



Ya Lamai

Thaï Restaurant
Epicerie . Traiteur

FORMULE DÉJEUNER de 12h00 à 14h45

Dégustation sur place ou à emporter

☎ 09 81 41 97 30

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

14,50€

Entrées

- Salade de bœuf épicé ^{SG}
- Salade de crevettes à la citronnelle ^{SG}
- Salade de poulet épicé ^{SG}
- Salade de Tofu frit ^{SG V}
- Nems végétariens ^{SG}

- Soupe de crevettes à la citronnelle et champignons ^{SG}
- Soupe de crevettes au lait de coco et champignons ^{SG}
- Soupe de poulet à la citronnelle et champignons ^{SG}
- Soupe de poulet au lait de coco et champignons ^{SG}
- Soupe de champignons à la citronnelle ^{VEG SG V}
- Soupe de champignons au lait de coco ^{VEG SG V}

Plats

- Crevettes sautées aux légumes
- Curry vert de bœuf et aubergine thaï
- Curry vert de poulet et aubergine thaï
- Poulet sauté aux noix de cajou
- Curry vert de légumes, aubergine thaï et Tofu frit ^{VEG SG V}
- Légumes sautés à la sauce soja ^{VEG V}

Accompagnement au choix : riz parfumé ou riz gluant

Desserts

- Banane au lait de coco
- Flan thaï (flan coco)
- Salade de fruits

Plat du jour
sur ardoise

12,50€

^{VEG} Plats végétariens ^{SG} Sans Gluten ^V Vegan  VegDresto

4, rue Jean-Pierre Timbaud – 75011 Paris, ☎ 09 81 41 97 30
Ouverture du Lundi au Samedi : 12h00 - 15h00 et 19h00 - 23h00

Prix nets, Service compris



Ya Lamai

Thai Restaurant
Epicerie . Traiteur

A LA CARTE

Entrées

Aubergine grillée aux crevettes ou végétarienne VEG SG	10€ ou 9€
Brochettes de poulet, sauce Satay (Kai satay)	9€
Carpaccio de crevettes VEG SG	10€
Émincés de tofu parfumé de citron vert et citronnelle (Laab de tofu) SG V	8€
Raviolis aux légumes V	8€
Nems au poulet ou légumes VEG	8€
Rouleaux de printemps au poulet ou crevette ou végétarien VEG SG V	8€
Salade de bœuf grillé SG	9€
Salade de canard grillé SG	10€
Salade de champignons VEG SG V	8€
Salade de crevettes à la citronnelle SG	10€
Salade de papaye végétarienne VEG SG V	8€
Salade de papaye aux crevettes SG	9€
Salade de papaye thaï center style (crevettes séchées & cacahuètes)	9€
Salade de poulet épicé SG	9€
Salade de Tofu frit VEG V	9€
Salade mixed champignons et saucisse thaï	9€
Saucisse thaï SG	9€
Tartare de bœuf version thaï SG	9€


Soupes

Tom Yam

Soupe de champignons à la citronnelle Tom Yam VEG V	8€
Soupe de crevettes à la citronnelle et champignons	9€
Soupe de poisson à la citronnelle et champignons	12€
Soupe de poulet à la citronnelle et champignons	9€

Tom Kha

Soupe de champignons au lait de coco et citronnelle VEG	8€
Soupe de crevettes au lait de coco et champignons	9€
Soupe de poisson au lait de coco et champignons	12€
Soupe de poulet au lait de coco et champignons	9€
Soupe de vermicelle au porc haché, tofu et légumes	10€

