

Phad Thai

P16 Pâtes de riz sautées
aux crevettes **10,50€**

Rice pasta stir-fried with shrimps

P16A Pâtes de riz sautées
au poulet **10,50€**

Rice pasta stir-fried with chicken

P16B Pâtes de riz sautées
aux légumes **10,50€**

Rice pasta stir-fried with vegetable

Seua Rong Hai

«tigre qui pleure»

P17 Bœuf mariné,
grillé servi avec
la sauce maison **13,90€**

Chef's spicy grilled beef

Mi Phad Kai 9,90€

P18 Nouilles sautées au poulet
Noodles stir-fried with chicken

P18A Nouilles sautées
aux légumes
Noodles stir-fried with vegetables

P19A Riz au boeuf loc-lac
10,50€

Rice with beef Loc Lac

P19B Riz au boeuf loc-lac
avec un œuf **12,50€**
Rice with beef Loc Lac + egg

Khao Phad

P20 Riz parfumé sauté
aux crevettes **12,50€**

Rice stir-fried with shrimps

P20A Riz parfumé sauté
au poulet **11,50€**

Rice stir-fried with chicken



P21 Gambas grillées à la sauce curry rouge **16,50€**

Gambas grilled with red curry sauce

P21A Gambas grillées à la sauce curry vert **16,50€**

Gambas grilled with green curry sauce



P23 Pla Rad Prik

Daurade frite
nappée de
sauce pimentée
17,90€

Fried fish with spicy sauce

P22 Daurade grillée à la sauce maison **19,90€**

Grilled fish with home made sauce

Bo Bun

P24 Salade de vermicelles de riz
au bœuf sauté accompagnée
de morceaux des nêms et de
cacahuètes concassées **12,50€**

P24A Salade de vermicelles de riz
au poulet sauté accompagnée
de morceaux des nêms et de
cacahuètes concassées **11,90€**

Salad of rice vermicelli with chicken, nems and peanuts



P26 Crevettes sautées au sel et poivres **15,90€**

shrimps stir-fried with salt and peppers

P27 Poulet sauté au gingembre **12,90€**

Chicken stir-fried with ginger

P28 Poulet /
boeuf sauté au
caramel **12,90€**
Chicken / beef stir-fried with caramel

Accompagnements

K1 Khao homme 2,00€
Riz parfumé nature
Rice nature.

K2 Khao niao 3,00€
Riz gluant
Sticky rice



Menu soir 15,90 €

Entrée au choix

- S12** Nêms thaï au taro et poulet (5p)
- S16** Raviolis poêlés au poulet et aux légumes (5p)
- S3** Soupe de poulet au lait de coco et galanga

Plat au choix

- P9** Poulet sauté à la sauce aigre douce, ananas et légumes
- P10** Crevettes sautées à la sauce aigre douce, ananas et légumes
- P16** Pâtes de riz sautées aux crevettes
- P16A** Pâtes de riz sautées au poulet
- P16B** Pâtes de riz sautées aux légumes
- P20** Riz parfumé sauté aux crevettes
- P20A** Riz parfumé sauté au poulet

Menu soir 18,90 €

Entrée au choix

- S1** Soupe de crevettes à la citronnelle
- S9** Salade d'ananas aux crevettes
- S19** Raviolis aux crevettes cuits à la vapeur (5p)
- S21** Tempura crevette (5p)

Plat au choix

- P1** Poulet au curry vert, aubergines fraîches et mini maïs
- P5** Poulet grillé à la sauce maison accompagné de riz gluant
- P8** Poulet sauté au curry jaune
- P11** Poulet sauté au basilic
- P12** Boeuf sauté au basilic

Desserts

- D1** Gâteaux à la noix de coco 4,50€
- D2** Gâteaux de riz au coco 3 pcs 4,50€
- D3** Samoussa banane 4 pcs 4,50€
- D4** Demi mangue fraîche 5,20€
- D5** Perles de coco 2 pcs 3,50€
- D6** Nougats 3,50€
- D7** Lychees 3,50€
- D8** Gingembre confit 3,50€
- D9** Salade de fruits 5,50€
- D10** Tranches d'ananas frais 5,50€
- D11** Riz gluant au lait de coco à la mangue 8,50€
- D12** Boulettes de sésame aux haricots rouges 3 pcs 4,50€
- D13** Perles de tapioca au lait de coco et mangue 5,50€

