

**Les Larmes  
du Tigre**

**Take-away**

**La fine cuisine thaïlandaise chez vous.**

Faites votre choix et commandez par téléphone au 02/512 18 77 ou en ligne.

Pour la facilité, téléphonez si possible avant le service, c'est à dire avant 12 hrs ou avant 19 hrs.

Possibilité de livraison dans les 19 communes pour toute commande atteignant 30 € moyennant 5 € de frais de livraison.

Pour les communes autour de Bruxelles, les frais de livraison sont de 8 € pour toute commande atteignant les 50 €.

Pour les communes hors de Bruxelles, contactez-nous (02/512 18 77 - [info@leslarmesdutigre.be](mailto:info@leslarmesdutigre.be)) pour connaître le supplément.

***Les entrées chaudes***

1	TODMAN PLA ( 6 )	15,50
	<i>Beignets de poisson au curry thaï</i>	
2	SATE KAI ( 5 )	13,90
	<i>Brochettes de poulet mariné au lait de coco, sauce cacahuètes</i>	
3	ROULEAUX DE PRINTEMPS ( 4 )	13,90
	<i>Fines croquettes de pâte de blé farcies de viande et légumes</i>	
4	TRIANGLES D'AMOUR ( 5 )	14,90
	<i>Poulet caramélisé, mariné au miel et enveloppé dans une feuille de bai-toey</i>	
6	GRILLADE AU TAMARIN ( 3 )	16,90
	<i>Gambas grillées à la sauce Tamarin</i>	
18	BOUQUET ROYAL	17,00
	<i>Assortiment d'entrées</i>	

***Les entrées à la vapeur***

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 7  | DIM SUM MOO ( 5 )<br><i>Chaussons farcis d'un mélange de porc et crabe, champignons parfumés cuits à la vapeur</i> | 13,90 |
| 16 | DIM SUM KUNG ( 5 )<br><i>Chaussons farcis de scampis à la vapeur</i>   | 14,90 |
| 70 | LES VAPEURS D'ASIE<br><i>Assortiment d'entrées cuites à la vapeur</i>  | 17,00 |

***Yams***

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 11  | YAM WOON SEN<br><i>Salade de vermicelles, scampis, calamar, poulet, citron vert et herbes</i> | 16,90 |
| 14  | SOM TAM KUNG YANG<br><i>Salade de papaye verte et gambas</i>                                  | 18,40 |
| 112 | PLA KUNG<br><i>Salade de scampis à la citronnelle</i>   | 19,50 |

# Les Larmes du Tigre

**Take-away**

## **Potages**

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 21 | WON TON<br><i>Potage aux raviolis de scampis et calamar, rehaussé de jets de soya</i> | 13,90 |
| 25 | TOM KHA KAI<br><i>Potage à la pulpe de coco, émincé de poulet et champignons</i>      | 13,90 |
| 27 | TOM YAM KUNG<br><i>Potage aux scampis, citronnelle, champignons</i>                   | 14,90 |

## **Végétariens**

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 100 | DIM SUM CHE ( 5 )<br><i>Raviolis végétariens à la vapeur</i>                              | 13,50 |
| 102 | TOM YAM PHAK<br><i>Potage aux légumes et citronnelle</i>                                  | 12,50 |
| 103 | ROULEAUX DE PRINTEMPS ( 4 )<br><i>Fines croquettes de pâte de blé farcies aux légumes</i> | 13,50 |
| 105 | PRAD CHE KA PAO<br><i>Légumes et tofu sautés au basilic</i>                               | 21,50 |
| 107 | GAING PHED PHAK<br><i>Tofu et légumes au curry rouge et coco</i>                          | 21,50 |
| 866 | PHAD THAI CHE<br><i>Nouilles sautées végétariennes</i>                                    | 21,50 |

## **Volailles**

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 31 | KAI PHAD KHING<br><i>Emincé de poulet au gingembre et champignons</i>   | 22,00 |
| 32 | KAI PHAD METMAMUANG<br><i>Poulet aux noix de cajou et châtaignes d'eau, légèrement aigre-doux</i>             | 22,00 |
| 34 | NOK KHATIEM PRIK THAI<br><i>Caille à l'ail et poivre</i>  | 24,00 |
| 35 | NOK PHAD PET<br><i>Caille au basilic et racines de kachai</i>   | 24,00 |
| 36 | PHAD KA PAO KAI SAB<br><i>Poulet finement haché sauté au basilic Ka Pao et haricots verts-à la thaï</i>       | 22,00 |
| 37 | LAB KAI<br><i>Salade de poulet au citron vert et herbes thaï</i>  | 22,00 |
| 38 | GAING KHALI KAI<br><i>Poulet au curry jaune, lait de coco, pommes de terre et oignons grelots - à la thaï</i> | 24,00 |
| 39 | GAING DAING KAI<br><i>Emincé de poulet au curry rouge, lait de coco et bambou - à la thaï</i>                 | 24,00 |

# Les Larmes du Tigre

**Take-away**

---

40	GAING KHIAW WAAN KAI <i>Émincé de poulet au curry vert, lait de coco et Makhua - à la thaï</i>	24,00
42	GAING DAING PED <i>Canard au curry rouge, ananas et litchis</i>	28,00
43	PED PHAD KI MAO <i>Canard aux chilis et basilic</i>	28,00
84	PHAD THAI KAI <i>Nouilles sautées au poulet</i>	22,00
85	KHAO PHAD KAI <i>Riz sauté au poulet</i>	22,00