VEG Plats végétariens **SG** Sans Gluten **V** Vegan  VegOresto



Ya Lamai

Thai Restaurant
Epicerie . Traiteur

A LA CARTE

Plats

Larmes du Tigre Boeuf avec riz et légumes sautés sauces Ya Lamai.....	18€
Bœuf sauté au basilic thaï.....	15€
Crevettes sautées aux légumes.....	15€
Cuisse de poulet désossée grillée à la sauce tamarin, accompagnée de riz gluant et d'une petite soupe.....	15€
Curry massaman de poulet	15€
Curry rouge de canard grillé	16,50€
Curry vert de Bœuf ou Crevette ou Poulet avec aubergine thaï.....	15€
Curry vert Légumes, aubergine thaï et Tofu ^{VEG V}	14,50€
Légumes sautés à la sauce d'huîtres ou sans ^{VEG V}	12€
Massama de légumes et Tofu ^{VEG}	14€
Pad Thaï au Poulet (pâte de riz sauté) ^{SG}	14€
Pad Thaï au tofu ^{VEG SG V}	13€
Pad Thaï aux crevettes ^{SG}	15€
Pâte de riz sautée à la sauce pimenté aux crevettes (Pad Kee Mao Kung).....	16€
Pâte de riz sautée à la sauce pimenté au bœuf (Pad Kee Mao Boeuf)	15€
Poisson à la vapeur dans une feuille de bananier (Hor Mok).....	15€
Porc haché sauté au basilic thaï.....	15€
Poulet sauté au basilic thaï.....	15€
Poulet sauté au gingembre	15€
Poulet sauté aux noix de cajou.....	15€
Riz thaï sauté au bœuf ou poulet ^{SG}	14€
Riz thaï sauté végétarien ^{VEG SG V}	13€

Accompagnements (Tous les plats sont accompagnés de riz)

Riz gluant.....	3,50€
Riz parfumé au jasmin.....	3€

Desserts

Banane au lait de coco.....	5€
Flan thaï.....	5€
Mangue et riz gluant au lait de coco.....	7€
Salade de fruits.....	5€
Tako (Gâteau au lait de coco dans une feuille de bananier)	5,50€



^{VEG} Plats végétariens ^{SG} Sans Gluten ^V Vegan



Ya Lamai
Thai Restaurant
Epicierie . Traiteur

CARTE DES VINS

Blanc

Viré-Clissé - Maison Ternel 2014

Chardonnay

*Habillé d'une belle couleur or-clair brillante, le Viré-Clessé, issu des plateaux argilo-calcaires de Clessé,7,50€.....35€
a un nez associant les fleurs blanches, le beurre frais, la noisette et les agrumes.(citron).*

Domaine La Ciboise Maison Chapoutier 2015

Appellation Luberon

Arômes de fleurs blanches, de citrons et de fruits exotiques.

Bien équilibré en bouche, entre fraîcheur et rondeur, avec une belle longueur.5,50€22€

Côtes-du-Rhône Villages Laudin Joseph Viola & Michel Chapoutier

Grenache blanc, Roussanne, Viognier

C'est une histoire alliant élégance et générosité. Le chef Joseph Viola, meilleur ouvrier de France travaillant des plats mythiques d'autrefois

*et Michel Chapoutier, vigneron passionné, engagé et militant. L'attaque est fraîche et opulente. Le coeur de la bouche présente une belle minéralité
agrémentée d'une touche délicate de fruits à chair blanche. Arômes floraux, mêlés à des notes d'agrumes.....7,00€.....30€*

Rouge

Chinon - Domaine de la Roncée 2013

Cabernet Franc appelé aussi « Breton »

Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits noir frais et d'épices, tendre et gouleyant6,00€..... 25€

Morgon « Côte de Py » Maison Ternel 2014

Beaujolais

D'un grenat intense, il livre des parfums de fruits à noyaux mêlés à des notes minérales.

Belle vivacité en bouche, puissante et veloutée.....7,00€.....30€

Les Vignes de Bila-Haut Domaine de Bila-Haut 2014

Appellation Côtes du Roussillon Villages

Parfum de cerises noires. Vin charnu, bien structuré, avec la chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon.....5,50€.....22€

Les Meysonniers Crozes-Hermitage Maison Chapoutier 2013

Vin issu de l'Agriculture Biologique

Parfums de fruits rouges, cassis et framboise puis violette. Bouche ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.....9,00€.....36€

Rosé

Marius. Maison Chapoutier 2015

Pays d'Oc. Grenache/Syrah

Robe pétale de rose et brillante. Note amylique et florale. Attaque franche, bel équilibre acide, ample, agrémenté de fruits à chair blanches.