Boissons

- Coca cola / zero (33cl) 2,00€
- Orangina (33cl) 2,00€
- Ice tea pêche (33cl) 2,00€
- Jus de lychee (33cl) 2,00€
- Jus de coco (33cl) 2,00€
- Evian / Badoit (33cl) 2,00€

Vins

- | | | |
|-------------------------|---------------|-------------|
| | 37.5cl | 75cl |
| Bordeaux rouge..... | 10,90€ | 15,90€ |
| Brouilly rouge | 12,90€ | 18,90€ |
| St. Émilion rouge | 13,90€ | 20,90€ |

- | | | |
|-----------------------------|--------|--------|
| Côtes de Provence rosé..... | 11,00€ | 16,90€ |
| Tavel rosé | 12,90€ | 18,90€ |
| Sancerre rosé | 15,90€ | 25,90€ |

- | | | |
|----------------------|--------|--------|
| Muscadet blanc..... | 9,90€ | 12,90€ |
| Riesling blanc..... | 11,90€ | 15,90€ |
| Sancerre blanc | 15,90€ | 25,90€ |

Boissons alcoolisées

- | | |
|--------------------------------|-------|
| Singha bière Thaï (33cl) | 4,50€ |
| Heineken (33cl) | 3,80€ |
| Tsing Tao (33cl) | 3,80€ |

Paiement accepté :
Espèces, CB, Ticket restaurant

Les tarifs sont publiés sous réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures.



Arroy Thai

Restaurant Thaïlandais

www.arroythai.fr

TÉL : 01 47 99 97 19

Plat à emporter **-10%**

Livraison à partir de 15€ (midi)

Livraison à partir de 20€ (soir)

**Zone de livraison : Puteaux, La Défense,
Suresnes, Neuilly-sur-Seine**

163 Rue Jean Jaurès, 92800 Puteaux

Ouvert 7j/7 sauf dimanche midi
de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h30

XY-Drigo - 06 21 95 61 64 - Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Menu midi 13,90€

Entrée au choix

- Soupe de poulet au lait de coco et galanga
 - Nêms thaï au taro et poulet (3p)
 - Raviolis de crevettes frits (3p)
- Raviolis poêlés au poulet et aux légumes (5p)
- Raviolis aux crevettes cuits à la vapeur (4p)
 - Tempura crevette (3p)

Plat au choix

- Soupe Poulet au curry vert, aubergines fraîches et mini maïs
- Poulet sauté à la sauce aigre douce, ananas et légumes
- Crevettes sautées à la sauce aigre douce, ananas et légumes
 - Poulet sauté au basilic
 - Boeuf sauté au basilic
- Pâtes de riz sautées aux crevettes
- Pâtes de riz sautées au poulet
- Pâtes de riz sautées aux légumes
 - Nouilles sautées au poulet
 - Riz parfumé sauté au poulet

Entrées

- Tom Yam**
- S1** Soupe de crevettes à la citronnelle 9,50€
Lemongrass shrimp soup
- S2** Soupe de poulet à la citronnelle 9,50€
Lemongrass chicken soup
- S2A** Soupe de poisson à la citronnelle 9,50€
Lemongrass fish soup
- Tom Kha Kai** 9,00€
- S3** Soupe de poulet au lait de coco et galanga
Thai chicken soup in coconut milk, galangal and mushroom
- Kiaow Nam** 8,50€
- S4** Soupe de raviolis aux crevettes
Shrimps raviolis soup
- Som Tam** 9,50€
- S5** Salade de papaye verte aux crevettes (pimenté sur commande)
Papaya salad

- Yam Neua**
- S6** Salade de boeuf épicée 9,50€
Fine slices of grilled beef mixed lemon juice, shallots, coriander and fresh chili



- Lap Pla saumon**
- S7** Tartare de saumon thaï 10,50€
Salmon minced with mixed Thai herbs and lemon juice served with fresh salad



