

บ้าน สาลิ

THAI TASTE, MY WAY

Thai cuisine is the balance of five fundamental tastes:
sweet, sour, salty, bitter, and spicy.

Chez Baan Sali, la cuisine thaï ne fait aucun compromis.

Les saveurs sont franches, le piment est assumé,
chaque plat est préparé à la manière de Sali.

Une cuisine authentique et personnelle.



Sali & Steven



L'art des bouchées thaïlandaises

Spécialités emblématiques, façonnées avec patience, finesse et respect de la tradition.



Miang Kham	20€
Une spécialité traditionnelle du centre de la Thaïlande. Chaque bouchée offre un parfait équilibre entre le sucré, le salé, l'acidulé, le piquant et le croquant. Un des amuse-bouches les plus emblématiques de la gastronomie thaïlandaise, une véritable explosion de saveurs en une seule bouchée.	
La Tiang	20€
Une fine résille d'œuf enveloppe une farce de porc, de cacahuètes et de racine de coriandre. Un trésor méconnu de la cuisine royale thaïlandaise, aussi raffiné que rare.	
Chor Muang	22€
Raviolis de pâte de riz naturellement teintée en violet, façonnés à la main en forme de fleur et garnis de porc, de crevettes et de cacahuètes. Cuits à la vapeur.	
Khang Khao Phueak	22€
Une recette transmise depuis l'époque du Roi Rama II. Une pâte de taro douce et fondante enveloppe une farce de crevettes, de noix de coco râpée et de feuilles de combava.	

Entrées

Hoychel	23€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes.	
Kai Tod Sauce Makham	17€
Poulet croustillant nappé d'une sauce au tamarin, offrant un parfait équilibre entre douceur, acidité et notes légèrement caramélisées.	
Kanom Pang Na Moo	17€
Pain garni d'une farce de porc délicatement assaisonnée, frit à la perfection et servi avec une sauce aigre-douce maison.	
Tod Man Koong	19€
Nuages croustillants de scampis et calamars, servis avec une sauce aux prunes.	
Moo Ping / Khao Niew	19€
Brochettes de porc marinées au lait de coco et caramélisées. Un grand classique de la street food thaïlandaise, servies avec du riz gluant.	





Les bouillons et soupes de Thaïlande

Tom Kha Kai / Koong 🌶️

Velouté au lait de coco, délicatement parfumé au galanga, à la citronnelle et aux feuilles de combava.

18€ / 20€

Tom Khlong Pla Krob 🌶️🌶️

Bouillon clair aux notes fumées et acidulées, parfumé aux herbes fraîches et aux épices, servi avec du poisson frit croustillant. Si le Tom Yum est le plus célèbre des potages thaïlandais, le Tom Khlong est un trésor méconnu qui mérite tout autant d'être découvert.

19€

Soupe De Mon Enfance

Bouillon de légumes, boulettes de porc, tofu soyeux et vermicelles. Une soupe douce et réconfortante, évoquant les souvenirs de mon enfance.

15€

Yam et Laab

Les « Yam » sont des salades fraîches, acidulées et épicées, préparées à base d'ingrédients finement tranchés et relevées d'une vinaigrette vive au citron vert et à la sauce de poisson.

Les « Laab », spécialités du Nord et du Nord-Est de la Thaïlande, sont des préparations à base de viande hachée, assaisonnées de piment, d'herbes fraîches et de riz grillé. Elles offrent une texture plus sèche, rustique et des arômes profondément parfumés.

Seng Wah

Salade de scampis, citronnelle, gingembre, oignon rouge, menthe et coriandre.

22€

Yam Nua 🌶️

Fines tranches de bœuf grillé, tomates cerises, céleri, concombre et herbes thaïlandaises.

26€

Laab Kai / Moo 🌶️🌶️

Poulet ou porc haché, riz grillé, coriandre et menthe.

20€

Yam Mamuang 🌶️🌶️🌶️

Mangue verte, petit poisson croustillant, piment séché et cacahuètes.

18€

Yam Woon Sen Boran 🌶️🌶️

Vermicelles de riz translucides, porc haché, scampis, cacahuètes, pâte de piment doux et herbes thaïlandaises. Une salade de vermicelles traditionnelle, comme autrefois.

19€





Le Samrab

Plus qu'un repas, le Samrab est une tradition thaïlandaise où chaque plat trouve sa place dans une harmonie de saveurs, pensé pour être partagé.

Pad Prik Khing 🌶️	26€
Porc sauté au curry rouge, intensément parfumé aux feuilles de combava et accompagné de haricots verts.	

Pad Krapao 🌶️🌶️	28€
Poulet ou porc haché, agrémenté d'ail et de piments frais, parfumé aux feuilles de basilic sacré thaï. Servi avec un œuf au plat. Le plat du quotidien des Thaïlandais, celui dont on ne se lasse jamais.	

Krapao Moo Krob 🌶️🌶️	30€
Comme le Pad Krapao, mais accompagné de poitrine de porc croustillante. C'est gras... mais c'est bon !	

Khana Moo Krob	30€
Poitrine de porc croustillante, brocoli thaï et sauce aux huîtres, sautés au wok.	

