



Menu

*Cuisine authentique, spécialités
Thaïlandaises & Vietnamiennes*



EatThai Labège



@eatthai31



www.eatthai31.fr

Carte des vins

CHAMPAGNE

LOUIS CONSTANT

Bouteille 75cl.....55,00€

ROSÉ

LES VIGNERONS DE ST-TROPEZ - CÔTES DE PROVENCE

Au verre.....4,50€

Bouteille 75cl.....16,50€

ROUGE

CHÂTEAU BOISSET - PIC SAINT LOUP

Au verre.....5,50€

Bouteille 75cl.....21,00€

CHÂTEAU ADÉLAÏDE - GAILLAC

Au verre.....4,00€

Bouteille 75cl.....16,00€

BLANC

DOMAINE MILLET, BLANC DOUX - CÔTE DE GASCOGNES

Au verre.....4,00€

Bouteille 75cl.....15,00€

VIGNERONS D'ARGELIERS, CHARDONNAY - PAYS D'OC

Au verre.....4,50€

Bouteille 75cl.....17,00€

PICHETS

MACAREL, SUD OUEST - BLANC, ROUGE & ROSÉ

25cl.....4,60€

50cl.....7,20€



Carte des bières

Bouteilles



TSINGTAO 33cl.....4,50€
Malt, hublot & fruits légers (Doux)



ASAHI 33cl.....4,50€
Rafrâchissante, maltée & croustillante (Doux)



SINGHA 33cl.....4,50€
Saveurs de céréales, malt et de houblon (Fruité)



CHANG 33cl.....4,50€
Malt, hublot & fruits légers (Doux)

Pressions



HEINEKEN 25cl.....3,20€
50cl.....5,70€
Orangé (Amer)



AFFLIGEM 25cl.....3,40€
50cl.....6,40€
Saveurs douces, fruitées & mielleuses (Doux & Amère)



Carte des cocktails

APÉRITIFS

- KIR.....3,20€
(Cassis / Mûre / Pêche)
- Ricard / Perroquet / Tomate.....3,50€
- Muscat.....4,00€
- Martini.....5,00€
(Rouge et Blanc)
- Whisky Clan Campbell.....5,00€
- Jack Daniels.....6,50€

DIGESTIFS

- SAKÉ.....3,00€
- GET 27.....5,00€

COCKTAILS

Non alcoolisés :

- Virgin Eat Thai.....5,90€
Sirop de banane, Aloe vera, jus de litchi, lait et sucre de canne.
- Virgin Mojito.....5,90€
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et limonade.
- Virgin Piña Colada.....5,90€
Crème de noix de coco et jus ananas.

Alcoolisés :

- Eat Thai.....6,90€
Saké, cointro, Aloe vera, sirop de banane et kiwi.
- Mojito.....6,90€
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et limonade.
- Piña Colada.....6,90€
Rhum, crème de noix de coco et jus ananas.



Carte des boissons

BOISSONS FRAÎCHES

- Sirop.....1,80€
(Menthe / Banane / Kiwi / Fraise / Citron / Grenadine / Violette / Pêche / Orgeat)
- Soda.....3,60€
(Coca / Coca Zéro / Orangina / Limonade / Schweppes Agrumes / Fuze Tea)
- Jus de fruits.....3,60€
(Ananas / Mangue / Lychee / Coco / Orange / Pomme)
- Vittel / San Pellegrino
50cl.....2,90€
100cl.....4,90€

CAFÉ AU LAIT
GLACÉ VIETNAMIEN
4,00€



BOISSONS CHAUDES

- Café.....1,80€
- Café crème.....3,00€
- Noisette.....2,00€
- Double café.....3,20€
- Chocolat chaud.....3,20€
- Thé.....3,20€
(Jasmin, menthe)



Formule Express

BOISSON + PLAT
ou
PLAT + DESSERT
= 14,50€

(Midi uniquement sauf Week-End et jour férié)

Boissons :

- Soda, jus de fruits
- Bière pression 25cl
- Verre de vin (Rouge / Blanc / Rosé)

Plats :

- Soupe Pho
- Bo Bun nem
- Mie Thaï au poulet
- Poulet au curry Thaï
(avec riz nature)
- Porc caramel
(avec riz nature)

Desserts :

