



Bienvenue chez Laynou



..... **COCKTAILS** *avec Alcool*

Mojito original 8.50
Rhum blanc, sucre de canne, limonade, menthe fraîche, citron vert

Caïpirinha 8.50
Alcool brésilien Cachaça, citron vert, sucre brun

Mojito fruité 9.00
Mojito original & purée de fruit
(Fraise, Lychee, Mangue, Passion, Framboise ou Coco)

Caïpirinha fruité 9.00
Caïpirinha & purée de fruit
(Fraise ou Passion)

Pina Colada 8.50
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas, purée de coco, citron vert

Siam Ruby 8.50
Rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine, sirop de gingembre

Miss Tiffany 8.50
Rhum ambré, campari, purée d'ananas, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

Lychee Love 8.50
Vodka, liqueur de lychee, jus de pomme, purée de framboise

..... **COCKTAILS** *sans Alcool*

Virgin Mojito 6.50
Limonade, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert

Virgin Ruby 6.50
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine, crème de gingembre

Virgin Mojito fruité 6.50
Virgin Mojito & purée de fruit
(Fraise, Lychee, Mangue, Passion, Framboise ou Coco)

Blue Andaman 6.50
Curaçao bleu et sirop d'orange pour curaçao, sirop d'orgeat, crème de gingembre, limonade, jus de citron vert

Virgin Colada 6.50
Lait de coco, jus d'ananas, purée de coco, citron vert

Ko Phi Phi 6.50
Jus d'ananas, sirop passion, sirop de grenadine, jus de citron



SOFT & SODAS

EVIAN 50 cl 1 L	3.50 5.50	SOFT 33 cl	4.20
		<ul style="list-style-type: none">• Coca-cola• Coca-cola zéro• Orangina• Schweppes Agrumes• Fuze Tea pêche• Oasis Tropical	
BADOIT 50 cl 1 L	3.50 5.50	Limonade 33 cl (<i>au verre</i>)	3.70
PERRIER 33 cl <i>tranche de citron</i>	4.20	Diabolo 33 cl (<i>au verre</i>)	3.90
Boisson THAÏ 29 cl <i>Aux graines de basilic</i> <ul style="list-style-type: none">• Mangue• Lychee• Passion	4.50	Sirop à l'eau	3.00
JUS DE FRUIT Granini 25 cl <ul style="list-style-type: none">• Pomme• Ananas	4.20	Thé glacé Thaï maison au citron 33 cl	5.00
		Thé	3.50
		Jasmin, A la Rose, Oolong ou Thaï <i>Thé en provenance de Thaïlande</i>	

APERITIFS & BIÈRE

MARTINI <i>rouge ou blanc</i> 6 cl	6.20	Bière SINGHA <i>bouteille</i> 33 cl	6.00
AMERICANO	8.90	Bière blonde premium (Thaïlande)	
KIR 10 cl <i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	4.80	WHISKY JOHNNY WALKER	7.00
RICARD 2 cl	5.10	<i>Black Label</i> 4 cl	



VINS à la bouteille

VIN ROUGE	Verre	25 cl	50 cl	la bouteille
RHONEA LEGENDE des TOQUES Côtes du Rhône - cépage Grenache noir	4.80	9.20	17.50	25.00
TRADITION Bois de la SALLE AOP Cru Beaujolais - cépage Gamay	5.90	11.30	21.50	29.50
CHÂTEAU DES ROCHERS Lussac Saint-Emilion - cépage Merlot Cabernet				34.50
VIN ROSÉ	Verre	25 cl	50 cl	la bouteille
DOMAINE de TERREBRUNE AOP Rosé de Loire - cépage Cabernet d'Anjou	4.10	8.00	14.50	19.50
DOMAINE de NAÏS AOP Coteaux d'Aix en Provence - cépage Grenache noir	4.80	9.20	17.50	25.00
ESTANDON Héritage AOP Côtes de Provence - cépage Ugni blanc, Rolle				30.00
VIN BLANC	Verre	25 cl	50 cl	la bouteille
DOMAINE de JOY SAINT ANDRE IGP Côtes de Gascogne - cépage Gros manseng	6.00	11.50	22.00	30.00
MAISON DOURTHE - N°1 AOP Bordeaux - cépage Sauvignon Blanc	6.00	11.50	22.00	30.00
DOMAINE de ROMANIN AOP Mâcon Solutré-Pouilly - cépage Chardonnay				36.00

