

 **Sur place**

 **À emporter**

 **En livraison**



**SERVICE DE
12H À 23H**

Instant gastronomy

05 20 22 68 20



06 64 22 59 09

*Scannez le Qr Code
pour visualiser ce menu
sur votre smartphone !*



WWW.CHEEISTHAI.COM

KHONG WANG / ENTRÉES CHAUDES

ปอเปี๊ยะ

KT1 Porpia 3 PCS

Rouleaux de printemps frits revisités aux saveurs
Thaïlandaises.

Fried spring rolls.

ปอเปี๊ยะกุ้ง

 **Porpia Kung**
Spring rolls aux crevettes / Shrimp **49dhs**

ปอเปี๊ยะไก่

 **Porpia Kai**
Spring rolls au poulet / Chicken **45dhs**

ปอเปี๊ยะผัก

 **Porpia pak**
Spring rolls aux légumes / Vegetables **40dhs**

แนม

KT2 NEW! **Nems** 4 PCS

La version thaïlandaise des nems
aux poulet et crevettes.

Thai style nem mixed shrimps
& chicken rolling in rice sheets

59dhs

ขนมจีบ

KT3 Kanom jeep kung 4 PCS

Une autre version des raviolis asiatiques
aux crevettes cuits à la vapeur.


Another kind of steamed Asian dumplings. **59dhs**

ลูกชิ้นไก่

KT4 Lookchin 3 PCS

Délicieuses boulettes de viande façon Thai.
Thai style meatballs

ลูกชิ้นไก่ทรงเครื่อง

 **Lookchin kai** 3 PCS
Boulette au poulet au poivron
et carottes / Meatballs chicken **45dhs**

ลูกชิ้นเนื้อ

 **Lookchin nua** 3 BROCHETTES
Boulettes de bœuf / Meatballs beef **49dhs**

ซาลาเปา

KT5 Sala pao 3 PCS

Petits pains fourrés cuits à la vapeur
Steamed filled buns

ซาลาเปาเนื้อแดง

 **Sala Pao Nua**
Brioche vapeur au bœuf laqué / Beef buns **49dhs**

ซาลาเปาผัก

 **Sala Pao Pak**
Brioche vapeur aux légumes / Vegetable buns **45dhs**

ปู้ดทรงเครื่อง

KT14 NEW! **Royal mixed** 2 PCS

Des raviolis vapeur à base de Surimi
Steamed dumplings with Surimi

59dhs

เกี้ยวซ่า

KT6 Gyoza 3 PCS

Des raviolis Thai, sautés à la poêle, légèrement croustillants.

Pan-fried raviolis, slightly crispy.

เกี้ยวซ่าไก่

Gyoza kai

Gyoza aux poulet / Chicken

42dhs

เกี้ยวซ่าเนื้อ

Gyoza nua

Gyoza aux boeuf / beef

45dhs

เกี้ยวซ่าผัก

Gyoza pak

Gyoza aux légumes / Vegetables

39dhs

ไก่สะเต๊ะ

KT7 Kai satay 4 PCS

Marinade de poulet en brochettes servie avec sa sauce cacahuète/noix de cajou

Chicken marinade served in a peanuts/cashew nuts sauce

49dhs

กุ้งชุบแป้งทอด

KT8 Kung choop 4 PCS

La version Thai des tempuras aux crevettes
Thai version of shrimps tempura

59dhs

เกี้ยวกุ้งนึ่ง

KT9 Kiew kung nung 3 PCS

De délicieux raviolis enrobée aux gambas entière cuites à la vapeur

Delicious asian dumplings with whole steamed gambas

59dhs

ฮะเก๋า

KT10 Hakao 4 PCS

La version Chee is Thai des raviolis asiatiques classiques

The Chee is Thai version of classic Asian dumplings

55 dhs

ก๋วยเตี๋ยวหลอด

KT11 Kaoy tiew laurd

Rouleaux de printemps cuits à la vapeur au poulet et aux crevettes

Steamed spring rolls with shrimp, chicken & tofu

69dhs

ทอดมันปลา

KT12 NEW! Tod mun pla 3 PCS

Incroyables nuggets de poisson aux herbes
Incredibles fish cake with thai herbes

69dhs

กะหล่ำปลีทรงเครื่อง

KT13 Kalumpki hor kai 3 PCS

Version Thaïlandaise du chou farci au poulet
Thai version of cabbage stuffed with chicken