- Salade de fruits maison
- Banane au caramel maison
- 2 boules de glace
- Café

Formule Gourmande

BOISSON +
PLAT +
DESSERT
= 19,90€

Boissons :

- Soda, jus de fruits
- Bière pression 25cl
- Verre de vin (Rouge / Blanc / Rosé)
- Café glacé vietnamien

Plats :

- Assiette Eat Thaï
- Boeuf Lok Lak
(avec riz nature)
- Pad Thaï
- Crevettes au basilic
(avec riz nature)
- Bo Bun nem + 1 brochette
(Poulet ou Crevettes ou Saumon)

Desserts :

- Salade de fruits maison
- Banane au caramel maison
- Assiette de sucreries
- 2 boules de glace
- Café

Formule

Végétarienne

BOISSON + PLAT
ou
PLAT + DESSERT
= 14,50€

(Midi uniquement sauf Week-End et jour férié)

Boissons proposées :

- Soda, jus de fruits
- Bière pression 25cl
- Verre de vin (Rouge / Blanc / Rosé)

Plats proposés :

- Salade Thaï Végétarienne
- Bun Végé
- Nouilles végétariennes
- Wok de tofu et shitaké sauce Thaï (avec riz nature)

Desserts proposés :

- Salade de fruits
- Banane au caramel
- 2 boules de glaces
- Café

Carte des plateaux

PLATEAU CREVETTES SATÉ

19,90€

Crevettes saté, salade crevettes, 1 beignets de crevette, 1 samoussa, 1 nem, 1 raviolis frit, 2 hakao, 2 xiu mai et riz.



PLATEAU POULET CURRY

17,90€

Poulet au curry, salade crevettes, 1 rouleau de printemps, 1 samoussa, 1 nem, 1 raviolis frit et riz.

PLATEAU VÉGÉTARIEN

16,90

Wok tofu shitaké, salade composée, 1 Brioche végé, 1 rouleau de printemps, 1 samoussa, 2 nems et riz.



Ils n'est pas possible de changer la composition d'un plateau.

Entrées Végétariennes

GALETTES VÉGÉTARIENNES

(3 pièces)

6,90€

Farine de blé complet et
feuilles d'ails.



NEMS

(4 pièces)

6,90€

Carotte, chou blanc, tarot, vermicelles,
champignon noir, oignons et soja.



SAMOUSSAS

(4 pièces)

6,90€

Poireau, graine de soja, carotte et
mélanges d'épices.



BUN VÉGÉ

10,90€

Nems végétarien, tofu, chou
blanc, soja, carotte, vermicelle et
sauce maison.



SALADE THAÏ

9,90€ 

Chou blanc, carotte,
soja, ananas, mangue
et sauce thaï.





PAD THAÏ

12,90€

Pâte de riz thaï au tofu sautées, oeuf, champignons shitaké, feuilles d'ail et soja.

NOUILLES VÉGÉTARIENNES

10,90€

Nouilles jaunes au blé complet, tofu sautées, champignons shitaké, feuilles d'ail et soja.



WOK DE TOFU ET SHITAKÉ

11,90€

Tofu, bambou, carottes, oignons, champignons shitaké et sauce curry thaï.



WOK DE TOFU SAUCE AIGRE-DOUCE

10,90€

Tofu, bambou, carottes, oignons, poivron vert / rouge et sauce aigre-douce.



Entrées

ASSIETTE EAT THAÏ

(7 pièces)

14,50€

2 Nems porcs, samoussa, ravioli frit, beignet de crevette, rouleau de printemps, salade composée, brochette de boeuf et riz.



NEMS AU PORC

(4 pièces)

6,90€

Porc haché, vermicelles, menthe, salade, soja et sauce nems.



RAVIOLIS FRIT AU PORC

(5 pièces)

6,90€

Porc haché, vermicelles et légumes.



SAMOUSSAS AU BOEUF

(4 pièces)

6,90€

Boeuf sauté au curry et légumes.





ROULEAUX DE PRINTEMPS

(4 pièces)

7,50€

Salade composée, Iceberg,
carotte, soja, betterave,
vermicelle de riz, crevette,
porc et menthe

BEIGNETS DE CREVETTES

(5 pièces)

9,50€



XIU MAI AUX CREVETTES

(6 pièces)

9,50€



HAKAO AUX CREVETTES

(6 pièces)

9,50€



Bo Bun

BO BUN GOURMAND + 2 BROCHETTES (CREVETTES & SAUMON)

16,90€

Salade de vermicelles, carotte,
soja, menthe, cacahuète,
oignons frits, 3 nems et boeuf.