ENTRÉES

Nems végétarien 3p	7.00
Nems au poulet 3p	7.50
Nems au porc 3p	7.50
Samoussa au bœuf 3p	7.50



Saucisse Thaï à la citronnelle



Croustillants de crevettes

Brochettes satay 3p 7.90

Brochettes de poulet marinade maison, sauce cacahuète

Saucisse Thaï à la citronnelle 🌶️ 9.50

Viande de porc, coco râpé, curry,

Croustillants de crevettes 9.50

Petites gambas panés, sauce maison sweet-chili (3p)

ASSORTIMENT NEMS

- Nems poulet 6 pièces (2 de chaque) 14.90
- Nems légumes 12 pièces (4 de chaque) 27.90
- Samoussa au bœuf

servi avec feuille de salade verte et menthe fraîche

Som Tam 7.50
Salade papaye, carotte, tomate, cacahuète,
sauce maison (épicé à la demande)

Yam Mamuang 🌶️ 9.50
Salade de mangue verte, carottes râpées,
coriandre, pomme verte, petites crevettes

Salade d'encornets 🌶️ 9.50
Croustillants d'encornets, salade verte,
crudités, coriandre, assaisonnement maison



Samoussa au bœuf

Salade de riz croustillant au porc 🌶️ 9.00
Riz grillé, porc haché mariné cuit, salade,
cacahuète, coriandre, assaisonnement
citronnelle

Tom Yam aux crevettes 🌶️🌶️ 9.50
Petite soupe citronnelle, champignons,
tomates, petites crevettes, lait de coco,
coriandre, épices Thai

Tartare de bœuf Thai 9.90
Bœuf haché au couteau, menthe fraîche,
coriandre, assaisonnement maison, salade
verte et crudités



Tartare de bœuf Thai

L'ASSIETTE GOURMANDE 19.90

- *Brochettes de poulet marinées satay (2p)*
- *Salade de bœuf mi-cuit*
- *Croustillants de crevettes (2p)*



PLATS sautés

 PAD THAÏ 

- Poulet 16.90
- Végétarien au Tofu 16.90
- Crevettes 17.90

Pâtes de riz fraîches sautées, œuf, carotte, soja, cacahuète, ciboulette Thaï, sauce tamarin

 SAUTÉ NOIX DE CAJOU 16.90

- Poulet *ou* Végétarien au Tofu

Poulet ou Tofu, noix de cajou, légumes frais, sauce sucrée/salée maison, riz parfumé

 SAUTÉ BASILIC 

- Poulet 16.90
- Végétarien au Tofu 16.90
- Bœuf 18.90

Sauté au basilic Thaï, légumes frais, oignons, riz parfumé



Bœuf Loc Lac



CREVETTES CRÈME DE CURRY 19.90

Crevettes sautées, crème de curry jaune, œuf, lait, légumes frais, riz au gingembre

PAD KA PAO au PORC  17.90

Porc haché, légumes frais, oignon, ciboulette, basilic Thaï, œuf au plat, riz parfumé

BŒUF LOC LAC 19.90

Morceaux de bavette d'ail marinés et sautés, riz tomaté, crudités et œuf au plat

LES LARMES DU TIGRE  20.50

Bavette d'ail marinée et grillée, coriandre, sauce tamarin, riz parfumé ou frites

FORMULE MIDI

(hors week-end, jours fériés & selon disponibilité restante)

Entrée-Plat *ou* Plat-Dessert 18.90

Entrée-Plat-Dessert 20.90

ENTRÉE *au choix*

Salade Thaï aux crevettes
2 samoussas au bœuf
Entrée du jour

PLAT *au choix*

Bao poulet sauté frites
Poulet pané riz au gingembre
Plat du jour

DESSERT *au choix*

Flan Thaï
Perles de tapioca
Mousse au chocolat

ENTREE seule 6.50

PLAT seul 16.50

PLATS en sauce

CURRY PANANG 🌶️🌶️

- Crevettes 19.90
- Bœuf 19.90

Curry panang, lait de coco, épices Thaï, pousse de maïs, légumes frais, riz parfumé



