

Winter
2018

*Nos légumes proviennent
de notre potager bio*

Tomato
— & CO —



DÉJEUNER : DU LUNDI AU SAMEDI
DE 12H00 À 14H30
DÎNER : LUNDI AU SAMEDI
DE 19H00 À 23H15

PRIX NETS - SERVICE INCLUS

BALM - 6 RUE DE VALOIS - 75001 PARIS
01 42 60 38 81

ENTRÉES

Gyozas farcis au goût du jour	9
Nems frits (crevettes, poulet ou légumes)	11
Soupe de crevettes à la citronnelle (Tom yum khung)	12
Brochettes de poulet (ou crevettes), sauce sataj	12
Salade de papaye verte et poulet fermier grillé	13
Soupe de poulet au galanga et lait de coco (Tom kha kai)	13
Salade de crevettes grillées à la sauce légèrement pimentée, citronnelle et noix de coco rapées et torrifiées	14
Tartare de saumon bio d'Écosse	14
Salade de bœuf aux herbes thaï	15
Assortiment d'entrées :	16
Nem aux crevettes, nem au poulet, nem aux légumes, brochette de crevettes, brochette de poulet, krathong tong	

PLATS


Légumes sautés à la sauce soja et champignons de saison	18
Ravioles farcies à l'échine de porc et coriandre, chou pak choï	19
Poulet fermier (ou crevettes, ou bœuf) sauté au basilic thaï	22
Pad Thaï (Poulet, bœuf ou crevettes)	23
Canard rôti au curry rouge, litchi, ananas	24
Poisson du jour au curry vert et lait de coco	25
Bœuf au curry rouge et lait de coco et jeunes poireaux	26
Gambas sautées ail et poivre	29

DESSERTS

Soupe de mangue, tapioca	9
Salade d'agrumes, nage au thé Oolong, sorbet Kalamansi	11
Salade de fruits frais de saison	13
Riz gluant à la mangue	14
Moelleux au chocolat premier cru de plantation Los Anconès (Saint-Domingue), crème glacée à la vanille de Madagascar	15
Café ou thé gourmand	12/15

Nos légumes proviennent de notre potager bio

Tomato
— & CO —

Tous nos plats sont "faits maison" 
à base de produits frais et de saison.
Viande d'origine européenne