59dhs

ข้าวเกรียบกุ้งทอด

KT15 Kaokriap tod / 50gr

ข้าวเกรียบรสกุ้ง

Chips aux crevettes / shrimp 29dhs

ข้าวเกรียบกุ้งรสพริก

Chips au piment / chilli 32dhs

ข้าวเกรียบกุ้งรวมมิตร

 Chips crevettes-piments
 mélangées / Chips mixed 35dhs

ENTRÉES FROIDES

Légèrement relevé avec des épices

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

EF1 Kauytiew luisuan 6 PCS

Un bouquet de fraîcheur enveloppé dans une feuille de riz

A bouquet of freshness wrapped in rice sheet



ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนใส่กุ้ง

Crevettes / Shrimp

49dhs



ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนใส่ไก่

Poulet / Chicken

35dhs



ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนใส่เนื้อ

Boeuf / Beef

39dhs



ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนใส่เต้าหู้

Végétarien / Bean curds

45dhs

ลาบปลาแซลมอน

EF2 Lab pla saumon

Salade de saumon revisité par la gastronomie Thaïlandaise

Salmon salad revisited by Thai gastronomy

69dhs

ยำเนื้อ

EF3 Yum nua

Boeuf mariné grillé aux épices et aux herbes à la façon thaï

Grilled marinated beef with Thai spices and herbs

69dhs

ลาบไก่

EF4 NEW! Lab kai

Salade à la façon thaï avec un zest de poulet

Chicken thai Salade with herbes

69dhs

ยำวุ้นเส้น

EF5 NEW! Yum woon sen

Salade fraîcheur de vermicelle du soja façon thaï

Thai fresh salade with soja's noodle

69dhs

ยำมะเขือ

EF6 NEW! Yum makhaue

Salade aubergine fraîcheur façon thaï

Thai style grilled egg-plant salade

69dhs

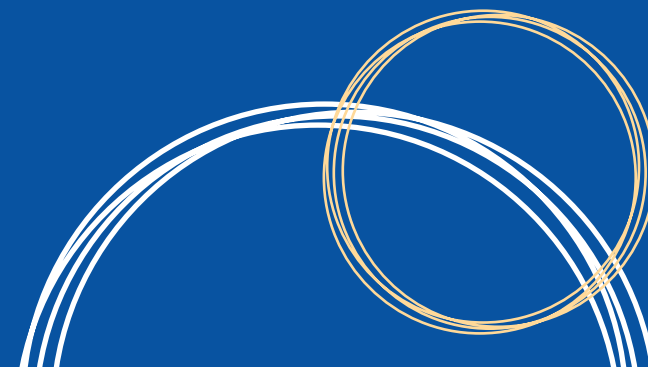
เมี่ยง

EF7 NEW! Mieng

Salade fraîcheur composer à la façon CheelsThai

CheelsThai style mixed fresh salade

79dhs



SOUPES CHAUDES

ต้มยำ Tom yum

Bouillon de saveurs relevé à la citronnelle
Flavored broth with lemongrass

ต้มยำไก่



TY1 Tom yum kai

55dhs

Bouillon d'épices aux poulet
Chicken hot and sour soup



ต้มยำกุ้ง



TY2 Tom yum kung

59dhs

Bouillon d'épices aux crevettes
Hot and sour gambas soup



ต้มข่า Tom Kha

Bouillon de saveurs relevé à la citronnelle avec un nuage de lait de coco
Bouillon of flavors enhanced with lemongrass with a cloud of coconut milk

ต้มข่าไก่



TK1 Tom kha kai

59dhs

Bouillon d'épices aux poulet et lait de coco
Thai coconut soup with galanga & chicken