Pla Yang Bai Tong	35€
Dorade royale délicatement grillée dans une feuille de bananier, servie avec notre sauce aux piments, citron vert et coriandre.	

Koong - Muk Pad Kratiem Prik Thai	27€
Scampis et calamars sautés au poivre et à l'ail, accompagnés d'oignons, de coriandre fraîche et de pak choï.	

Hoy Laai Pad Nam Prik Pao 🌶️	28€
Palourdes sautées à la pâte de piment doux, accompagnées d'oignons et de basilic thaï.	

Khao Kluk Kapi (Le plat préféré du Roi Rama V) 🌶️	30€
Riz sauté à la pâte de crevettes fermentée, accompagné de ses garnitures traditionnelles. Un grand classique de la cuisine thaïlandaise centrale. Le riz parfumé est délicatement sauté avec de la pâte de crevettes fermentée (<i>kapi</i>), puis servi avec un assortiment de garnitures : mangue verte, échalotes, piment, concombre, haricots longs, crevettes séchées, porc caramélisé, fine omelette thaïlandaise et saucisse thaïlandaise.	

Bamee Phed	32€
Nouilles vertes, canard délicatement laqué avec une touche de gingembre, pak choï.	

Suea Long Hai (Le Tigre Qui Pleure) 🌶️🌶️	35€
Baby bœuf Angus grillé, accompagné d'une sauce Nam Jim Jeaw (tamarin, échalotes, riz grillé... et notre secret !).	



Les currys thaïlandais

Des pâtes de curry aux mille nuances, reflet des terroirs et des traditions culinaires de la Thaïlande.

Khao Soi Kai 🌶️	27€
Le célèbre curry de nouilles du nord de la Thaïlande, mariant nouilles fondantes, nouilles croustillantes et poulet mijoté.	
Panang Nua / Moo 🌶️🌶️	28€
L'un des currys rouges les plus emblématiques de la cuisine thaïlandaise, apprécié pour sa texture onctueuse et ses arômes profonds. Servi avec du bœuf ou du porc.	
Kaeng Khiao Wan Kai / Nua 🌶️🌶️🌶️	28€
Originaire du centre de la Thaïlande, le curry vert se déguste ici avec un roti, une tradition inspirée des échanges culinaires entre la Thaïlande et le monde malais. Servi avec du poulet ou du bœuf.	
Kaeng Som Koong & Cha-Om 🌶️🌶️	30€
Grand classique du centre de la Thaïlande, ce curry acidulé aux reflets orangés, parfumé au tamarin, est traditionnellement servi avec une omelette au cha-om (acacia thaï). Servi uniquement avec des scampis.	
Kaeng Phet Ped Yang 🌶️	32€
Canard rôti au curry rouge, lait de coco, tomate cerise et ananas. Un curry généreux où la douceur des fruits vient délicatement équilibrer les épices.	

Nouilles et riz sautés

Loin d'un simple riz ou de simples nouilles sautés, découvrez l'interprétation raffinée de Baan Sali...
Un hommage à la tradition thaïlandaise, sublimé par l'élégance.

Khao Pad Sapparod	28€
Riz sauté à la poudre de curry, scampis, ananas frais, raisins secs et noix de cajou. Accompagné de porc séché effiloché.	
Khao Pad Prik Khang Kai Krob	26€
Riz sauté à la pâte de curry rouge, poulet croustillant, feuilles de combava et œuf au plat.	
Pad Khee Mao (Le Wok des Buveurs) 🌶️🌶️🌶️	27€
Nouilles fraîches larges, poivre vert thaïlandais, basilic thaï, baby maïs, poulet, porc ou scampis.	
Pad Thai Koong Yai (Gambas) (🌶️)	28€
Nous respectons la tradition et l'authentique recette thaïlandaise. Notre Pad Thaï ne contient ni ketchup ni sauce tomate.	
Pad See Ew	27€
Nouilles fraîches larges sautées à la sauce soja noire, œuf, brocoli thaï. Libre à vous de choisir votre viande: poulet, porc ou scampis.	



Accompagnements

Riz thaïlandais au jasmin

5€

Khai Jiew

12€

La simplicité d'une omelette thaïlandaise qui accompagne parfaitement votre repas.

Riz sauté à l'œuf

8€

Nouilles de riz sautées à l'œuf

8€

Légumes sautés à la sauce d'huîtres

8€



Chez Baan Sali, nous sommes heureux de proposer une version végétarienne sur certains de nos plats, en remplaçant la viande par des légumes ou du tofu.

En revanche, notre spécialité est la cuisine thaïlandaise authentique, pas les régimes alimentaires médicaux ou les préparations ultra-spécifiques.

Notre cuisine travaille quotidiennement avec du gluten, du soja, des crustacés, des arachides, de la sauce de poisson et de la sauce d'huîtres. Malgré tout le soin que nous apportons à nos préparations, nous ne sommes malheureusement pas en mesure de garantir l'absence de traces ou de contaminations croisées.

Si vos contraintes alimentaires nécessitent une maîtrise absolue des allergènes ou des préparations spécifiques, nous préférons vous en informer avec la plus grande transparence plutôt que de vous faire une promesse que nous ne pourrions pas tenir.

Parce qu'une bonne cuisine commence aussi par l'honnêteté.