Ce vin associe l'élégance et la fraîcheur.....6,00€..... 25€

Grand Ferrage « Mathilde Chapoutier 2015

Côte de Provence

Robe rose pâle aux reflets de violines. Arômes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques. L'attaque est ample et gourmande,

elle évolue sur les notes de pamplemousse et fruits à chair blanche avec une douceur délicate.....7,00€.....30€

Domaine Tournon « Mathilda » Victoria - Australie 2015

Cepage Grenache

Robe pâle aux reflets saumonés. Arômes de fruits rouges soutenus tels que la fraise, la framboise et de grenadine.

On y trouve aussi une délicate pointe de pêche. Le vin s'exprime sur des notes aériennes de fruits rouges.....7,00€.....30€

Champagne Devaux . Grande Réserve. Onctueux, fondu, savoureux.....la coupe.....9,00€.....55€

Arômes floraux associés à des notes fruitées telles que la pêche et l'abricot.



Ya Lamai

Thai Restaurant
Epicerie . Traiteur

CARTE DES BOISSONS

Jus de coco de Thaïlande avec morceaux de pulpe 25cl	5€
Jus à base de lychee 25cl	4€
Jus à base d'ananas 25cl.....	4€
Jus à base de mangue 25cl.....	4€
Jus à base d'orange 25cl	4€
Thé glacé à la citronnelle 25cl	5€
Thé glacé au gingembre 25cl.....	5€
Bière Singha 33cl	5,50€
Coca, Coca zéro, Coca light 33cl.....	4€
Perrier 33cl.....	4€
Evian 50cl.....	4€
Evian 1L.....	6€
San Pellegrino 50cl	4,50€
San Pellegrino 1L.....	7€
Schweppes 25cl.....	4€
Limonade Elixia (Nature, Rose, Orange) 33cl.....	5€
Café.....	2,50€
Thés	4,50€
Thé <i>Ya Lamai</i> Gingembre Citronnelle	
Thé au Jasmin	
Thé vert Long Jin	
Thé des Ecrivains® Japonais : <i>Thé vert traditionnel aux arômes de cerise relevé d'un soupçon de marasquin</i>	
Thé des Ecrivains® Philosophes Chinois : <i>Mélange de thé vert et noir, arômes de lotus et pavot parsemé de fleurs de jasmin</i>	

ALCOOLS THAÏLANDAIS

“Whiskey” Thaïlandais Mékong 35°.....Shot 4€..... Verre 7€.....avec Soda.....12€

Spiritueux Thaïlandais, on le nomme whiskey, il ressemble à un vieux rhum d'aventurier! Elaboré au sein de la distillerie Bangyukhan, Mekhong est un alcool Thaï traditionnel. Créé en 1941, il fut baptisé du nom de la rivière Mekong rendue célèbre lors du tracé difficile de la frontière avec le Laos. Mekhong a fêté ses 75 ans. Cet alcool est distillé à partir de 95% de mélasse et 5% de riz auquel sont rajoutés du sucre, des épices et des herbes aromatiques.

Rhum blanc Chalong Bay *The Spirit of Phuket* 40°.....Shot 4€..... Verre 7€.....avec Soda.....12€

Avec la volonté de ramener le rhum dans le berceau originel de la canne à sucre, la distillerie Chalong Bay, créée par un couple de jeunes français est située à Phuket. Elle est équipée d'un alambic armagnacais âgé de quarante ans. Particulièrement aromatique et frais, le rhum qu'elle élabore constitue une véritable ode à un fruit : le litchi.

Profil : élané, puissant. Notes exotiques (lait de coco, vanille, litchi) et fruitées (agrumes divers). Arômes de jus de canne frais et d'agave. Miel de lavande, épices et fleurs capiteuses.