



NOS POTAGES

Potage aux légumes et cheveux d'ange Crystal noodles soup with vegetables	9.00 €
Bouillon de bœuf et ses nouilles plates Beef bouillon with Thai noodles	9.50 €
Bouillon de ravioles de crevettes Bouillon with shrimp raviolis	9.90 €
Potage de crevettes et citronnelle Shrimp soup with citronella	9.90 €
Potage au poulet et lait de coco Chicken-broth with coconut milk	9.50 €

NOS SALADES

Salade de poulet finement haché et citronné Chopped chicken salad with citronella	9.50 €
Salade d'émincés de bœuf, menthe et citron Beef salad with mint and lemon	9.50 €
Salade de vermicelles, calamars, crevettes et poulet Vermicelli salad with squids, shrimps and chicken	10.90 €
Salade de scampis aux herbes Thaï Shrimps' salad with Thai herbs	12.00 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

Satay - Brochettes de poulet grillé, sauce cacahouète Grilled chicken brochettes, peanut sauce	8.90 €
Pâtés de poisson au curry, citronnelle et coriandre, Fish pâté with curry, citronella and coriander	9.90 €
Rouleaux de printemps «Spring» rolls	8.90 €
Chaussons de porc et crabe, cuits à la vapeur Steamed crab and pork turnovers	9.90 €
Triangles dorés au poulet et curry léger Golden triangles stuffed with chicken and light curry	8.90 €
Chaussons de crevettes, cuits à la vapeur Steamed shrimp turnovers	10.90 €
Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce	10.90 €
Rouleaux de printemps végétariens Vegetarian «Spring» rolls	8.90 €
Assiette «Bois Savanes In Town » Assortment of entrees «Bois Savanes In Town»	12.40 €

Toutes nos entrées, soupes et salades peuvent être servis
en plat moyennant un supplément de 4€.
All our soups, starters and salads can be ordered as main dishes
for an additional €4.
Allergènes ou intolérances, n'hésitez pas à nous interroger.
Allergies or any food intolerance, don't hesitate to ask for advice.

NOS RIZ SAUTÉS

Riz sauté aux légumes Sauteed rice with vegetables	13.60 €
Riz sauté au poulet Sauteed rice with chicken	13.80 €
Riz sauté au crabe Sauteed rice with crab meat	13.90 €

NOS NOUILLES SAUTÉES

Nouilles sautées aux légumes Sauteed noodles with vegetables	13.60 €
Nouilles sautées au poulet Sauteed noodles with chicken	13.80 €
Nouilles sautées aux crevettes Sauteed noodles with shrimps	15.50 €

NOS PLATS

Emincés de porc à la pâte d'épices Thin slices of pork in a spices paste	14.30 €
Emincés de porc ail et poivre Sliced pork meat, garlic and pepper	14.30 €
Bœuf au gingembre Beef with ginger	15.20 €
Emincés de bœuf paneng curry, chilli Beef paneng curry, chilli	15.70 €
Emincés de boeuf aux légumes Beef and vegetables	15.20 €
Emincés de poulet aigre-doux Sweet-and-sour chicken	14.80 €
Poulet au curry rouge et pousses de bambous Chicken red curry and bamboo shoots	15.20 €
Poulet sauté aux noix de cajou Sauteed chicken with cashews	14.80 €
Emincés de poulet sauce tamarin et citronnelle Sliced chicken in tamarind and citronella sauce	14.80 €
Le tigre qui pleure The crying tiger	19,80 €
Magret de canard sauté «Bois Savanes In Town » Duck filet «Bois Savanes In Town »	16.70 €
Magret de canard au basilic Thaï Duck filet with Thai basilic	16.70 €
Salade de canard finement haché et citronné Chopped duck salad with citronella	16.70 €
Magret de canard grillé, sauce aigre-douce au tamarin Grilled duck filet with sweet-and-sour tamarind sauce	19.80 €
Crevettes géantes en beignets (sauce piquante séparée) Giant shrimps' doughnuts (separate hot sauce)	17.00 €
Crevettes au curry jaune doux Shrimps in yellow curry sauce	17.00 €
Chu Chi de crevettes au curry rouge Red curry shrimps	17.00 €
Crevettes au curry vert Green curry shrimps	17.00 €
Calamars aux trois épices Thaï Squids with three Thai spices	15.50 €
Calamars au coeur de coco et au gingembre blanc Squids with coconut heart dices and white ginger	15.50 €
Filet de bar aux trois épices Thaï Bass fillet with three Thai spices	17.50 €
Soufflé de poisson dans sa feuille de banane Steamed fish « soufflé » in a banana leaf	17.50 €

Demandez nous conseil si vous voulez modifier l'ingrédient de base !
Ask us if you want to change the main ingredient !