ต้มข่ากุ้ง



TK2 Tom kha kung

65dhs

Bouillon d'épices aux crevettes et lait de coco
Thai coconut soup with galanga & gambas



ต้มจืดเต้าหู้

TJ Tom Jeud Tofu

59dhs

La version Thaï du Pot au feu, à base de choux asiatique & Tofu
Clear soup with bean curd & soja noodle

SPÉCIALITÉS

เสี้อร่องไห้

250gr

SS1 Sue ronghai

139dhs

Belle viande rouge marinée dans la sauce « Izee Cooking », présentée avec une sauce tamarin, accompagnée de légumes et de riz.

Beautiful red meat marinated in "Izee Cooking" sauce, presented with tamarind sauce, accompanied by vegetables and rice.

ก๋วยเตี๋ยวนี้อตุ๋น

KN2 Kauy tiew nue toon

95dhs

Vermicelles de riz au bouillon de bœuf délicatement mijoté
Stewed beef and rice noodle soup

ไก่ย่าง ข้าวเหนียว

KK3 Kaoniew kaiyang

90dhs

Sublime de riz gluant et rôti de poulet aux épices avec lait de coco
Marinated roast chicken in coconut milk and thai herbes

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

KM4 NEW!

Kai pad mad mamaung

129dhs

Poulet sauté au noix de cajou servie avec accompagnement de votre choix
Chicken pan-fried with cashew nut served with side dish of your choice

ปลาผัดสมุนไพร

PK5 Pla pad smunprai

149dhs

Poisson sauté aux herbes thai avec accompagnement de votre choix
Pan-fried fish with herbes served with side dish of your choice

PLATS 100% THAÏLANDAIS

Viande au choix comprise dans votre plat :

CREVETTES



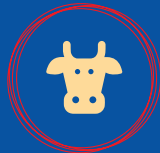
94 dhs

FRUITE DE MER



94 dhs

BOEUF



89 dhs

POULET



79 dhs

TOFU



94 dhs

PC1 Pad Thai ผัดไทย

*Nouilles de riz sauté à la sauce Pad thai
« Izee Cooking » exclusive*

*Stir-fried rice noodles with exclusive "Chee Izee Cooking"
Pad Thai sauce*

Ail, oeuf, huile, oignon, sucre, sauce aux huîtres, piment doux, sel, jus de tamarin concentré, sauce poisson, cacahuètes, citron, pousses de soja, coriandre, choux blanc, carotte, ciboulette thaï

หมี่กรอบราดหน้า

PC2 Miikrop radnga

*Deux textures de nouilles dans ce plat à base d'une
sauce soja spéciale*

*Two textures of noodles in this dish made with a special
soy sauce*

Sauce soja salée, sauce aux huîtres, poivre, sucre, boh choya, coriandre nouilles {farine de blé oeufs} carottes choux-fleurs, brocolis, jeunes pousses de maïs

สปาเกตตี้ผัดขี้เมา



PC3 NEW! Spaghetti Pad Kiimao

*Pates type spaghetti revisitées et sautées à la façon thaï
Spaghetti-type pasta revisited and sautéed Thai style*

Ail, huile, sauce soja sucrée, sauce soja noire, sauce aux huîtres, sel, basilic, haricot vert, oignons, tomates, feuilles de bergamote, spaghetti.

กะเพรา+ข้าว

PC4 Kaparao + Khao

*Viande au choix sautée au basilic la sauce « Chee Izee
cooking » et riz*

*Meat of your choices pan fried with our sauce 'Izee
Cooking' & basil served with rice*

Ail, huile, sauce soja sucrée, sauce soja noire, sauce aux huîtres, sel, basilic, poivron, oignon, haricots vert

