

Le Thai

RESTAURANT

Bienvenue dans les rues de Bangkok,
de Chiang Mai, de Phuket ou encore de
Koh Samui...

Nous avons voulu vous faire découvrir
“une vision gastronomique”
de la Street Food du Pays du Sourire, avec le meilleur de nos
produits d’ Occitanie.

Une cuisine Thaïlandaise épicée, colorée, pimentée, vous
permettant de faire un
voyage immobile...

Un menu qui doit être dégusté dans son entièreté pour en
apprécier toute la
« simple complexité ».

Merci pour votre confiance,
nous vous souhaitons une bonne découverte.

HORAIRES D’OUVERTURES

Lundi	Midi et Soir
Mardi	Midi et Soir
Mercredi	Fermé
Jeudi	Fermé
vendredi	Midi et Soir
Samedi	Midi et Soir
Dimanche	Midi et Soir

VILLAGE
CASTIGNO



Le Thai

RESTAURANT

LE MIDI 29€

(PRIX TTC, SERVICE COMPRIS)

ENTRÉE

KA - NOM PUNG NAA MOO

Toasts de farce de porc frits, légumes fraîcheur au vinaigre de riz
sauce Thai douce

Fried pork toasts, fresh vegetables in rice vinegar, Thai sweet sauce

PLATS

KHAW PAAD KOONG

Riz sauté aux légumes et crevettes, oeuf frit, citron vert
et sauce poisson pimentée

Stirfried rice with shrimps, fresh vegetables, fried egg and spicy
fish sauce

*** ou ***

MUSMUM NEA

Traditionnel curry massamam de boeuf et riz au jasmin

Traditional musmum beef curry and jasmin rice

DESSERT

KAENG PHEAK TARO

Glace vrai lait de coco, thé noir en gelée, ananas confit et graines
de palmier

Coconut ice cream, jelly black tea, pineapple in syrup and palm
seeds

Le Thai

RESTAURANT

SAVEURS D'ASIE À EMPORTER

(PRIX TTC, SERVICE COMPRIS)

Nos cheffes vous proposent également de savourer chez vous nos plats traditionnels Thaïlandais. Nous aurons le plaisir de vous proposer différentes suggestions en fonction de nos menus d'actualités.

Entrées	6 €
Plats	8 €
Soupes	6 €
Desserts	5 €

Pour la fluidité des services du restaurant, les menus à emporter sont à retirer au plus tard à 11h45 pour le midi et à 18h45 pour le soir.

RÉSERVATION AU 04 67 24 34 95



Le Thai

RESTAURANT

MENU DECOUVERTE

4 TEMPS 39€

MENU VOYAGE EN ASIE

*** 5 TEMPS 51€ ***

(PRIX TTC, SERVICE COMPRIS)

KA-NOM PUNG NAA MOO

Toasts de farce de porc frits, légumes fraîcheurs au vinaigre de riz
sauce Thai douce

Fried pork toasts, fresh vegetables in rice vinegar and sweet Thai salad

CHOR MUANG KAI

Dumplings vapeurs en fleurs de thé violet
au poulet, radis blanc et ail frit

Chicken steamed dumplings in purple tea flowers
chicken, white raddish and fried garlic

KIEW NAAM KOONG

Soupe traditionnelle claire Thaïlandaise aux wontons de crevettes
légumes frais, citronnelle

Traditional clear Thai soup, shrimps wontons and lemongrass

MUSMUM NEA

Plat populaire, curry massamam de boeuf et riz jasmin

Popular dish, masmusum beef curry and jasmin rice

I-TIM KATI

Glace vrai lait de coco, thé noir en gelée, ananas confit et graines de palmier

Coconut ice cream, jelly black tea, pineapple in syrup and palm seeds

NOUS PROPOSONS AUSSI UN MENU ENFANT

FORMULE 2 TEMPS 10€

FORMULE 3 TEMPS 15€

VILLAGE
CASTIGNO

Le Thai

RESTAURANT



CARTE DES APÉRITIFS

LES COCKTAILS

LE GGC (LE GREEN GIN DE CASTIGNO)

Gin, citron vert, jus de concombre frais, gingembre, coriandre, eau tonique au concombre - 12 €

LE MAI THAI

Rhum brun, rhum blanc, cointreau, orgeat, jus de citron vert - 12 €

LE HO CHI MINH

Rhum blanc, citron, coriandre, fruit de la passion, eau gazeuse - 12 €
Possible en version Virgin - 9 €

LES KIRS

KIR AU VIN BLANC DU DOMAINE 15 cl - 9 €

KIR ROYAL AU ROSÉ BRUT DU DOMAINE 15 cl - 12 €

Au choix mûre, cassis, pêche ou framboise

LES ANISÉS

RICARD 5 cl - 4,50 €

VERMOUTH

NOILLY PRAT DE MARSEILLAN ORIGINAL DRY 5 cl - 8 €

LES GINS

LE G DE CASTIGNO

Notes épicées, florales et herbacées 5 cl - 8 €

ROKU GIN

Gin Japonais, sélection de plantes des 4 saisons 5 cl - 8 €

GIN TONIC SUPPLEMENT 3€

Le Thai

RESTAURANT

CARTE DES APÉRITIFS

LES SOFTS

NOS EAUX

Traitée et filtrée par notre « Système écologique Cryo » au choix plate ou gazeuse
75 cl - 3 €

LES JUS DE RAISIN DE CASTIGNO

Pressés et récoltés au domaine, cépage Merlot : au choix Blanc ou Rouge
25 cl - 6 €

LES JUS DE FRUITS DES VERGERS DE THAU

Pressés et récoltés en occitanie Au choix : Pomme, abricot, tomate, pêche, poire
25 cl - 6 €

LES LIMONADES TRADITIONNELLES AUBERT DE PÉZENAS

Au choix : L'originale, la framboise, rooibos agrumes, thé vert / citron vert
ou Cola
33 cl - 6 €

LES BIÈRES

LES BRASSEURS DE CASTIGNO

LA BLONDE 33CL - 6€

LA NEIPA 33CL - 6€

LA CASCADE 33CL - 6€

LA BLANCHE ROUGE 33CL - 5€

-

BIÈRE THAÏLANDAISE

SINGHA, 5.0° alc 33 cl - 6 €

BIÈRE CHINOISE

TSINGTAO, 4.7° alc 33 cl - 6 €

Le Thai

RESTAURANT

CRÉATIONS CASTIGNO

Le vin de Justin de château Castigno (*Rancio*) - 9 €
Le vin de Mona de château Castigno (*Porto Rouge*) - 9 €
Le petit pêché d'Alexine de château Castigno (*Vin doux*)- 9 €

LES WHISKY

NIKKA COFFEY

Notes de fruits mûrs et caramel
5 cl - 9 €

HIBIKI HARMONY

Notes florales, fruitées et boisées
5 cl - 11 €

LES DIGESTIFS

Liqueur de Passion - 7 €
Liqueur de gingembre - 7 €
Eau de Léonce de Castigno - 7 €
Rhum Thaïlandais Phraya - 10 €
Rhum Vietnamien Belami - 18 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Le café expresso - 2,50 €
Noisette - 2,70 €
Café allongé - 3 €
Double expresso - 4,50 €
Cappuccino - 5 €
Latte macchiato - 6 €
Thé vert litchi-rose, fleur de cerisier ou jasmin - 5 €