

CARTE DES BOISSONS

NOS BOISSONS ET APÉRITIFS

Coca-Cola, Zero, Light	4,00 €
Sprite, Fanta, Tonic	4,00 €
Ice - Tea	4,50 €
Jus de fruits	4,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/4)	3,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/2)	6,00 €
Cocktail Bois Savanes (sans alcool)	5,50 €
Sabaï	7,50 €
Whisky Sour	12.00 €
Vin de Lychee	7,50 €
Cava Royal	9,00 €
Kir	8,00 €
Pastis Ricard	8,00 €
Porto rouge	7,00 €
Martini blanc - rouge	7,00 €
Pineau des Charentes	7,00 €
Campari soda - orange	11,00 €
Singha Beer	5,50 €
Vedett extra blond	4,50 €
Vedett IPA	4,50 €
Vedett extra blond NA	4,00 €

NOS ALCOOOLS ET DIGESTIFS

Whisky Johnny Walker Red Label	12.00 €
Whisky Jameson	12.00 €
Whisky Chivas Regal 12 years	13.00 €
Whisky “Mekhong”	12.00 €
Rhum Havana Club	11,50 €
Gin Hendrick’s	12.00 €
Vodka Wyborowa	11,50 €
Cognac Martell	10,00 €
Amaretto Disaronno	9,00 €
Baileys	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Saké	8,00 €
Calvados	9,00 €

NOS BULLES

Cava	La coupe	75cl
Champagne Drappier	8,50 €	40,00 €
		70,00 €

NOS VINS ROSÉS

Provence - M de Minuty- Château Minuty	75 cl	42,00 €
Provence - Côte de Provence - R de Ramatuelle		35,00 €

NOS VINS ROUGES

Côte du Rhône - Domaine Guigal	37,50 cl	75 cl
Alsace - Pinot Noir - Emile Boeckel	22,00 €	37,00 €
Loire - Domaine Rethore - St Nicolas de Bourgueil		39,00 €
Languedoc - Château Lalis - GR 36		38,00 €
Bordeaux - Médoc Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux		36,00 €
Bordeaux - Côtes Blaye - Ch. Peybonhomme Les Tours	26,00 €	42,00 €
Rhône - Domaine de Pierre Amadieu - Vacqueyras «Grangelière»		39,00 €
		41,00 €

NOS VINS BLANCS

Alsace - Pinot Gris - Emile Boeckel	37,50 cl	75 cl
Loire - Sancerre - Picard	22,00 €	39,00 €
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Mâcon-Villages - «Cerço»	27,00 €	45,00 €
		38,00 €

NOS VINS AU VERRE

BLANC

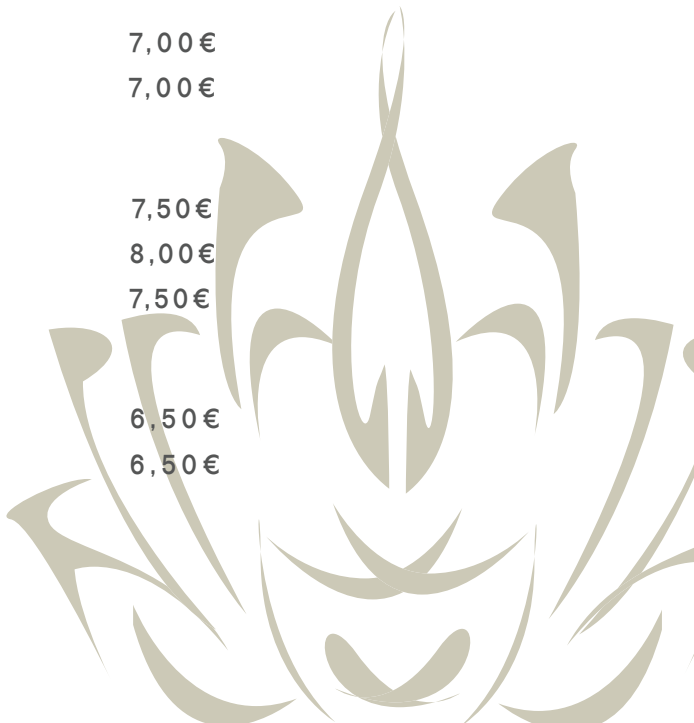
Bourgogne - Chardonnay - Vignerons des Terres Secrètes - Mâcon-Villages - «Cerço»	7,00€
Loire - Sauvignon - Charmoise Touraine - Domaine Marionnet V.V.	7,00€

ROUGE

Rhône - Côte du Rhône - Domaine Guigal	7,50€
Bordeaux - Médoc Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux	8,00€
Alsace - Pinot Noir - Emile Boeckel	7,50€