ACCOMPAGNEMENT ET EXTRA

ข้าวเปล่า
Riz nature
17dhs

ข้าวเหนียว 150gr
Riz gluant
29dhs

เส้นเล็ก
Nouille
35dhs

ผักผัก
**Légumes
sauté**
49dhs

เส้นขนมจีน
**Nouille du
riz fraiche**
39dhs

ไข่ดาว
**Oeuf
poché**
20dhs

SUPPLÉMENT
DE VIANDE AU
CHOIX

Légèrement
relevé aux épices
et piments



Gambas 2 PCS 25dhs

Fruit de mer 30dhs
2 gambas, 2 calamars en rondelles, 2 morceau de poisson

Boeuf 20dhs

Poulet 15dhs

เขียวหวาน+ข้าว

PC5 **Kieawaan + Khao** 

*Viande au choix relevé à la sauce curry vert
et lait de coco*

Green curry with your choic of meat served with rice

*Pâte de curry vert, oignon, citronnelle, sauce poisson,
jus d'épinard, graines de coriandre, lait de coco, sucre,
piment vert, courgettes, basilic, aubergine*

ข้าวผัด

PC6 **Khao pad**

*Riz parfumé au jasmin sauté à la façon thaï à la
fameuse sauce « Chee lzee cooking »*

Pan-fried rice thai style

*Ail, huile, oeufs, sauce soja sucrée, sauce soja noire, sauce aux
huîtres, sel, oignons, tomates, coriandre, haricots vert, carottes,
boc choya, riz thaï*

แกงแดงหน่อไม้+ข้าว

PC7 **Kangdang normai + Khao** 

*Avec une viande de votre choix relevée au curry rouge
et au lait de coco*

Red curry with meat of your choic served with rice

*Pâte de curry rouge, sauce poisson, gandai, lait de coco,
feuilles de bergamote, pousses de bambou, poivron, carottes,
basilic, riz thaï*



DESSERT VERSION THAÏLANDE

ครีมาคาราเมล

FT1 Flan caramel thai

Version plus délicate du flan classique
A more delicate version of the classic flan

59dhs

ข้าวเหนียวมะม่วง

KM2 Khaoniew mamuang

Riz gluant au lait de coco et mangue mûre fraîche
Sticky rice with coconut milk and fresh ripe mango

69dhs

ขนมต้ม

KT3 Kanom tom

Bouchées de pulpe de coco / Coconut Pulp Bites

59dhs

สาकुเปียก Saku Heaw

Perles de tapioca au lait de coco
Tapioca pearls with coconut milk

59dhs

ผลไม้รวม

PL5 Pholamai

Assortiment de fruits de saison
Assortment of seasonal fruits

49dhs

ไอศกรีม

IT6 Icecream

Glace au choix
Ice cream of your choice

Une boule

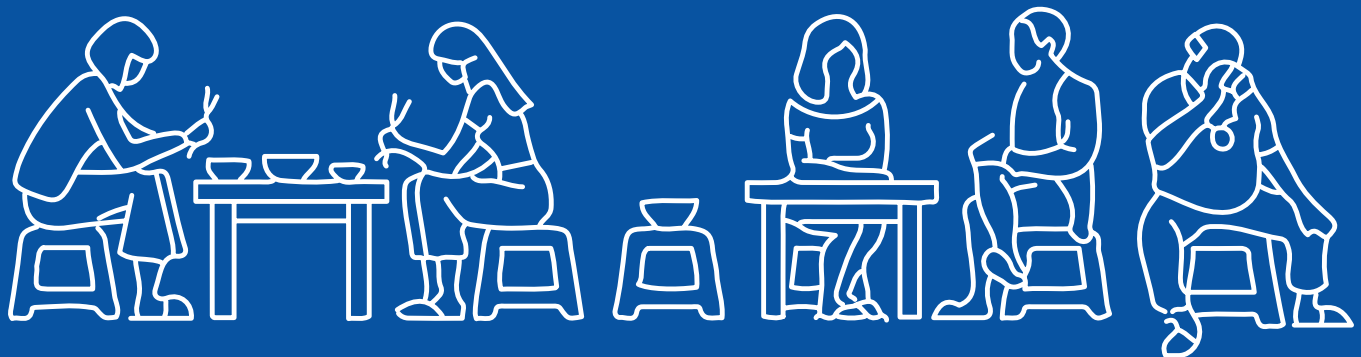
29dhs

ไอติมกะทิ

NEW! Itim Kati

Glace coco, riz gluant, mélange de fruit sec
Coconut ice cream, sticky rice, mixed dried fruit

59dhs



FAIT MAISON

น้ำตะไคร้ มะนาว

Citronnelle & citron vert 30dhs

Citronnelle fraîche, eau, basilic, miel, citron vert, thé vert.

