

Ya Lamai

Thaï Restaurant  
Epicerie . Traiteur

## FORMULE DÉJEUNER

de 12h00 à 14h45

Tous les jours sauf le samedi

Dégustation sur place ou à emporter

☎ 09 81 41 97 30

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

15,50€

Entrée + Plat  
et Dessert

18,50€

Plat du jour  
sur ardoise

13,50€

Hors Formule Déjeuner

### Entrées

Salade de bœuf épicé <sup>SG</sup>

Salade de crevettes à la citronnelle <sup>S</sup>

Salade de poulet épicé <sup>SG</sup>

Salade de Tofu frit <sup>SG</sup>

Nems végétariens <sup>VEG V</sup>

Soupe de crevettes à la citronnelle et champignons <sup>SG</sup>

Soupe de crevettes au lait de coco et champignons <sup>SG</sup>

Soupe de poulet à la citronnelle et champignons <sup>SG</sup>

Soupe de poulet au lait de coco et champignons <sup>SG</sup>

Soupe de champignons à la citronnelle <sup>VEG SG V</sup>

Soupe de champignons au lait de coco <sup>VEG SG V</sup>

### Plats

Crevettes sautées aux légumes

Curry vert de bœuf et aubergine thaï

Curry vert de poulet et aubergine thaï

Poulet sauté aux noix de cajou

Curry vert de légumes et aubergine thaï et Tofu frit <sup>VEG SG V</sup>

Légumes sautés à la sauce soja <sup>VEG V</sup>

Accompagnement au choix: riz parfumé ou riz gluant

### Desserts

Banane au lait de coco <sup>V</sup>

Flan thaï (flan coco)

Salade de fruits <sup>V</sup>

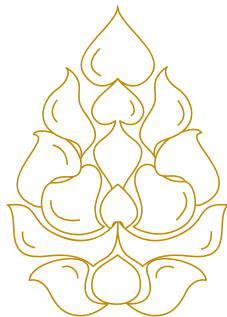
<sup>VEG</sup> Plats végétariens <sup>SG</sup> Sans Gluten <sup>V</sup> Végan



4, rue Jean-Pierre Timbaud – 75011 Paris, ☎ 09 81 41 97 30  
Ouverture du Lundi au Samedi : 12h00 - 15h00 et 19h00 - 23h00

Prix nets, Service compris

WIFI : YALAMAI1610






Ya Lamai

Thai Restaurant  
Epicerie . Traiteur

## A LA CARTE

### Entrées

Aubergine grillée aux crevettes ou végétarienne <sup>VEG SG</sup> .....	11,00€ ou 10,00€
Brochettes de poulet, sauce Satay cacahuette (Kai satay) .....	10,00€
 Carpaccio de crevettes <sup>SG</sup> .....	11,00€
Émincés de tofu parfumé de citron vert et citronnelle (Laab de tofu) <sup>VEG SG V</sup> .....	9,00€
Raviolis aux légumes <sup>V</sup> .....	9,00€
Nems au poulet ou légumes <sup>VEG</sup> .....	9,00€
Rouleaux de printemps au poulet ou crevette ou végétarien <sup>VEG SG V</sup> .....	9,00€
 Salade de bœuf grillé <sup>SG</sup> .....	10,00€
Salade de canard grillé <sup>SG</sup> .....	11,00€
Salade de champignons <sup>VEG SG V</sup> .....	9,00€
 Salade de crevettes à la citronnelle <sup>SG</sup> .....	11,00€
Salade de papaye végétarienne <sup>VEG SG V</sup> .....	9,00€
Salade de papaye aux crevettes <sup>SG</sup> .....	10,00€
Salade de papaye thaï center style (crevettes séchées & cacahuètes).....	10,00€
Salade de poulet épicé <sup>SG</sup> .....	10,00€
Salade de Tofu frit <sup>VEG V</sup> .....	10,00€
Salade mixed champignons et saucisse thaï.....	10,00€
Saucisse thaï <sup>SG</sup> .....	10,00€
Tartare de bœuf version thaï <sup>SG</sup> .....	10,00€

