

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 ».

Vous comprendrez donc que nous ne sommes pas en
mesure de nous adapter à une demande alimentaire.

Nous essayons simplement de vous procurer le
meilleur des voyages...

Il serait donc impossible de changer un seul
ingrédient sans quoi nous ne pourrions retranscrire
correctement cette cuisine si riche en saveurs.

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

HORAIRES D'OUVERTURES

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

Le Thai

RESTAURANT

LE MIDI 28€

(PRIX TTC, SERVICE COMPRIS)

ENTRÉE

KAI SATAY

Satay de poulet grillé avec sauce crémeuse de noix de cajou

Perfectly grilled chicken satay with creamy
cashewnut sauce and thai salad

PLATS

KHAW PAAD KOONG

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

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

ou

Pa Naeng Nue

Curry rouge au boeuf servi avec son riz Jasmin

Red beef curry served with jasmin rice

DESSERT

COCO ICE CREAM

Servi aux haricots rouges sucrés, ananas et châtaigne d'eau

Served with sweet red beans, pineapple and water chestnuts

Le Thai

RESTAURANT

MENU DÉGUSTATION

4 PLATS 37€

(PRIX TTC, SERVICE COMPRIS)

KAY SATAY

Satay de poulet grillé avec sauce crémeuse de noix de cajou
Perfectly grilled chicken satay with creamy
cashewnut sauce and thai salad

BHA MEE MOO DENG

Nouilles d'oeuf au porc et Pak Choi, servi avec dans son bouillon claire avec
vinaigre et chilli
Porc and Pak Choi egg noodles served in a clear broth with vinegar and chilli

PA NAENG NUE

Curry rouge au boeuf servi avec son riz Jasmin
Red beef curry served with jasmin rice

COCO ICE CREAM

Servi aux haricots rouges sucrés, ananas et châtaigne d'eau
Served with sweet red beans, pineapple and water chestnuts

NOTE DU CHEF

Pour que votre expérience soit la plus immersive possible,
nous vous prions de choisir la même formule pour toute la table.
Bon voyage et bon appétit !

To make your experience as immersive as possible,
please choose the same formula for the whole table

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 25 29 07



Le Thai

RESTAURANT

MENU VOYAGE EN ASIE

5 PLATS 49€

(PRIX TTC, SERVICE COMPRIS)

KAY SATAY

Satay de poulet grillé avec sauce crémeuse de noix de cajou

Perfectly grilled chicken satay with creamy
cashewnut sauce and thai salad

YAM POL LA MAI PRA YANG

Salade mix Thaï avec poisson grillé

Mixed THAI salad wit grilled fish

BHA MEE MOO DENG

Nouilles d'oeuf au porc et Pak Choi, servi avec dans son bouillon claire avec
vinaigre et chilli

Porc and Pak Choi egg noodles served in a clear broth with vinegar and chilli

PA NAENG NUE

Curry rouge au boeuf servi avec son riz Jasmin

Red beef curry served with jasmin rice

COCO ICE CREAM

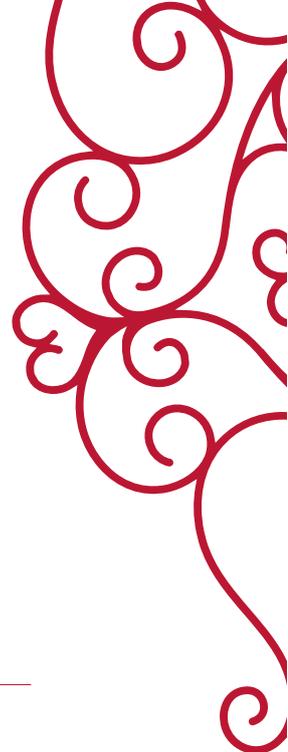
Servi aux haricots rouges sucrés, ananas et châtaigne d'eau

Served with sweet red beans, pineapple and water chestnuts

NOUS PROPOSONS AUSSI UN MENU ENFANT
FORMULE ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 15€
OU FORMULE PLAT ET DESSERT 10€

Le Thai

RESTAURANT



CARTE DES APÉRITIFS

LES COCKTAILS

LE GGC (LE GREEN GIN DE CASTIGNO)

Gin, jus de yuzu, jus de concombre, 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 €

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 ou
thé vert / citron vert
33 cl - 6 €