น้ำขิง มะนาว แต่งกวา

Gingembre, concombre 35dhs

& citron vert

Gingembre, concombre, citron vert, basilic et miel.

ชาไทยนม **Thé thaï au lait 35dhs**

Thé thaï rouge, lait concentré / Thé thaï vert au lait

น้ำกระเจี๊ยบ **Jus roselle 29dhs**

ค็อกเทลสมุนไพร

Cocktail herbal 35dhs

Basilic, celeri, menth, citron, comcombre

น้ำมะขาม

Jus de tamarin 35dhs

ค็อกเทลมะม่วงสับปะรด

Cocktail mangue-ananas 35dhs

น้ำส้มคั้น

Jus d'orange pressé 30dhs

EAU & SOFT

Eau / Eau gazeuse 20dhs

Coca-Cola 25dhs

Coca-Cola zéro 25dhs

Schweppes citron 25dhs

Hawaï ananas / Tropical 25dhs

Sprite 25dhs

BOISSONS CHAUDES

กาแฟเอสเพรสโซ่

Café expresso 25dhs

ดับเบิลคอฟฟี่

Café double 29dhs

กาแฟกับนม

Café au lait 29dhs

ชาสมุนไพร / อินฟิวชัน

Thé / Tisane / Infusion 35dhs

Parfums à la demande / Fragrances on demand

FORMULES

เมนูชิม

Menu degustation 549 dhs

*Un voyage dans la gastronomie Thaïlandaise à partager
A trip through Thai gastronomy to share*

- 2 Soupes de votre choix
- 2 Salades de votre choix
- 5 choix de Tapas
 - 2 Nem
 - 2 Spring rolls
 - 2 Hakao
 - 2 Kiew kung
 - 2 Tod man pla
- 2 choix Plat chaud avec des accompagnement
 - Kai pad medmamuang
 - Curry vert aux viandes de votre choix
- 2 choix de desserts
 - Saku Heaw
 - Khaoniew mamuang
- 2 Boissons de votre choix

เมนูสำหรับเด็ก

Menu enfants 59 dhs

*3 Brochettes de poulet et riz sauté ou riz gluant ou pad
thai nature*

Boisson / eau ou soda

Boule de glace ou flan caramel

PLAT DU JOUR

(Sauf week-end et jour férié)

Plat du jour 79 dhs

(Sauf week-end et jour férié)

Quick menu du Midi 99 dhs

- Entrée / 2 Nems + 2 spring rolls
- Plat du jour
- Boisson / eau / soda au choix

FORMULES PETITS DÉJEUNERS

DU 07H00 À 11H30

THAILANDAIS 69 DHS



Boisson chaude
Thé ou café



Jus d'orange, jus fruits
& légumes mélangés
ou lait de soja



Œuf aux poulet haché à
la vapeur ou Omette à la
façon thai



Pain complet



Fruits de la saison

INTERNATIONAL 59 DHS



Boisson chaude
Thé ou café



Jus d'orange ou
jus fruit & légumes
mélanger



Yaourt nature au
muesili et fruits de
saison



Œufs au plat



Pain complet

MAROCAIN 49 DHS



Boisson chaude
Thé ou café



Jus d'orange ou jus
fruit & légumes
mélanger



Pan cake au miel
ou caramel



Fruits de la saison



Pain Marocain
et huile d'olive



ICI ON CUISINE VRAIMENT !

Tous les plats sont frais et préparés à l'instant

À partir de légumes frais

Préparés à la demande

Recettes familiales et authentiques

COMPOSITIONS & ALLERGÈNE

SUR

WWW.CHEEISTHAI.COM

OU EN CAISSE !