NOS PLATS VEGETARIENS

Wok des quatre légumes de saison sautés Wok of crisp sauteed four seasonal vegetables	14.00 €
Légumes sautés, sauce au curry vert Vegetables with green curry sauce	14.00 €
Vermicelles aux légumes Vermicelli with vegetables	14.00 €
Tofu sauté aux légumes Sauteéd Tofu with vegetables	14.00 €

BUSINESS LUNCH 16.50 €

MENU BOIS SAVANES IN TOWN 4 SERVICES 30 € PP

POTAGES (au choix / at choice) Potage aux cheveux d'ange et légumes Crystal noodles soup with vegetables Potage au poulet, lait de coco et citronnelle Chicken-broth, coconut milk and citronella	
ENTRÉES (au choix / at choice) Triangles dorés au poulet et curry léger Golden triangles stuffed with chicken and light curry Rouleaux de printemps croustillants végétariens Veggie crispy «Spring» rolls	
PLATS (au choix / at choice) Poulet au gingembre Chicken with ginger Emincés de boeuf curry chili Beef curry chili Calamars aux trois épices Thaï Squids with three Thai spices	
ACCOMPAGNEMENTS Riz parfumé et nouilles sautées aux légumes	
DESSERT Tarte jasmin maison ou Nems au chocolat ou Thé ou Café	

CARTE DES BOISSONS

NOS BOISSONS ET APÉRITIFS

Coca-Cola, Zero, Light	2,60 €
Sprite, Fanta, Tonic	2,60 €
Ice - Tea	2,90 €
Jus de fruits	2,90 €
Eau plate ou gazeuse (1/4)	2,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/2)	3,90 €
Cocktail Bois Savanes (sans alcool)	4,00 €
Sabaï	6,00 €
Whisky Sour	7,50 €
Vin de Lychee	6,00 €
Kir Royal	10,00 €
Kir	4,00 €
Pastis Ricard	4,50 €
Porto blanc - rouge	6,00 €
Martini blanc - rouge	5,50 €
Campari soda - orange	6,50 €
Singha Beer	4,50 €
Vedett extra blond	4,00 €
Vedett IPA	4,00 €
Vedett extra white	4,00 €

NOS ALCOOLS ET DIGESTIFS

Whisky J&B	8,00 €
Whisky Johnny Walker Red Label	8,00 €
Whisky Jameson	8,00 €
Whisky Chivas Regal 12 years	10,00 €
Whisky "Mekhong"	7,00 €
Rhum Havana Club 3 años	8,00 €
Cognac Martell	9,50 €
Amaretto Disaronno	8,00 €
Baileys	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Saké	7,00 €
Calvados	7,00 €
Thai/Irish Coffee	7,50 €

CARTE DES VINS

NOS BULLES

	La coupe	75cl
Cava	5,50 €	30,00 €
Champagne Perrier - Jouët		60,00 €

NOS VINS ROSÉS

	75 cl
Provence - M de Minuty- Château Minuty - 2016/17	28,00 €
Provence - Domaine Belambrée - 2017/18	25,00 €

NOS VINS ROUGES

	37,50 cl	75 cl
Alsace - Pinot Noir - Emile Boeckel - 2016/17	15,90 €	29,00 €
Loire - Bourgueil - « La Mine » - Yannick Amirault - 2015/16		28,00 €
Languedoc - Monastier Shiraz - 2017/18		24,00 €
Bordeaux - Médoc Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux - 2012/13	17,00 € [2015/16]	32,00 €
Bordeaux - Côtes Blaye - Ch. Peybonhomme Les Tours - 2015/16		27,00 €
Rhône - Côtes du Rhône "La Folies des Frères" - 2016/17		24,00 €
Italie - Campania - Masseria Frattasi "Caudium Aglianico Beneventano" - 2017/18		27,00 €
Argentine - Malbec « Reserva » - Viña Santa Julia - 2014/15		27,50 €
Californie - Zinfandel « Old Vines » - Bogle Vineyards - 2015/16		32,50 €

NOS VINS BLANCS

	37,50 cl	75 cl
Alsace - Pinot Gris - Emile Boeckel - 2016/17	14,50 €	28,00 €
Loire - Sancerre - Picard - 2017/18		32,00 €
Italie- Sicília - Firriato - Brancifor - 2017/18		21,50 €
Nouvelle-Zélande - Sauvignon - Babich - 2014/15		33,50 €

NOS VINS MAISON (BLANC,ROUGE, ROSE)

	Le verre	25cl	50cl	75cl
Vin de pays d'Oc - Latitude 50	4,00 €	6,50 €	12,00 €	18,00 €
Domaine Paul Mas (blanc, rouge, rosé)				

NOS VINS AU VERRE

Blanc :

Nouvelle-Zélande - Sauvignon - Babich 5,50 €

Rosé :

FRANCE - Provence - Domaine Belambrée 4.50 €

Rouge :

Argentine - Malbec « Reserva » - Viña Santa Julia 5,00 €

France - Languedoc - Monastier Shiraz 5,00 €