LE COLA BIO ARTISANAL DU TARN

Bla Pla Cola
33 cl - 6 €

LES BIÈRES

LES BRASSEURS DE CASTIGNO

LA NEIPA
Bière houblonnée
33 cl - 5 €

LA DIVIN
Bière blonde au vin
33 cl - 5 €

BIÈRE THAÏLANDAISE

Singha, 5.0° alc 33 cl - 6 €

BIÈRE THAÏLANDAISE

Tsingtao, 4.7° alc 33 cl - 6 €

VILLAGE
CASTIGNO

Le Thai

RESTAURANT

CARTE DES APÉRITIFS

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 €

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 €

LES WHISKY

NIKKA COFFEY

Notes de fruits mûrs et caramel
5 cl - 9 €

HIBIKI HARMONY

Notes florales, fruitées et boisées
5 cl - 11 €

Le Thai

RESTAURANT

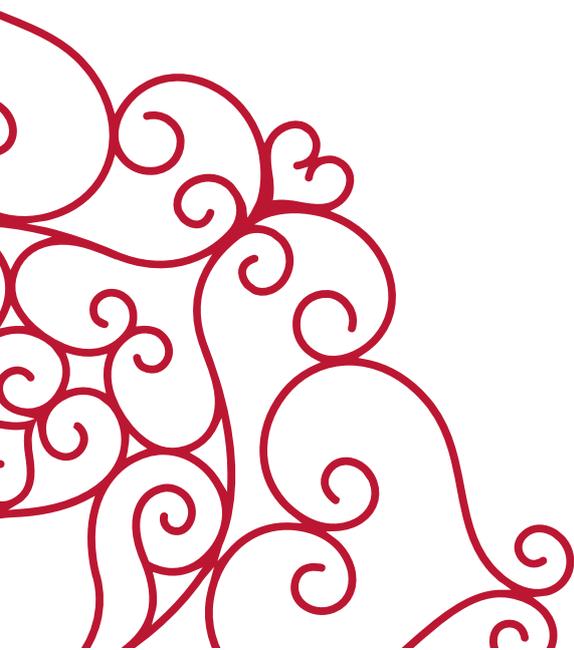
CARTE DES BOISSONS

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 €

LES DIGESTIFS

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



Le Thair

RESTAURANT

CARTE DES VINS

CHÂTEAU CASTIGNO

TOUS LES VINS DE NOTRE DOMAINE SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES BULLES DU CHÂTEAU

75 CL - 38€ / VERRE - 9 €

Rosé brut nature rosé, Vin de France
cinsault, syrah et grenache noir

LES BEAUTTÉS DE CASTIGNO

75 CL - 25€ / VERRE - 6 €

Bella Casta Rouge

IGP Pays d'Hérault
100% grenache

Terra Casta Rouge

AOP Saint Chinian
carignan, syrah

Vin Blanc Piknik

AOP Saint Chinian
grenache, carignan, roussanne, clairette

La Rosée

AOP Saint Chinian
cinsault, grenache noir

MERLOT DE CASTIGNO

75 CL - 32€ / VERRE - 6,50 €

IGP vin de pays de l'Hérault
100% merlot

SECRET DES DIEUX ROUGE

75 CL - 35€ / VERRE - 7 €

AOC Saint-Chinian
syrah, grenache noir, carignan, mourvèdre

CHÂTEAU CASTIGNO BLANC

75 CL - 45 € / VERRE - 8€

AOC Saint-Chinian
roussanne, grenache blanc

CHÂTEAU CASTIGNO ROUGE

75 CL - 45 € / VERRE - 8€

AOC Saint-Chinian
syrah, grenache noir

CUVÉE NIRWANA

75 CL - 150 €

AOC Saint-Chinian
100% grenache

Le Thai

RESTAURANT

VINS DE NOTRE RÉGION

TOUS LES VINS SÉLECTIONNÉS SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES BLANCS

