

# 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 Thailandais. 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 Thai

## 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

---

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

# Le Thai

## RESTAURANT

---

### LES BLANCS

---

<b>MAS DES CAPRICES</b> Aud'Ace, AOP Vin de France, 2021 sylvaner, pinot Blanc, grenache Blanc	75 CL - 26 €
<b>MAS DES CAPRICES</b> Blanc de l'oeuf, AOP Corbières, 2022 grenache blanc, maccabeu, muscat	75 CL - 31 €
<b>DOMAINE PATTES LOUP</b> Vent d'Ange, AOP Chablis, 2019 Chardonnay	75 CL - 60 €
<b>LOUP BLANC</b> 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€
<b>CLOVALLON</b> En noir et Blanc, Vin de France 2023 Riesling, Pinot noir	

---

### LES ROSÉS

---

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

# Le Thai

## RESTAURANT

### LES ROUGES

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