ROSÉ

Pays d'Oc - Languedoc-Roussillon - Domaine Galetis Gris de Carcassonne	6,50€
Provence - Côtes de Provence - R de RAMATUELLE	6,50€





NOS POTAGES

Potage aux légumes et cheveux d'ange Crystal noodles soup with vegetables	12.90 €
Bouillon de bœuf et ses nouilles plates Beef bouillon with Thai noodles	12.90 €
Bouillon de ravioles de crevettes Bouillon with shrimp raviolis	12.90 €
Potage de crevettes et citronnelle Shrimp soup with citronella	14.50 €
Potage au poulet et lait de coco Chicken-broth with coconut milk	13.50 €

NOS SALADES

Salade de poulet finement haché et citronné Chopped chicken salad with citronella	15.50 €
Salade d'émincés de bœuf, menthe et citron Beef salad with mint and lemon	15.50 €
Salade de vermicelles, calamars, crevettes et poulet Vermicelli salad with squids, shrimps and chicken	16.00 €
Salade de scampis aux herbes Thaï Shrimps' salad with Thai herbs	16.00 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

Satay - Brochettes de poulet grillé, sauce cacahouète Grilled chicken brochettes, peanut sauce	13.50 €
Pâtés de poisson au curry, citronnelle et coriandre, Fish pâté with curry, citronella and coriander	14.00 €
Rouleaux de printemps croustillants Crispy «spring» rolls	13.00 €
Chaussons de porc et crabe, cuits à la vapeur Steamed crab and pork turnovers	14.50 €
Triangles dorés au poulet et curry léger Golden triangles stuffed with chicken and light curry	13.00 €
Chaussons de crevettes, cuits à la vapeur Steamed shrimp turnovers	14.50 €
Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce	15.00 €
Rouleaux de printemps végétariens Vegetarian «Spring» rolls	13.00 €
Assiette «Bois Savanes In Town » Assortment of entrees «Bois Savanes In Town»	16.50 €

Toutes nos entrées, soupes et salades peuvent être servis en plat moyennant un supplément de 5€.
All our soups, starters and salads can be ordered as main dishes for an additional €5.
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	21.50 €
Riz sauté au poulet Sauteed rice with chicken	22.50 €
Riz sauté aux scampis Sauteed rice with scampis	23.50 €

NOS NOUILLES SAUTÉES

Nouilles sautées aux légumes Sauteed noodles with vegetables	21.50 €
Nouilles sautées au poulet Sauteed noodles with chicken	22.50 €
Nouilles sautées aux crevettes Sauteed noodles with shrimps	23.50 €

NOS PLATS

Emincés de porc à la pâte d'épices Thin slices of pork in a spices paste	23.90 €
Emincés de porc ail et poivre Sliced pork meat, garlic and pepper	23.90 €
Boeuf au gingembre Beef with ginger	25.20 €
Emincés de bœuf paneng curry, chilli Beef paneng curry, chilli	25.20 €
Emincés de boeuf aux légumes Beef and vegetables	25.20 €
Emincés de poulet aigre-doux Sweet-and-sour chicken	23.90 €
Poulet au curry rouge et pousses de bambous Chicken red curry and bamboo shoots	24.20 €
Poulet sauté aux noix de cajou Sauteed chicken with cashews	24.20 €
Emincés de poulet sauce tamarin et citronnelle Sliced chicken in tamarind and citronella sauce	23.90 €
Magret de canard sauté «Bois Savanes In Town » Duck filet «Bois Savanes In Town »	25,50 €
Magret de canard au basilic Thaï Duck filet with Thai basilic	25,50 €
Crevettes géantes en beignets (sauce piquante séparée) Giant shrimps' doughnuts (separate hot sauce)	26.00 €
Crevettes wokées au curry jaune doux Stear-fried shrimps in yellow curry sauce	26.00 €
Chu Chi de crevettes au curry rouge Red curry shrimps	26.00 €

Crevettes au curry vert Green curry shrimps	26.00 €
Calamars aux trois épices Thaï Squids with three Thai spices	23.90 €
Calamars au coeur de coco et au gingembre blanc Squids with coconut heart dices and white ginger	23.90 €
Filet de daurade pané aux trois épices Thaï Breaded seabream fillet with three Thai spices	23.50 €

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	22.00 €
Légumes au curry vert Vegetables with green curry sauce	22.00 €
Vermicelles aux légumes Vermicelli with vegetables	22.00 €
Tofu sauté aux légumes Sautéed Tofu with vegetables	22.00 €

BUSINESS LUNCH 21.90 €

MENU BOIS SAVANES IN TOWN 4 SERVICES 42,50 € 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

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