BO BUN NEM

13,50€

Salade de vermicelles, carottes, soja,
menthe, cacahuètes, oignons frits, 3
nems et boeuf.



BO BUN NEM + 1 BROCHETTE (CREVETTES ou POULET ou SAUMON)

14,90€

Salade de vermicelles, carotte, soja,
menthe, cacahuète, oignons frits, 3
nems et boeuf.



SALADE DE NEMS

9,90€

Salade de vermicelles, carottes,
soja, menthe, cacahuètes,
oignons frits et 3 nems.



Salades



SOM TAM

11,50€



Salade de papaye pimentée, tomates, citron, carottes, ail, vermicelles, épices asiatiques et sauce maison.

SALADE THAÏ AU BOEUF

11,50€



Boeuf, salade de chou blanc, mangue, ananas, soja et sauce thaï pimentée.



SALADE THAÏ AUX CREVETTES

11,90€



Crevettes, crudités, ananas, mangue, carottes et jus de citron.



SALADE ANANAS AUX CREVETTES

11,90€

Salade composé, carottes, soja, ananas, mangue et crevettes.



Brochettes

PLATEAU DE BROCHETTES

19,90€

Brochette de boeuf, poulet, crevettes et saumon accompagnées d'une salade composée et de vermicelles.



BOEUF
10,50€

Deux grandes brochettes de 20 cm au choix accompagnées d'une salade composée et de vermicelles.



POULET
9,90€



CREVETTES
11,90€



SAUMON
11,90€



Nos plats ne sont pas servis avec les accompagnements

RAVIOLIS THAÏ

12,90€

Raviolis, crevettes, émincé de porc, nouilles jaunes et ciboulettes.



PHO

12,90€

Émincé de boeuf, boulettes de boeuf, nouilles au riz, sauce maison, accompagné d'un plateau de légumes (soja, coriandre, piment, citron)



EAT THAÏ

12,90€

Émincé de porc, crevettes, pâte de riz, accompagné d'un plateau de légumes (soja, coriandre, piment, citron)



Nouilles

PAD THAÏ

13,90€

Nouilles de riz thaï au poulet et aux crevettes sautées, oeuf, tofu, feuilles d'ail et soja.



NOUILLES SAUTÉES

Nouilles jaunes au blé complet :

- Poulet (11,90€)
- Boeuf (12,90€)
- Crevettes (13,90€)



MIE THAÏ

Nouilles au blé complet :

- Poulet (11,90€)
- Boeuf (12,90€)
- Crevettes (13,90€)



BANH LOT

Nouilles Udon :

- Poulet (11,90€)
- Boeuf (12,90€)
- Crevettes (13,90€)



MIE NANA

13,90€

Nouilles de riz et aux crevettes, carottes, oignons, mélange de chou, soja et feuilles d'ail.

NOUILLES SAUTÉES AU CURRY

Nouilles jaunes au blé complet :

- Poulet (11,90€)
- Boeuf (12,90€)
- Crevettes (13,90€)



MIE THAÏ AU CURRY

Nouilles au blé complet :

- Poulet (11,90€)
- Boeuf (12,90€)
- Crevettes (13,90€)



Nouilles au blé complet,
sain & complet
(Mie Thaï)

Nouilles de riz,
vegan & sans gluten
(Pad Thaï & Mie
Nana)

Nouilles jaune, au
blé complet
(Nouilles sautées)

Nouilles Udon,
farine de blé
(Banh Lot)

Boeuf

PLATEAU ÉMINCÉ DE BOEUF KOOKAI

19,90€ 🌶️🌶️🌶️

Boeuf mariné,
accompagné de riz gluant
et de som tam.



BOEUF AUX BASILICS THAÏ

12,90€

Boeuf poivrons, oignons,
feuilles de basilics et bambous.



BOEUF AU CURRY THAÏ

12,90€

Boeuf au curry, oignons, poivrons,
bambou, chou chinois, carottes et
Pak Choï (chou chinois).



BOEUF LOK-LAK

13,90€

Boeuf fondant, oeuf, sauce soja,
salade et tomate.