DOMAINE DES SOULIÉ Cuvée Mathilde, AOP Saint Chinian, 2023 Marsanne, grenache blanc, roussanne	75 CL - 19 €
LA GRANGE DES 4 SOUS Le jeu du Mail, IGP pays d'Oc 2022 marsanne, viognier	75 CL - 30 €
LA GRANGE DES 4 SOUS BU N'DAW, AOP Vin de France, 2022 Petite Arvine	75 CL - 27 €
MAS DE CYNANQUE Althéa, AOC Saint Chinian, 2023 grenache, roussanne, vermentino	75 CL - 38 €
DOMAINE PRÉS LASSES Castel Viel, AOP Faugères, 2022 100% chardonnay	75 CL - 38 €
LES EMINADES Silice, IGP Fontcaude, 2022 sauvignon blanc	75 CL - 45 €
CLOS DE GRAVILLAS Retour aux Origines, AOP Vin de France, 2022 Piquepoule gris, Terret Gris, Carignan Blanc	75 CL - 37 €
TRAIT DE LUNE N°1, AOP Saint-Chinian, 2023 Carignan Blanc	75 CL - 40 €
UGO LESTEL "B", 2023 Vermentino	75 CL - 35€
PAS DE L'ESCALETTE Les Clapas, AOC Languedoc, 2019 carignan blanc, grenache, terret bourret	75 CL - 70 €

Le Thai

RESTAURANT

LES BLANCS

MAS DES CAPRICES Aud'Ace, AOP Vin de France, 2021 sylvaner, pinot Blanc, grenache Blanc	75 CL - 26 €
MAS DES CAPRICES Blanc de l'oeuf, AOP Corbières, 2022 grenache blanc, maccabeu, muscat	75 CL - 31 €
DOMAINE PATTES LOUP Vent d'Ange, AOP Chablis, 2019 Chardonnay	75 CL - 60 €
LOUP BLANC Le Régal, AOC Minervois, 2020 terret, grenache blanc et gris, carignan blanc	75 CL - 40 €
Soif, Vin de France, 2023 Carignan Blanc, Terret Bourré, grenache blanc	75 CL - 25€
CLOVALLON En noir et Blanc, Vin de France 2023 Riesling, Pinot noir	

LES ROSÉS

DOMAINE DES SOULIÉ AOC Saint Chinian, 2023 syrah, grenache noir, cinsault, mourvèdre	75 CL - 18 €
DOMAINE PRÉS LASSE Amour, AOP Faugères, 2022 Cinsault, Grenache	75 CL - 41 €
MAS DE CYNANQUE Fleur de Cynanque, AOP Saint Chinian, 2023 cinsault, syrah, grenache, carignan	75 CL - 35 €
LA GRANGE DES 4 SOUS Le Rosé, IGP Pays D'Oc, 2023 syrah, cinsault, grenache Noir	75 CL - 38 €
LOUP BLANC Soif, Vin de France, 2023 carignan noir, syrah, cinsault, grenache	75 CL - 21 €

Le Thai

RESTAURANT

LES ROUGES

DOMAINE DES SOULIÉ Le Château, AOC Saint Chinian syrah, grenache noir	75 CL - 23 €
CLOS DE GRAVILLAS Côté Obscur, Vin de France, 2021 Cabernet sauvignon, Carignan	75 CL - 27 €
MAS DE CYNANQUE Plein Grés, AOP Saint Chinian, 2021 syrah, mourvèdre, carignan, grenache	75 CL - 35 €
DOMAINE CLOVALLON Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, 2021 100% pinot noir	75 CL - 35 €
BORIE LA VITARÈLE Les Terres Blanches AOP Saint Chinian, 2022 syrah, grenache, mourvèdre	75 CL - 35 €
LA GRANGE DES 4 SOUS Lo Molin, IGP Pays d'Oc cabernet sauvignon, cabernet franc	75 CL - 38 €
BORIE LA VITARÈLE Les schistes, AOP Saint Chinian, 2022 grenache, syrah	75 CL - 45 €
LES ÉMINADES Sortilège, AOC Saint Chinian, 2021 Carignan, cinsault, grenache, mourvèdre, Lladoner Pelut	75 CL - 40 €
MAS DES CAPRICES RAS, AOP Vin de France, 2021 carignan, grenache noir, mourvèdre	75 CL - 23 €
LOUP BLANC Les Trois Petits C, IGP Aude, 2022 alicante, carignan, grenache, tempranillo	75 CL - 34 €
LOUP BLANC Le Régat, AOP Minervois, 2021 carignan, grenache, syrah	75 CL - 39 €
LOUP BLANC C Canon, Vin de France, 2023 Cinsault	75 CL - 26 €