



ALOÏ

Entrée + plat + accompagnement 26€


Plat + accompagnement + dessert 26€


Entrée + plat + accompagnement + dessert 29€

ENTRÉES

Mini plateau de dégustation Aloï (Rouleau thaï, beignet de crevettes aux, poulet en feuille de bananier, saucisses thaï au porc, salade d'ananas)

Soupe de ravioli aux crevettes et lait de coco 

Brochettes de poulet grillé avec sauce cacahuète 

Fine lamelles de filet de bœuf grillé en salade 

Salade de poisson à la mangue, sauce citronnée 


Grosses crevettes grillées à l'ail & poivres façon thaï 

PLATS


Filet de poulet au curry sur mesure vert 

Emincé de magret de canard grillé à la sauce tamarin douce

Wok de boeuf parfumé au Kapao et ses légumes 

«Hom- Moc» – Saumon dans une feuille de bananier 

“Chu- Chi” de fruits de mer 

Curry de “tofu Tamago” au curry rouge 

Wok de crevettes & poulet, pâtes de riz et sauce au tamarin



ACCOMPAGNEMENTS

Riz thaï parfumé

Riz gluant

Riz sauté thaï

DESSERTS

Voir la carte

 Moyennement piquant

 piquant



ALOÏ

ENTRÉES

Plateau de dégustation ALOÏ (1 ou 2 personnes) Rouleau thaï aux crevettes et porcs, beignet de crevettes aux maïs, fleurs de canard au foie gras, poulet en feuille de bananier, saucisses thaï au porc, salade d'ananas et vinaigrette au yuzu ----- 11€ ou 21 €

Petits rouleaux aux langoustines, sauce onctueuse à l'ananas et zeste de citron vert ----- 11€

Assortiment gourmand de vapeurs (4 pièces) Homard et combawa, crabe, émeraude végétarien, seiche ----- 11€

Fleurs de canard au foie gras et mangue ----- 11€

Salade de papaye verte, croustillant de porc et crevettes séchées, sauce tamarin citronnée ----- 11€

Salade d'orange aux crevettes assaisonnée d'une sauce citronnée ----- 11€

Pirogue d'ananas aux crevettes sauce poisson ----- 11€

Galette de riz farcie de porc et champignons noirs ----- 11€

Fines lamelles de filet de bœuf grillé en salade, gingembre et soja   ----- 11€

Brochettes de poulet grillé mariné au curry rouge, sauce onctueuse à la cacahuète grillée  ----- 11€

Soupe Tom Yum Kung, crevettes à la citronnelle, épices thaï ----- 11€

Soupe de ravioli aux crevettes et lait de coco, parfum de citronnelle et galanga  ----- 11€



Moyennement piquant






piquant






ALOÏ

VIANDES

- Epaule d'agneau confite 3 heures à la citronnelle, carottes fumées et petit pois, sauce massamam ----- 22€
- Emincé de magret de canard grillé à la sauce tamarin douce ----- 17€
- Filet de poulet au curry sur mesure vert et basilic thaï  ----- 16€
- Filet de poulet sauté aux noix de cajou ----- 16€
- « Fried frogs » parfumées au Kapao, sauce tartare à la citronnelle ----- 17€
- “Le Tigre qui pleure”, pièces de bœuf grillées et tranchées ----- 22€
- Wok de bœuf parfumé au Kapao et ses légumes de saison aux cinq parfums   ----- 17€
- Traditionnel bœuf sauté épicé au lait de coco façon Aloï ----- 17€

POISSONS ET CRUSTACÉS

- Crevettes sautées aux cinq parfums et fleur de sel, légumes de saison ----- 17€
- Gambas marinées au curry jaune et parfumées au basilic thaï ----- 22€
- « Hom- Moc » – Saumon cuit à la vapeur dans une feuille de bananier  ----- 22€
- Bar en filet grille, salade de mangue verte, vinaigrette citronnelle et gingembre ----- 22€
- “ Chu- Chi ” de fruits de mer servis dans son écrin de noix de coco fraîche  ----- 22€
- Wok de crevettes & poulet, pâtes de riz et sauce au tamarin ----- 17€
- Curry de “tofu Tamago” au curry rouge, chopsuey de légumes  ----- 16€



Moyennement piquant



piquant



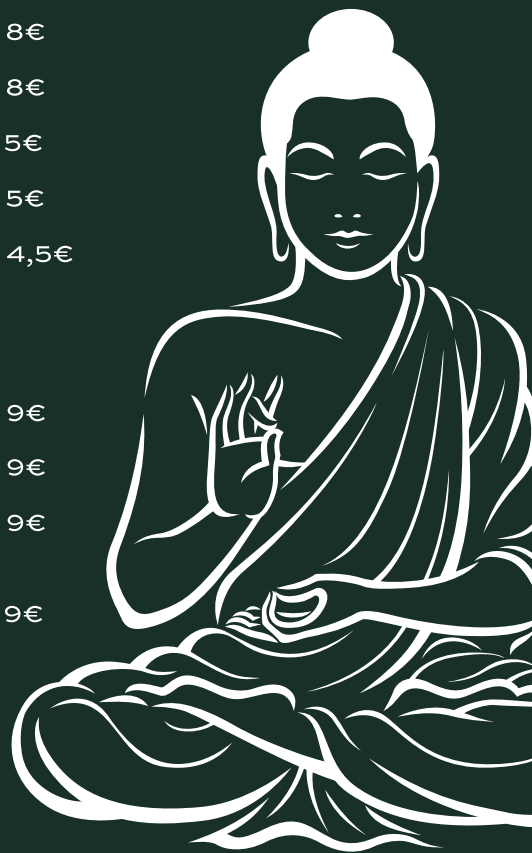
ALOÏ

ACCOMPAGNEMENTS

Assortiments de légumes sautés	----- 8€
Nouilles de patate douce	----- 8€
Riz thaï sauté aux crevettes & ananas frais	----- 8€
Riz gluant	----- 5€
Riz de bambou	----- 5€
Riz thaï parfumé	----- 4,5€