- Yam Rouammit Talay**
- S8** Salade de fruits de mer aux épices thaï 11,50€
Spicy seafood salad



- Yam Sapparod**
- S9** Salade d'ananas aux crevettes 11,50€
Pineapple salad with shrimp



- Yam Prathord**
- S10** Pannés de poisson à la mangue 12,90€
Fish breakdown with green mango



- S11** Samoussa au canard
Samosa of duck
3 pièces 5,00€



- S12** Nêms thaï au taro et poulet (5p) 6,50€
Nems Thai with taro and chicken (5p)

- S12A** Nêms végétariens (3p) 4,50€
Vegetarian nems (3p)

- S12B** Nêms aux crevettes (4p) 4,80€
Shrimps nems (4p)



- Thord manh**
- S13** Galette de poisson 3 pièces 4,00€
Deep-fried Thai fish cakes

- S14** Saucisses thaï grillées 9,00€
Grilled Thai sausages



- Kiaow Thord**
- S15** Raviolis de crevettes frits 3 pièces 4,50€
Fried shrimps raviolis



- S16** Raviolis poêlés au poulet et aux légumes (5p) 5,50€
Fried raviolis with chicken and vegetables



- Kai Satay**
- S18** Brochettes de poulet marinées au curry jaune, accompagnées de sauce cacahuète 9,00€
Chicken breast marinated in Thai coconut milk and Thai spices served with peanut sauce



- Khanom jeeb kung**
- S19** Raviolis aux crevettes cuits à la vapeur 5 pièces 6,50€
Steamed shrimps dumplings

- S20** Rouleaux de printemps (2p) 5,50€
Spring Rolls



- S21** Tempura crevette 5 pièces 10,90€
Tempura shrimps



Plats

- Keang Khiao Wane Kai**
- P1** Poulet au curry vert, aubergines fraîches et mini maïs 13,20€
Chicken with green curry, eggplant and corn
- P1A** Poulet au curry rouge, aubergines fraîches et mini maïs 13,20€
Chicken with red curry, eggplant and corn



- Massaman bœuf / poulet**
- P2** Pot au feu au curry façon thaï 13,90€
Thai curry pot



- Kaeng Phed Ped Yang**
- P3** Canard à la sauce curry rouge au lait de coco et ananas 14,50€
Combinations of roast duck/chicken with cherry tomatoes, grapes and pineapple cooked in coconut milk.
- P3A** Poulet à la sauce curry rouge au lait de coco et ananas 14,50€



- Ped Lad sauce Makham**
- P4** Canard grillé à la sauce tamarin et épinards frais 12,50€
Grilled duck with tamarind sauce and fresh spinach



- Kai Yang**
- P5** Poulet grillé à la sauce maison accompagné de riz gluant 13,50€
Grilled chicken with home made sauce and sticky rice



- Pla Chu Chi**
- P6** Saumon poêlé nappé de sauce piquante 14,90€
Crispy salmon with sauce chili

- Phad Phong curry**
- P7** Fruits de mer sautés au curry jaune 16,50€
Seafood fried in yellow curry
- P8** Poulet sauté au curry jaune 13,50€
Chicken fried in yellow curry

- Phad Piaow Wane**
- P9** Poulet sauté à la sauce aigre douce, ananas et légumes 10,50€
Chicken stir-fried with sauce sweet-sour, pineapple and vegetables

- P10** Crevettes sautées à la sauce aigre douce, ananas et légumes 11,50€
Shrimps stir-fried with sauce sweet-sour, pineapple and vegetables

- Phad Kaphao**
- P11** Poulet sauté au basilic 12,90€
Chicken stir-fried with basil
- P12** Boeuf sauté au basilic 13,90€
Beef stir-fried with basil

- P13** Fruits de mer sautés au basilic 16,90€
Seafoods stir-fried with basil
- P13A** Canard sauté au basilic 13,90€
Duck stir-fried with basil

- Phad Phak Rouammit**
- P14** Légumes variés sautés 9,50€
Fried various vegetables

- Pla Neung**
- P15** Poisson sauté à la sauce aigre douce, ananas et légumes avec riz nature 14,80€
- P15A** Poisson sauté au gingembre et aux légumes avec riz nature 14,80€