Nos plats ne sont pas servis avec les accompagnements



POULET À LA SAUCE AIGRE DOUCE

11,90€

Poulet sauce aigre douce
sauté au wok et légumes
façon thaï.

POULET SAUTÉ AUX LÉGUMES

11,90€

Poulet, carottes, poivrons, mélange de
chou, bambous, feuilles d'ail, soja et
oignons.



POULET AU CURRY THAÏ

11,90€

Poulet, carottes, poivrons, mélange de
chou, feuilles de basilic et oignons.



POULET CROUSTILLANT À LA FAÇON KEPKEP

11,90€

Accompagné d'une sauce
piquante.



Canard

CANARD AUX CINQ ÉPICES À LA FAÇON THAÏ

13,90€

Magret de canard à la
sauce cinq épices.



CANARD AU CURRY THAÏ

13,90€ 

Magret de canard, carottes, poivrons,
mélange de chou, feuilles de basilic et
oignons.



CANARD AU BASILIC THAÏ

13,90€

Magret de canard à la citronnelle,
feuilles de basilics et bambous.



CANARD AU TAMARIN

13,90€

Magret de canard à la sauce
tamarin.



Nos plats ne sont pas servis avec les accompagnements



CREVETTES AUX CINQ ÉPICES À LA FAÇON THAÏ

13,90€

Crevettes frit à la sauce
cinq épices.

CREVETTES AU CURRY THAÏ

13,90€ 

Crevettes à la sauce curry sautées
au wok et légumes façon thaï.



CREVETTES AU BASILIC THAÏ

13,90€

Crevettes, poivrons, oignons,
feuilles de basilics et bambous.



CREVETTES AU SATÉ

13,90€

Crevettes au saté, cacahuètes,
épices, piment, sésames et
combawa (citron).



Nos plats ne sont pas servis avec les accompagnements

Saumon

SAUMON AUX CINQ ÉPICES À LA FAÇON THAÏ

13,90€

Saumon frit à la sauce cinq épices.



SAUMON AU CURRY THAÏ

13,90€ 

Saumon frit à la sauce curry sautées au wok et légumes façon thaï.

SAUMON À LA SAUCE AIGRE DOUCE

13,90€

Saumon frit sauce aigre douce sauté au wok et légumes façon thaï.



Nos plats ne sont pas servis avec les accompagnements



PORC AU CARMEL

11,90€

Ragoût de porc, carottes,
et sa sauce caramel

BOEUF AU CURRY SARAMAN

12,90€ 🌶️

Boeuf fondant, pois chiche,
combawa, galanga, feuille de
citron, piment rouge, ail et
échalote.



LAP AU SAUMON

13,90€ 🌶️🌶️🌶️

Saumon pimenté,
menthe et sauce épicé
maison.



Accompagnements



RIZ GLUANT

6,00€

RIZ SAUTÉ À LA FAÇON THAÏ

6,00€



RIZ NATURE

3,00€

ASSIETTE DE LÉGUMES

6,50€

Légumes sautés à la sauce soja.



**NOUILLES SAUTÉES
NATURE**

6,00€

Desserts

DESSERTS MAISON

- Banane au caramel + 1 boule vanille.....5,00€
- Raviolis nutella pomme.....5,00€
- Salade de fruits.....5,00€
- Flan Thaï au tarot.....6,00€



BEIGNETS MAISON

- Beignet ananas (2 pièces).....5,00€
- Beignet banane (3 pièces).....5,00€
- Beignet pomme (3 pièces).....5,00€
- Assortiments de beignets (3 pièces).....5,50€
Supplément flambé au saké ou au rhum.....1,00€



Desserts

SPÉCIALITÉS ASIATIQUE

- Ananas Frais.....6,00€
- Assiette de sucreries (3 nougats mous, 2 nougats durs, 4 gingembres, 2 kumquat confits).....5,00€
- Gâteau au Tarot.....5,00€
- Perle de coco (2 pièces).....5,00€



GLACES

- Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Rhum raisin, Coco, Citron vert, Fruit de la passion.

1 Boule **3,00€** 2 Boules **5,00€** 3 Boules **7,00€**
Supplément Chantilly1,00€

GIVRÉS



- Citron, Orange, Coco (selon arrivage).....5,50€