DESSERTS

Riz gluant juste tiédi, lait de coco et mangue fraîche	----- 9€
Nem au chocolat, sorbet citron vert gingembre	----- 9€
Cheesecake "newyorkais" au thé matcha et anko	----- 9€
Emincé de fruits de saison comme une salade, sirop vanille et yuzu	----- 9€
Flan au lait de coco, sorbet au lychee	----- 9€
Glaces ou sorbet 2 boules (citron vert gingembre, thé vert, chocolat noir, fraise, sésame noir, violette, basilic, lychee)	----- 7€
Glaces ou sorbet 3 boules (citron vert gingembre, thé vert, chocolat noir, fraise, sésame noir, violette, basilic, lychee)	----- 9€
Café gourmand 3 variétés de gourmandises suggérées par le Chef	----- 9€





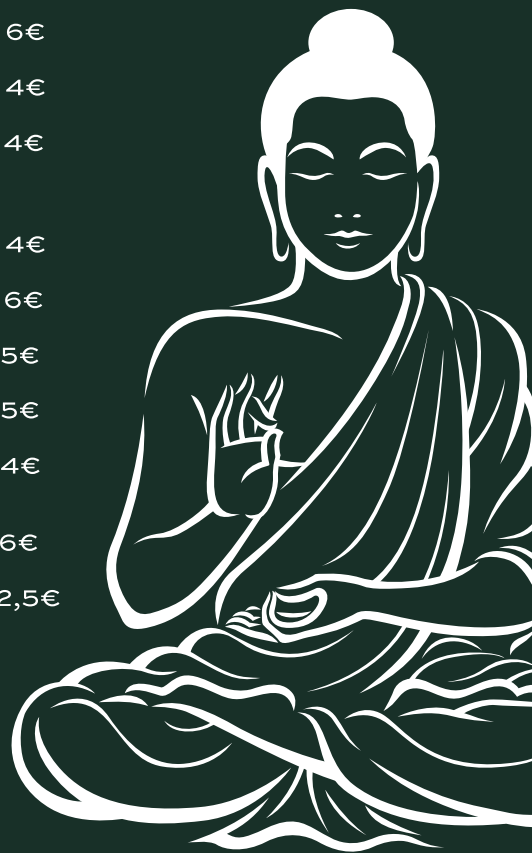
ALOÏ

BOISSONS

Eau plate Evian 75 cl	----- 6€
Eau gazeuse Badoit 75 cl	----- 6€
Coca Cola ou Coca sans sucre 33 cl	----- 4€
L'O aromatisé légèrement pétillante, menthe concombre 33 cl	----- 4€
Lemonaid fruit de la passion 33 cl	----- 4€
Jus de coco frais	----- 6€
Bière Singha	----- 5€
Bière Tsingdao	----- 5€
Thé au jasmin / thé vert / thé au gingembre Chaud ou glacé à votre convenance Avec perles de tapioca	----- 4€ ----- 6€
Café/ décaféiné	----- 2,5€

APÉRITIFS

Gin tonic à l'eau de coco (20 cl)	----- 9€
Umeshu Sengajiu, Yakult au citron vert et pamplemousse (20 cl)	----- 9€
Bacardi mojito (20 cl) Perrier, feuille de menthe, basilic, citron, rhum	----- 9€
Kir (8 cl)	----- 6€
Kir Royal (8 cl) Amadeo brut	----- 9€
Whisky Johnny Walker (4 cl)	----- 6€
Whisky thai Mekhong (4 cl)	----- 6€
Martini blanc ou rouge (4 cl)	----- 6€
Coupe de champagne (8 cl) Amadeo brut	----- 9€





ALOÏ

VINS ROUGES 75cl

Côte du Rhône AOP Les Trois garçons	----- 22€
Brouilly AOP Réserve de Beauvoisie	----- 24€
Montagne Saint- Emilion AOP Domaine du Haut Marchand 2015	----- 26€
Haut Medoc AOP Château Victoria	----- 35€
Bourgogne Hautes- Côtes de nuits AOP Domaine Cornu	----- 38€
Saint- Emilion Grand cru classé Château Grand Pontet	----- 55€

VINS ROUGES 75cl

Coteaux d'Aix en Provence AOP Domaine Saint- Julien Vignes	----- 22€
Côtes de Provence AOP Château La Tour de l'Evêque	----- 28€

VINS BLANCS 75cl

IGP pays d'OC Le Sudiste	----- 19€
IGP Côtes de Gascogne Les fumées blancs	----- 22€
Chablis AOP Domaine George	----- 38€





ALOÏ

VINS AU VERRE 14CL

Saumur Champigny AOC Impérial (rouge)	----- 7€
Côte du Rhône/ Saveurs du Rhône	----- 7€
Muscadet AOC S/Lie Vivandière (blanc)	----- 7€
Riesling AOC Ruhlmann (blanc)	----- 7€
Pinot Noir/ Cave de Hunawihr	----- 7€
Côtes de Provence AOC Esponton	----- 7€

