

CARTE DES BOISSONS

NOS BOISSONS ET APÉRITIFS

Coca-Cola, Zero, Light	2,80 €
Sprite, Fanta, Tonic	2,80 €
Ice - Tea	3,00 €
Jus de fruits	3,00 €
Eau plate ou gazeuse (1/4)	2,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/2)	4,00 €
Cocktail Bois Savanes (sans alcool)	4,00 €
Sabaï	7,00 €
Whisky Sour	7,50 €
Vin de Lychee	6,00 €
Kir Royal	10,50 €
Kir	5,00 €
Pastis Ricard	5,50 €
Porto blanc - rouge	6,00 €
Martini blanc - rouge	6,00 €
Campari soda - orange	7,00 €
Singha Beer	5,00 €
Vedett extra blond	4,00 €
Vedett IPA	4,00 €

NOS ALCOOLS ET DIGESTIFS

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

NOS BULLES

Cava	La coupe	75cl
Champagne Drappier	5,50 €	30,00 €
		60,00 €

NOS VINS ROSÉS

Provence - M de Minuty- Château Minuty - 2020/21	32,00 €
Provence - Magali - 2020/21	28,00 €

NOS VINS ROUGES

	37,50 cl	75 cl
Alsace - Pinot Noir - Emile Boeckel - 2020/21	15,90 €	29,00 €
Loire - Domaine Rethore - St Nicolas de Bourgueil - 2020/21		28,00 €
Bourgogne - Domaine Gilles Gaudet - Pinot Noir - 2020/21		30,00 €
Languedoc- Château Lalis - « Briac d'Alaric » - 2018/19		27,00 €
Bordeaux - Médoc Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux - 2016/17	20,00 €	38,00 €
Bordeaux - Côtes Blaye - Ch. Peybonhomme Les Tours - 2018/19		28,00 €
Rhône - Domaine Pierre Amadiou - Vacqueyras « Grangelière » - 2019/20		34,00 €
Espagne - Catalogne - Domaine Pares Balta - DOP Penedes « Mas Petit » - Bio & Vegan - 2020/21		28,00 €
Portugal - Douro - Casa do Campo - « Paixao Reserva » - 2018/19		29,00 €

NOS VINS BLANCS

	37,50 cl	75 cl
Alsace - Pinot Gris - Emile Boeckel - 2018/19	14,50 €	28,00 €
Loire - Sancerre - Picard - 2017/18		32,00 €
Bourgogne - Domaine du Moulin de Foulot - Mâcon-Villages - Bio - 2020/21		30,00 €
Italie - Emilie-Romagne - Domaine Perdicchi - IGT Rubicone « Bianco Maestrone » - 2020/21		28,00 €

NOS VINS MAISON (BLANC, ROUGE, ROSE)

	Le verre	25cl	50cl	75cl
Vin de pays d'Oc - Domaine Galetis	4,00 €	6,50 €	12,00 €	19,00 €

NOS VINS AU VERRE

Blanc :	
Italie - Emilie-Romagne - Domaine Perdicchi - IGT Rubicone « Bianco Maestrone »	5,50 €
Rosé :	
France - Provence - Magali	5,50 €
Rouge :	
Rhône - Domaine Pierre Amadiou - Vacqueyras « Grangelière »	6,00 €
Portugal - Douro - Casa do Campo - « Paixao Reserva »	5,50 €





## NOS POTAGES

Potage aux légumes et cheveux d'ange Crystal noodles soup with vegetables <b>V</b>	9.50 €
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 <b>GF</b>	11.50 €
Potage au poulet et lait de coco Chicken-broth with coconut milk <b>GF</b>	9.50 €

## NOS SALADES

Salade de poulet finement haché et citronné Chopped chicken salad with citronella <b>GF</b>	11.50 €
Salade d'émincés de bœuf, menthe et citron Beef salad with mint and lemon <b>GF</b>	11.50 €
Salade de vermicelles, calamars, crevettes et poulet Vermicelli salad with squids, shrimps and chicken <b>GF</b>	12.50 €
Salade de scampis aux herbes Thaï Shrimps' salad with Thai herbs <b>GF</b>	12.90 €

## NOS ENTRÉES CHAUDES

Satay - Brochettes de poulet grillé, sauce cacahouète Grilled chicken brochettes, peanut sauce	9.50 €
Pâtés de poisson au curry, citronnelle et coriandre, Fish pâté with curry, citronella and coriander	11.90 €
Rouleaux de printemps croustillants Crispy «spring» rolls	9.50 €
Chaussons de porc et crabe, cuits à la vapeur Steamed crab and pork turnovers	11.90 €
Triangles dorés au poulet et curry léger Golden triangles stuffed with chicken and light curry	9.50 €
Chaussons de crevettes, cuits à la vapeur Steamed shrimp turnovers	12.50 €
Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce	12.50 €
Rouleaux de printemps végétariens Vegetarian «Spring» rolls <b>V</b>	9.50 €
Assiette «Bois Savanes In Town » Assortment of entrees «Bois Savanes In Town»	12.90 €

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 <b>V</b>	16.00 €
Riz sauté au poulet Sauteed rice with chicken	16.00 €
Riz sauté au crabe Sauteed rice with crab meat	18.50 €

## NOS NOUILLES SAUTÉES

Nouilles sautées aux légumes Sauteed noodles with vegetables <b>V</b>	16.00 €
Nouilles sautées au poulet Sauteed noodles with chicken	16.00 €
Nouilles sautées aux crevettes Sauteed noodles with shrimps	17.50 €

## NOS PLATS

Emincés de porc à la pâte d'épices Thin slices of pork in a spices paste <b>GF</b>	16.50 €
Emincés de porc ail et poivre Sliced pork meat, garlic and pepper	16.50 €
Boeuf au gingembre Beef with ginger	18.20 €
Emincés de bœuf paneng curry, chilli Beef paneng curry, chilli <b>GF</b>	18.70 €
Emincés de boeuf aux légumes Beef and vegetables	18.20 €
Emincés de poulet aigre-doux Sweet-and-sour chicken	17.20 €
Poulet au curry rouge et pousses de bambous Chicken red curry and bamboo shoots <b>GF</b>	17.70 €
Poulet sauté aux noix de cajou Sauteed chicken with cashews	17.20 €
Emincés de poulet sauce tamarin et citronnelle Sliced chicken in tamarind and citronella sauce	17.20 €
Le tigre qui pleure The crying tiger	19.80 €
Magret de canard sauté «Bois Savanes In Town » Duck filet «Bois Savanes In Town »	19.20 €
Magret de canard au basilic Thaï Duck filet with Thai basilic <b>GF</b>	19.20 €
Salade de canard finement haché et citronné Chopped duck salad with citronella <b>GF</b>	19.20 €
Magret de canard grillé, sauce aigre-douce au tamarin Grilled duck fillet with sweet-and-sour tamarind sauce	19.80 €
Crevettes géantes en beignets (sauce piquante séparée) Giant shrimps' doughnuts (separate hot sauce)	19.20 €
Crevettes au curry jaune doux Shrimps in yellow curry sauce	19.90 €
Chu Chi de crevettes au curry rouge Red curry shrimps <b>GF</b>	19.90 €

Crevettes au curry vert Green curry shrimps <b>GF</b>	19.90 €
Calamars aux trois épices Thaï Squids with three Thai spices <b>GF</b>	18.90 €
Calamars au coeur de coco et au gingembre blanc Squids with coconut heart dices and white ginger <b>GF</b>	18.90 €
Filet de bar aux trois épices Thaï Bass fillet with three Thai spices <b>GF</b>	18.50 €
Soufflé de poisson dans sa feuille de banane Steamed fish « soufflé » in a banana leaf	18.50 €

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 de légumes de saison sautés Wok of sauteed seasonal vegetables <b>V</b>	16.00 €
Légumes au curry vert Vegetables with green curry sauce <b>V</b>	16.00 €
Vermicelles aux légumes Vermicelli with vegetables <b>V</b>	16.00 €
Tofu sauté aux légumes Sauteed Tofu with vegetables <b>V</b>	16.00 €

## BUSINESS LUNCH 16.50 €

## MENU BOIS SAVANES IN TOWN 4 SERVICES 32,50 € 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 **GF**

### 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 **GF**  
Beef curry chili

Calamars aux trois épices Thaï **GF**  
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