### Soupes

#### Tom Yam

Soupe de champignons à la citronnelle Tom Yam <sup>VEG V</sup> .....	9,00€
Soupe de crevettes à la citronnelle et champignons .....	10,00€
Soupe de poisson à la citronnelle et champignons.....	13,00€
Soupe de poulet à la citronnelle et champignons .....	10,00€

#### Tom Kha

Soupe de champignons au lait de coco et citronnelle <sup>VEG V</sup> .....	9,00€
Soupe de crevettes au lait de coco et champignons .....	10,00€
Soupe de poisson au lait de coco et champignons .....	13,00€
Soupe de poulet au lait de coco et champignons .....	10,00€
Soupe de vermicelle au porc haché, tofu et légumes.....	11,00€

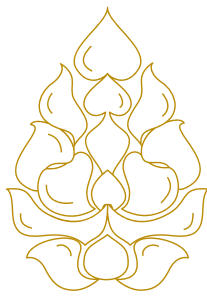
<sup>VEG</sup> Plats végétariens <sup>SG</sup> Sans Gluten <sup>V</sup> Végan



4, rue Jean-Pierre Timbaud – 75011 Paris, ☎ 09 81 41 97 30  
Ouverture du Lundi au Samedi : 12h00 - 15h00 et 19h00 - 23h00

Prix nets, Service compris










WIFI : YALAMA11610



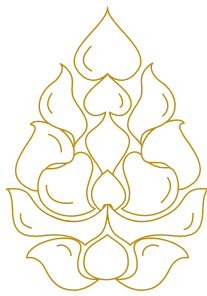
Ya Lamai  
Thai Restaurant

## A LA CARTE

### Plats

Larmes du Tigre Boeuf avec riz et légumes sautés sauces Ya Lamai .....	19,00€
Dos de Merlu grillé aux 2 sauces thaï et légumes grillés.....	19,00€
Saint-Jacques flambées au Rhum blanc thaï Chalong Bay. Légumes grillés.....	19,00€
 Boeuf sauté au basilic thaï.....	16,00€
Crevettes sautées aux légumes.....	16,00€
Cuisse de poulet désossée grillée à la sauce tamarin.....	16,00€
accompagnée de riz gluant et d'une petite soupe.	
 Curry massaman de poulet.....	16,00€
 Curry rouge de canard grillé .....	16,50€
 Curry vert de Bœuf ou Crevette ou Poulet avec aubergine thaï.....	16,00€
Curry vert Légumes et aubergine thaï <b>VEG V</b> .....	15,00€
Légumes sautés à la sauce d'huîtres ou sans <b>VEG V</b> .....	13,00€
 Massaman de légumes et Tofu <b>VEG</b> .....	15,00€
Pad Thaï au Poulet (pâte de riz sauté) <b>SG</b> .....	15,00€
Pad Thaï au tofu <b>VEG SG V</b> .....	14,00€
Pad Thaï aux crevettes <b>SG</b> .....	16,00€
 Pâte de riz sautée à la sauce pimenté aux crevettes (Pad Kee Mao Kung) .....	16,50€
 Pâte de riz sautée à la sauce pimenté au bœuf (Pad Kee Mao Boeuf) .....	16,00€
Poisson à la vapeur dans une feuille de bananier (Hor Mok) .....	16,00€
 Porc haché sauté au basilic thaï .....	16,00€
 Poulet sauté au basilic thaï .....	16,00€
Poulet sauté au gingembre .....	16,00€
Poulet sauté aux noix de cajou.....	16,00€
Riz thaï sauté au bœuf ou poulet <b>SG</b> .....	15,00€
Riz thaï sauté végétarien <b>VEG SG V</b> .....	14,00€
Accompagnements (Tous les plats sont accompagnés de riz)	
Riz gluant.....	3,50€
Riz parfumé au jasmin .....	3,50€
<b>Desserts</b>	
Banane au lait de coco <b>V</b> .....	6,00€
Flan thaï .....	6,00€
Mangue et riz gluant au lait de coco <b>V</b> .....	8,00€
Salade de fruits <b>V</b> .....	6,00€
Tako (Gâteau au lait de coco dans une feuille de Pandanus) <b>V</b> .....	7,00€

