

LE CHEF

DE RETOUR
DE THAÏLANDE



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

ENTRÉES

Beignets de crevettes au piment fort,
coriandre et sauce soja

Shrimp fritters with chili pepper, coriander and soy sauce

155

Rouleaux de printemps frits aux légumes
et germes de soja

Fried vegetables spring rolls with soya sprouts

125

Salade thaï de crevettes géantes à la citronnelle
et coriandre fraîche


*Giant tiger prawns Thai salad with lemongrass
and fresh coriander*

155

Satay de magret de canard et sa sauce cacahuètes


Duck satay skewers, with peanut dipping sauce

160


Soupe de poulet au lait de coco, galanga, 
champignons et feuilles de kaffir

*Chicken soup with coconut milk, galanga,
mushrooms and kaffir leaves*

120


 Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

PLATS

Wok de Calamar et haricots vert, poivre vert, 
basilic et ail


Squid wok with green beans, green pepper, basil and garlic

195

Cuisse de canard aux échalotes, ananas 
et sauce aigre douce


Duck leg with shallots, pineapple and sweet and sour sauce

185

Curry jaune de nouilles aux œufs, poulet frit, 
pomme nouvelle, maïs et feuilles de kaffir

*Yellow curry with egg noodles, fried chicken, early seed potatoes, corn
and kaffir leaves*

165

Curry rouge au filet de bœuf, aubergines, 
pousses de bambou et lait de coco


*Red curry of beef tenderloin, eggplant, bamboo shoots and coconut
milk*

185

Crevettes géantes grillés, sauce à la coriandre fraîche,
ail et citron vert

Giant tiger prawns with fresh coriander sauce, garlic and lime

205

 Ces plats sont épicés. *Spicy dishes.*