CURRY ROUGE 🌶️🌶️

- Poulet 16.90
- Végétarien au Tofu 16.90

Curry rouge, lait de coco, basilic Thaï, bambou, légumes frais, riz parfumé



TOM KA

- Poulet 16.90
- Végétarien au Tofu 16.90
- Crevettes 19.90

Consommé au lait de coco, galanga, champignons, coriandre, légumes frais, riz parfumé

CURRY VERT 🌶️🌶️

- Poulet 16.90
- Végétarien au Tofu 16.90

Curry vert, lait de coco, basilic Thaï, petits légumes, oignons, riz parfumé



Canard Rôti

KAO SOY 🌶️

17.90

Filet de poulet pané, feuille de moutarde vinaigrées, oignons, curry jaune, lait de coco, soja, nouilles de blé

MASSAMAN D'AGNEAU 🌶️

23.90

Morceaux de gigot d'agneau, curry Massaman, quartiers de pomme de terre, carottes, noix de cajou, riz parfumé

CANARD RÔTI 🌶️🌶️

19.90

Filet de canard rôti sauce crème coco et curry rouge, légumes frais, riz parfumé,



Kao Soy

CHANGEMENT DE GARNITURE

Riz gluant, salade verte
ou Frites +2€
Légumes sautés +4€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Oeuf au plat +1.5€
Riz gluant, Riz parfumé, salade verte
ou Frites +4€
Légumes sautés +6€

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

Sauces Nems, Sweet Chili
ou Piment +1€
Sauces Tigre ou Satay cacahuète +2€

MENU ENFANT 10.00

(uniquement enfants de -10 ans)

Aiguillettes de Poulet pané maison (2p) accompagnement Frites ou Riz parfumé
1 soft au choix (coca, coca zéro, oasis, fuze tea, orangina, limonade ou sirop à l'eau)
Compote de pomme ou 1 boule de glace (fraise, vanille ou chocolat)



DESSERTS

FLAN THAÏ 7.50

Flan typique de Thaïlande, lait coco, œufs, coco râpée, léger nappage caramel

PERLES DE TAPIOCA 7.50

Perles de farine de manioc, baïteuil, mangue fraîche, lait de coco

MOUSSE au CHOCOLAT 7.50

Mousse au chocolat maison

BABA AU RHUM EXOTIQUE 10.90

Baba au sirop de passion, Rhum Don Papa, brunoise de fruits frais mangue, ananas, chantilly vanillée, zest citron vert



BABA AU RHUM

NEMS BANANE 7.90

3 Nems à la banane, Nutella, glace vanille

MANGUE ANANAS FRAIS 8.90

Assiette de Mangue et tranche d'Ananas fraîches

RIZ GLUANT à la MANGUE 9.90

Riz gluant servi tiède, lait de coco et mangue fraîche



RIZ GLUANT À LA MANGUE

GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR 5.20 / 6.80

accompagné d'1 mini dessert maison au choix (*Flan Thaï, Tapioca, Mousse au chocolat ou Douceur du moment*)

CAFÉ / THÉ GOURMAND 8.90 / 10.90

accompagné de 3 mini desserts maisons (*Flan Thaï, Mousse au chocolat, douceur du moment*)



Desserts
BOISSONS CHAUDES
& Digestifs



Merci

Toutes nos actualités et plats jours sur



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ	2.10	THÉ	3.50
EXPRESSO ALLONGÉ	2.20	Jasmin, A la Rose, Oolong ou Thai	
EXPRESSO DOUBLE	4.00	Thé en provenance de Thaïlande	
CAFÉ NOISETTE	2.30	INFUSION	3.10
CAFÉ CRÈME	2.60	CHOCOLAT CHAUD	3.90
CAFÉ LATTÉ	3.10	CHOCOLAT VIENNOIS	4.20
		CAFÉ VIENNOIS	3.90

DIGESTIFS

LEMONCELLO	7.00	WHISKY JOHNNY WALKER	7.00
Liqueur de citron 4 cl		Black Label 4 cl	
GET 27 / GET 31	7.00	RHUM DON PAPA	9.00
Liqueur de menthe 4 cl		4 cl	
LIQUEUR de LYCHEE	7.00	BAILEYS	6.50
Liqueur 4 cl		Crème de whisky 4 cl	
KAHLUA	7.00	B52	7.50
Liqueur de café 4 cl		Kahlua, Baileys, Cointreau 5 cl	