**VEG** Plats végétariens **SG** Sans Gluten **V** Végan  VegDresto



Ya Lamai  
Thaï Restaurant

## CARTE DES BOISSONS

Jus de coco de Thaïlande avec morceaux de pulpe 25cl .....	5€
Thaï Agri Food Juices	
Boisson à base de jus de lychee 25cl.....	4,50€
Boisson à base de jus d'ananas 25cl .....	4,50€
Boisson à base de jus de mangue 25cl .....	4,50€
Thé glacé à la citronnelle ou gingembre 25cl .....	5€
Bière Singha 33cl .....	6,00€
Coca, Coca zéro, Coca light 33cl.....	4€
Perrier 33cl .....	4€
Evian 50cl .....	4€
Evian 1L.....	6€
San Pellegrino 50cl.....	4,50€
San Pellegrino 1L.....	7€
Schweppes 25cl .....	5€
Café.....	2,50€
Thés .....	4€
Thé Ya Lamai Gingembre - Citronnelle	
Thé des Ecrivains Japonais® Thé vert traditionnel au arômes de cerise et marasquin	
Thé des Ecrivains Antoine de Saint-Exupéry® Thé blanc Bio de Chine, cardamome, gingembre, arômes naturels de rose et oranger, pétales de roses.	
Thé au Jasmin - Thé vert Long Jin Thé des Ecrivains Earl Grey/ Vert à la menthe	
Vodka Stolichnaya 4cl.....	7€
Whisky Peat Islay/Nikka 4cl.....	7€
Gin Citadelle 4cl .....	7€
Vieille Prune Louis Roque Souillac 4cl.....	7€

## ALCOOLS THAÏLANDAIS

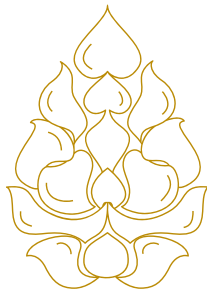
«Whiskey» Thaïlandais Mékong 35° ..... Shot 4,50€..... Verre 7€.....avec Soda.....12€

Spiritueux Thaïlandais, on le nomme whiskey, il ressemble à un vieux rhum d'aventurier! Elaboré au sein de la distillerie Bangyukhan, Mekhong est un alcool Thaï traditionnel. Créé en 1941, il fut baptisé du nom de la rivière Mekong rendue célèbre lors du tracé difficile de la frontière avec le Laos. Mekhong a fêter ses 75 ans. Cet alcool est distillé à partir de 95% de mélasse et 5% de riz auquel sont rajoutés du sucre, des épices et des herbes aromatiques.

Rhum blanc Chalong Bay The Spirit of Phuket 40° ..... Shot 4,50€..... Verre 7€.....avec Soda.....12€

Avec la volonté de ramener le rhum dans le berceau originel de la canne à sucre, la distillerie Chalong Bay, créée par un couple de jeunes français est située à Phuket. Elle est équipée d'un alambic armagnacais âgé de quarante ans. Particulièrement aromatique et frais, le rhum qu'elle élabore constitue une véritable ode à un fruit : le litchi. Profil : élané, puissant. Notes exotiques (lait de coco, vanille, litchi) et fruitées (agrumes divers). Arômes de jus de canne frais et d'agave. Miel de lavande, épices et fleurs capiteuses.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »



Ya Lamai  
Thaï Restaurant

## CARTE DES VINS

### Blanc

Verre    Bouteille

#### Viré-Clessé - Maison Trenal Chardonnay

Habillé d'une belle couleur or-clair brillante, le Viré-Clessé, issu des plateaux argilo-calcaires de Clessé, a un nez associant les fleurs blanches, le beurre frais, la noisette et les agrumes.(citron). .....7,50€.....38€

#### Domaine La Ciboise Maison Chapoutier Appellation Luberon

Arômes de fleurs blanches, de citrons et de fruits exotiques.

