnamienne, que la cuisine thaïe s'est appropriée. Crudités, vermicelles de riz, nems aux légumes. Végétarien ou poulet ou porc	13 €
	Bœuf ou crevettes	14 €
43	Khao Pat Saparot Plat complet de riz thaï « Hom mali » sauté au wok, ananas, légumes et herbes thaïes Végétarien ou poulet	11 €
	Bœuf ou crevettes	13 €

Légèrement pimentés 🌶️ Pimentés 🌶️🌶️ Très pimentés 🌶️🌶️🌶️
Prix net - Service compris

DESSERTS

44	Kanom Mok Ken	6 €
	Flan thaï traditionnel au lait de coco	
45	Gluay Buad Chee	6 €
	Bananes au lait de coco, graine de sésame, tapioca	
46	Kho Niaw Ma Muang	6 €
	Mangue fraîche, riz gluant nappé d'une sauce à la noix de coco	
47	Phonlarnai Sot	5 €
	Fruits frais de saison	
48	Ice Cream (2 boules)	6 €
	Sorbet coco ou citron Glace au gingembre Parfum du moment	
49	Mangue fraîche	9 €
	Selon saison	

LA CAVE

VINS BLANCS

Chardonnay, vin du Pays du Val de Loire
Sancerre AOC

14 cl	75 cl
3,5 €	19 €
	27 €

VIN ROSÉ

Coteaux du Languedoc AOC
Côte de Provence AOC

3,5 €	19 €
	27 €

VIN ROUGE

Côte de Brouilly AOC
Faugères AOC « Domaine Rouge Gorge »
Gaillac AOC
Côte de Blaye AOC « Château Maisonneuve »

3,5 €	19 €
3,5 €	19 €
3,5 €	19 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Drappier

60 €

COCKTAILS

Mai Thaï	8 €
Le classique Thaï Mékong, rhum blanc, cocktails de fruits	
Thaï coconut	8 €
Rhum agricole blanc, jus d'ananas, noix coco thaï.	
Mojito	8 €
Havana Club, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
Khao San Road	8 €
Cognac, jus de framboises, citron vert, « Pure Power »	
Vi Tai Min (sans alcool)	6 €
Nectar de mangue, goyave, jus d'ananas	

APÉRITIFS

Kir (14 cl)	4 €
Porto (5 cl)	4 €
Martini rouge, blanc (14 cl)	4 €
Ricard, Pastis (2 cl)	3 €
Johnnie Walker Red Label (4 cl)	6 €
Chivas Regal (4 cl)	7 €
Cognac Hennessy (4 cl)	7 €

Légèrement pimentés  Pimentés  Très pimentés 
Prix net - Service compris

Prix net - Service compris

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

Singha, Thai beer (25 cl).....	4 €
Singha, Thai beer (50 cl).....	8 €

BIÈRES

Singha, Thai beer (bouteille 33 cl).....	6 €
Brewdog « Punk IPA » (33 cl).....	6 €

JUS DE FRUITS (33 cl)

Mangue, ananas, goyave, coco.....	4 €
-----------------------------------	-----

SODA « MAISON » (33 cl)

Citronnelle.....	3 €
Gingembre.....	3 €

SODA (33 cl)

Coca, light, zéro.....	4 €
Thé glacé citron vert.....	4 €
Thé au lait glacé.....	4 €

EAU

Eau minérale ou gazeuse (50 cl).....	4 €
Eau minérale ou gazeuse (100 cl).....	7 €

CAFÉ ET THÉ

Café/deca.....	2,20 €
Thé vert Jasmin (Dammann).....	4 €
Thé Gunpowder (Dammann).....	4 €
Infusion Citronnelle Gingembre (Dammann).....	4 €
Infusion Citronnelle.....	4 €

baithong

Cuisine du Siam

LA CAVE

VINS BLANCS

Chardonnay, vin du Pays du Val de Loire
Sancerre AOC

14 cl	75 cl
3,5 €	19 €
	25 €

VIN ROSÉ

Coteaux du Languedoc AOC
Côte de Provence AOC

3,5 €	19 €
	25 €

VIN ROUGE

Côte de Brouilly AOC
Faugères AOC « Domaine Rouge Gorge »
Gaillac AOC
Côte de Blaye AOC « Château Maisonneuve »
Cahors AOC

3,5 €	19 €
3,5 €	19 €
3,5 €	19 €
3,5 €	19 €
	25 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Drappier

	60 €
--	------