

Thai Papaya



Informations de Contact

Adresse: 51 Rue des cinq Diamants, 75013 Paris, France

Téléphone: +33 1 45 80 61 38

À Propos

Ce restaurant aux lignes contemporaines sobres propose de fines saveurs thaïlandaises sur place et à emporter.

Horaires d'Ouverture

Samedi	12:00–14:30 19:00–22:30
Dimanche	12:00–14:30 19:00–22:30
Lundi	Fermé
Mardi	12:00–14:30 19:00–22:30
Mercredi	Fermé
Jeudi	Fermé
Vendredi	12:00–14:30 19:00–22:30

Notre Menu

Entrées



3 Nems croustillants aux legumes 4p

4 Nems croustillants aux Poulet 4p

5 Saucisses Thaï au pore citronnelle

7 Brochettes de poulet, sauce au saté

10 Rouleau de printemps

11 Tempura aux crevettes 4p

V2 Raviolis aux crevettes à la vapeur 4p

Salades

16 Salade d'ananas frais aux crevettes

17 Salade de vermicelles transparent aux

18 Salade de bœuf à la citronnelle ■■

19 Salade de seiche a la citronnelle ■■

20 Salade de papaye vert ** ■■■■

22 Salade de Crevettes a la citronnelle ■■

Soupe

T1 Soupe de crevettes à la citronnelle ■■

T3 Soupe poulet au galonga et lait de coco

T4 Soupe légumes et vermicelle transparent ■■

T5 Soupe de fruits de mer à la citronnelle

T6 Grand Soupe Tom Yam

Plats + (riz blanc 2.5, riz gluant 3.5)

Phad Thai au Poulet, cacahuètes

T44 Phad Thai aux Crevettes, cacahuètes

T41 Phad Thai aux Légumes, cacahuètes

9 Bo Bun

T10 Bœuf au curry rouge et lait de coco ■■

T11 Bœuf sauté épices feuilles de basilic ■■ ■■

T13 Larme du tigre qui pleure entrecôte grillée ■■
■■



T18 Canard à la sauce tamarin

T20 Poulet sauté au gingembre

T21 Poulet sauté épices feuilles de basilic ■■ ■■

T22 Poulet sauté à la citronnelle **

T22k Poulet sauté aux noix de cajou

T24 Poulet mijoté au curry vert et lait de coco ■■

T26 Canard sauté à l'ananas fraîche

T27 Canard sauté aux feuilles de basilic ■■ ■■

Poissons + (riz blanc 2.5, riz gluant 3.5)

T9 Fruits de mer sautés aux feuilles de basilic ■■ ■■

T28 Noix de St.Jacques aux feuilles de basilic ■■ ■■

T29 Grosses Crevettes grillées sauce chu chi ■■

T30 Grosses Crevettes sautées aux feuilles de basilic ■■ ■■

T31 Grosse Crevettes curry rouge et lait de coco ■■

T32 Grosses Crevettes à la sauce tamarin

T33 Coco Océan fruits de mer au curry vert ■■

T34B Filet de poisson sauté aux basilic ■■ ■■

T34 Filet de poisson à la sauce Chu Chi ■■

T35 Grosses Crevettes grillées sautées au poivre vert ■■ ■■

T36 Bar grillé au sauce basilic et légumes ■■ ■■

T37 Bar grillé à la citronnelle dans feuille banana

T38 Bar à la vapeur aux arômes de citron vert ■■

Cuisine Végétariens + (riz blanc 2.5, riz gluant 3.5)

3 Nems croustillants aux legumes 5p

T4 Soupe légumes et vermicelle transparent *

9A BoBun légumes, nems, cacahuètes

20 Salade de papaye vert ■■ ■■

T40 Légumes au curry Rouge avec Tofu et lait de coco ■■

T41 Phad Thai aux Légumes cacahuètes

T42 Riz sauté aux légumes, oeuf

T43 Liserons d'eau sauté ■■ ■■

T45 Aubergines sauté au basilic ■■ ■■

T50 Tofu sauté au basilic ■■ ■■

--Légumes Riz ■ Phad Thai sauté --

T41 Phad Thai aux Légumes, cacahuètes

T42 Riz sauté aux légumes, oeuf

T43 Liserons d'eau sauté **

T44 Phad Thai aux choix, cacahuètes

T45 Aubergines sauté au basilic ■■ ■■

T46 Riz sauté au poulet et oeuf

T47 Riz gluant à la vapeur

T48 Riz blanc nature à la vapeur

T49 Riz sauté à l'ananas frais, crevettes et oeuf

T51 Riz sauté à la thaïlandaise

T52 Riz sauté aux crevettes et oeuf

Desserts

Ananas frais

Mangue fraiche



Riz gluant à la Mangue fraiche

Riz gluant au coco et Flan thai

Flan Thai grillé aux Taro



Tapioca au Banane et lait de coco

Lychee au sirop

Gingembres confits

Assortiment de confiseries

Café gourmand

Beignets de fruits (pomme ou banane)

Beignets de fruits flambés (pomme ou banane)



Perles de Coco

Nos Spécialités

Phad Thaï Au Poulet



Bobun Légumes Nems Cacahuètes



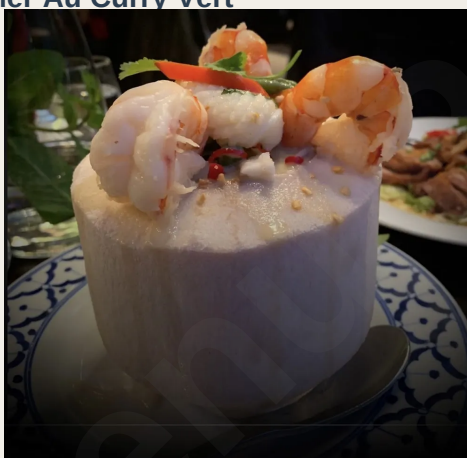
Grand Soupe Tom Yam



Nems Au Poulet



T33 Coco Océan Fruits de Mer Au Curry Vert



Carafe d'eau



Bœuf Au Basilic



Phad Thai Au Crevettes



Salade de Boeuf



Crevettes Ananas



T13 Larme Du Tigre Qui Pleure Entrecôte Grillée



T28 Noix de St Jacques Aux Feuilles de Basilic



Glace À la Mangue Et Coco



Cocktail de Fruits



Soupe de Crevettes Un Peu Piment