Bien équilibré en bouche, entre fraîcheur et rondeur, avec une belle longueur.....6,50€.....29€

#### Fleurie Beaujolais Chardonnay A.O.P Cuvée Origines Domaine Grégoire Hoppenot

Le vin charme d'emblée par sa robe dorée, ses notes aromatiques d'agrumes et son léger beurré.

La bouche est fraîche, souple, et bien équilibrée. ....7,00€.....35€

#### IGP Collines Rhodaniennes «Combes Pilate» Maison Chapoutier Viognier Biodynamie

Une robe or pâle aux reflets anisés, un arôme délicat aux notes de bergamote et de cailloux frappés, la typicité aromatique du Viognier lui apporte une note finale sapine, mettant en avant des notes agrestes et minérales

.....6,50€.....29€

#### Duché d'Uzès Mathilde Chapoutier

Sa robe jaune dorée et brillante lui confère des arômes d'abricot nuancée par de subtiles notes de fruits exotiques.

La bouche est équilibrée, une attaque puissante offre des notes de fruits mûrs. Une harmonie iodée en finale.....6,50€.....29€

### Rouge

#### Chinon - Amaranthe - Baudru-Dutour Cabernet Franc appelé aussi « Breton »

Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits noir frais et d'épices, tendre et gouleyant.....7,00€.....35€

#### Costière de Nîmes Collection Bio Maison Chapoutier

Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan, raisins issus de l'agriculture biologique

La bouche est gourmande, les notes de fruits rouges dominant, la finale est finement épicée et réglissée.

D'un grenat aux reflets brillants le nez est expressif et embaumé.....6,50€.....29€

#### Fleurie Beaujolais A.O.P Cuvée Origines Domaine Grégoire Hoppenot

Un Fleurie délicieusement gourmand et fruité, aux notes de mûres et à la finale élégante.....7,00€.....35€

#### Les Vignes de Bila-Haut Domaine de Bila-Haut Appellation Côtes du Roussillon Villages

Parfum de cerises noires. Vin charnu, bien structuré, avec la chaleur et le sauvagement des terroirs du Roussillon.....6,50€.....29€

#### Les Meysonniers Crozes-Hermitage Maison Chapoutier

Vin issu de l'agriculture biologique

Parfums de fruits rouges, cassis et framboise puis violette. Bouche ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.....8,50€.....42€

### Rosé

#### Marius. Maison Chapoutier Pays d'Oc. Grenache/Syrah

Robe pétale de rose et brillante. Note amylique et florale. Attaque franche, bel équilibre acide, ample, agrémenté de fruits à chairs blanches. Ce vin associe l'élégance et la fraîcheur.....6,50€.....29€

#### Grand Ferrage « Mathilde Chapoutier Côtes de Provence

Robe rose pâle aux reflets de violines. Arômes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques. L'attaque est ample,

et gourmande elle évolue sur les notes de pamplemousse et fruits à chair blanche avec une douceur délicate.....7,00€.....35€

#### Côte du Rhône «Belleruche» A.O.P Maison Chapoutier

Robe rose pâle aux reflets bleutés qui révèle des arômes de fruits rouge, d'agrumes agrémentés

par une touche de fruits exotiques. Grenache majoritaire, Cinsault et Syra.....6,50€.....29€

#### Champagne Élise Deschannes. Cuvée Bio Tradition

Robe rose paille, nez puissant et complexe, fruité, brioché et aubépine.....la coupe.....9,50€.....59€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »