

CARTE DES BOISSONS

NOS BOISSONS ET APÉRITIFS

Coca-Cola, Zero, Light	3,30 €
Sprite, Fanta, Tonic	3,30 €
Ice - Tea	3,50 €
Jus de fruits	3,30 €
Eau plate ou gazeuse (1/4)	3,30 €
Eau plate ou gazeuse (1/2)	4,80 €
Cocktail Bois Savanes (sans alcool)	4,00 €
Sabaï	7,00 €
Whisky Sour	7,00 €
Vin de Lychee	6,00 €
Cava Royal	8,00 €
Kir	5,00 €
Pastis Ricard	5,50 €
Porto blanc - rouge	6,00 €
Martini blanc - rouge	6,00 €
Campari soda - orange	7,00 €
Singha Beer	4,50 €
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	9,50 €
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 €
Thai/Irish Coffee	7,50 €

NOS BULLES

	La coupe	75cl
Cava	6,00 €	30,00 €
Champagne Drappier		60,00 €

NOS VINS ROSÉS

		75 cl
Provence - M de Minuty- Château Minuty - 2016/17		32,00 €
Provence - Domaine Belambrée - 2017/18		28,00 €

NOS VINS ROUGES

	37,50 cl	75 cl
Bourgogne - Cuvée de Noble Souche - Pinot Noir - 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 - Corbières «GR 36» - 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 de Pierre Amadiou - Vacqueyras «Grangelière» 2019/20		34,00 €
Espagne - Catalogne - Domaine Pares Balta - DOP Penedes «Mas Petit» - Bio & Vegan - 2020/21		28,00 €

NOS VINS BLANCS

	37,50 cl	75 cl
Alsace - Pinot Gris - Emile Boeckel - 2018/179	14,50 €	28,00 €
Loire - Sancerre - Picard - 2017/18		32,00 €
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Mâcon-Villages - «Cerço» - 2021/21		30,00 €

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 :	
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Mâcon-Villages	6,00 €
Rosé :	
FRANCE - Provence - Magaki	5.50 €
Rouge :	
Rhône - Domaine de Pierre Amadiou - Vacqueyras «Grangelière»	6,00 €
Loire - Domaine Rethore - St Nicolas de Bourgueil	5,50 €





NOS POTAGES

Potage aux légumes et cheveux d'ange Crystal noodles soup with vegetables V	11.00 €
Bouillon de bœuf et ses nouilles plates Beef bouillon with Thai noodles	11.00 €
Bouillon de ravioles de crevettes Bouillon with shrimp raviolis	11.00 €
Potage de crevettes et citronnelle Shrimp soup with citronella 🌶️	12.50 €
Potage au poulet et lait de coco Chicken-broth with coconut milk 🌶️🌶️ GF	11.00 €

NOS SALADES

Salade de poulet finement haché et citronné Chopped chicken salad with citronella 🌶️ GF	12.50 €
Salade d'émincés de bœuf, menthe et citron Beef salad with mint and lemon 🌶️ GF	12.50 €
Salade de vermicelles, calamars, crevettes et poulet Vermicelli salad with squids, shrimps and chicken 🌶️ GF	13.50 €
Salade de scampis aux herbes Thaï Shrimps' salad with Thai herbs 🌶️ GF	13.90 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

Satay - Brochettes de poulet grillé, sauce cacahouète Grilled chicken brochettes, peanut sauce	11.00 €
Pâtés de poisson au curry, citronnelle et coriandre, Fish pâté with curry, citronella and coriander	12.90 €
Rouleaux de printemps croustillants Crispy «spring» rolls	11.00 €
Chaussons de porc et crabe, cuits à la vapeur Steamed crab and pork turnovers	12.90 €
Triangles dorés au poulet et curry léger Golden triangles stuffed with chicken and light curry	11.00 €
Chaussons de crevettes, cuits à la vapeur Steamed shrimp turnovers	12.90 €
Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce	12.90 €
Rouleaux de printemps végétariens Vegetarian «Spring» rolls V	11.00 €
Assiette «Bois Savanes In Town » Assortment of entrees «Bois Savanes In Town»	13.50 €

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 V	17.00 €
Riz sauté au poulet Sauteed rice with chicken	17.00 €
Riz sauté au crabe Sauteed rice with crab meat	18.50 €

NOS NOUILLES SAUTÉES

Nouilles sautées aux légumes Sauteed noodles with vegetables V	17.00 €
Nouilles sautées au poulet Sauteed noodles with chicken	17.00 €
Nouilles sautées aux crevettes Sauteed noodles with shrimps	18.50 €

NOS PLATS

Emincés de porc à la pâte d'épices Thin slices of pork in a spices paste 🌶️	18.20 €
Emincés de porc ail et poivre Sliced pork meat, garlic and pepper	18.20 €
Boeuf au gingembre Beef with ginger	19.20 €
Emincés de bœuf paneng curry, chilli Beef paneng curry, chilli 🌶️ GF	19.70 €
Emincés de boeuf aux légumes Beef and vegetables	19.20 €
Emincés de poulet aigre-doux Sweet-and-sour chicken	18.20 €
Poulet au curry rouge et pousses de bambous Chicken red curry and bamboo shoots 🌶️ GF	18.70 €
Poulet sauté aux noix de cajou Sauteed chicken with cashews	18.20 €
Emincés de poulet sauce tamarin et citronnelle Sliced chicken in tamarind and citronella sauce	18.20 €
Le tigre qui pleure The crying tiger	20,80 €
Magret de canard sauté «Bois Savanes In Town » Duck filet «Bois Savanes In Town »	20.50 €
Magret de canard au basilic Thaï Duck filet with Thai basilic 🌶️🌶️	20.50 €
Salade de canard finement haché et citronné Chopped duck salad with citronella 🌶️ GF	20.50 €
Magret de canard grillé, sauce aigre-douce au tamarin Grilled duck fillet with sweet-and-sour tamarind sauce	20.50 €
Crevettes géantes en beignets (sauce piquante séparée) Giant shrimps' doughnuts (separate hot sauce)	20.20 €
Crevettes au curry jaune doux Shrimps in yellow curry sauce	20.90 €
Chu Chi de crevettes au curry rouge Red curry shrimps 🌶️ GF	20.90 €

Crevettes au curry vert Green curry shrimps 🌶️🌶️ GF	20.90 €
Calamars aux trois épices Thaï Squids with three Thai spices 🌶️	19.90 €
Calamars au coeur de coco et au gingembre blanc Squids with coconut heart dices and white ginger 🌶️🌶️	19.90 €
Filet de bar aux trois épices Thaï Bass fillet with three Thai spices 🌶️🌶️	19.50 €
Soufflé de poisson dans sa feuille de banane Steamed fish « soufflé » in a banana leaf	19.50 €

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 V	17.00 €
Légumes sautés, sauce au curry vert Vegetables with green curry sauce V🌶️🌶️ GF	17.00 €
Vermicelles aux légumes Vermicelli with vegetables V	17.00 €
Tofu sauté aux légumes Sautéed Tofu with vegetables V	17.00 €

BUSINESS LUNCH 18.00 €

MENU BOIS SAVANES IN TOWN 4 SERVICES 35,00 € 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