**Viandes**

46	PRIAW WAN MOO <i>Émincé de porc sauce aigre-douce et ananas</i>	22,00
47	MOO THOD METMAMUANG <i>Émincé de porc légèrement pané aux noix de cajou</i>	22,00
51	NUA PHAD NAM MANHOI <i>Émincé de bœuf Angus sauté aux légumes et champignons parfumés</i>	26,00
52	YAM NUA <i>Salade de bœuf Angus à la menthe, citron vert et chili</i>	26,50
54	NUA PHAD PET <i>Bœuf Angus au basilic thaï, racines de kachai et makhua</i>	26,00
55	PANANG NUA <i>Émincé de boeuf Angus au curry rouge et parfumé à la citronnelle</i>	27,00
56	SUA LONG HAI « LE TIGRE QUI PLEURE » <i>Émincé de bœuf Angus mariné grillé servi avec une sauce thaï</i>	29,00

**Poissons**

60	KUNG SOD MAKHAM <i>Scampis croustillantes sauce tamarin et chili</i>	26,00
61	KUNG PHAD KA PAO <i>Scampis au basilic thaï et bambou</i>	26,00
64	PHAD CHA THALEE <i>Scampis, calamar, bar et moules au basilic thaï</i>	26,00
68	PLA CHU CHI <i>Dorade croustillante nappée d'un curry rouge</i>	30,00
80	PHAD THAI KUNG <i>Nouilles sautées aux scampis</i>	24,00
82	KHAO PHAD KUNG <i>Riz sauté aux scampis</i>	24,00
94	KUNG KHATIEM <i>Gambas sautées à l'ail, poivre vert et mun kung</i>	29,00
96	KUNG CHU CHI <i>Gambas croustillantes au curry rouge</i>	29,00

***Accompagnements***

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 81 | PHAD PHAK  | 14,90 |
|    | <i>Légumes croquants, sautés à la thaï</i>                       |       |
| 86 | PHAD THAI CHE  | 14,90 |
|    | <i>Nouilles sautées aux oeufs, poireaux,<br/>pousses de soja</i> |       |
| 87 | KHAO PHAD CHE  | 14,90 |
|    | <i>Riz sauté aux oeufs, oignons, carottes</i>                    |       |

## *Desserts*

### Pâtisseries

- 0 ENTREMETS CROUSTILLANT AUX 12,00  
2 MOUSSES AU CHOCOLAT

### Fruits

- 0 ANANAS FRAIS 8,50
- 0 MANGUE FRAÎCHE 10,00
- 0 KHAONIOW MAMUANG 12,00  
*Mangue au riz collant et lait de coco*  
*(souvenir de Thailande)*
- 0 PLATEAU DE FRUITS EXOTIQUES 12,00

### Pâtisseries

- 0 TARTE JASMIN MAISON 10,00

### Fruits

- 0 DUO MANGUE ET ANANAS 10,00

***Extra***

0	RIZ PARFUME SUPPLEMENTAIRE	2,20
0	KROUPOUC (3 L)	4,00
0	NAM NAM PLA PIKINU 60 CC <i>Sauce poisson 60 cc</i>	0,7
0	NAM SATE 250 ML <i>Sauce cacahuètes 250 ml</i>	6,00
0	NAM PRIAW WAN 250 ML <i>Sauce aigre-douce 250 ml</i>	6,00
0	NAM SIRACHA 60 CC <i>Sauce siracha 60 cc</i>	0,70
0	NAM SAMBAL 60 CC <i>Sauce sambal 60 cc</i>	0,70

# Les Larmes du Tigre

*Take-away*

## *Boissons softs*

COCA (33 CL)	3,00
COCA ZERO (33 CL)	3,00
MAES (33 CL)	3,00
EAU PLATE (50 CL)	4,80
EAU GAZEUZE (50 CL)	4,80
SINGHA (33 CL) <i>(bière thai)</i>	5,00

## *Apéritif*

LES LARMES DU TIGRE (25 CL) <i>Pisang, dry sherry, maracuja</i>	7,00
MAI THAI (25 CL) <i>Rhum, cointreau, ananas, orange, citron</i>	7,00

## *Vins blancs*

CENT POUR CENT CHARDONNAY - IGP D'OC - DOMAINE PEYRA	32,00
SANCERRE LOIRE - BLANC « LA CHÂTELLENIE » JOSEPH MELLOT	48,00

# Les Larmes du Tigre

*Take-away*

## *Vins rosés*

GRIS BLANC LANGUEDOC -DOMAINE GÉRARD BERTRAND	33,00
SANCERRE LOIRE - ROSÉ « LE RABAULT » JOSEPH MELLOT	48,00

## *Vins rouges*

GUIGAL CÔTES DU RHÔNE	38,00
CHÂTEAU FOUGEYRAT GRAND CRU ST EMILION	49,00
SANCERRE LOIRE - ROUGE « LE RABAULT » - JOSEPH MELLOT	52,00

## *Champagne*

BRUT DE LOIRE <i>La Petite Bulle</i>	38,00
DRAPPIER CARTE D'OR	65,00