



LA CARTE

DU MARDI AU VENDREDI, BRUNCH (WE)

Entrées

Nem thadeua 9€
Salade de riz croustillant (avec ou sans porc fermenté à l'ail)

Salade de papaye 8€
Papaye verte, carotte, tomate, cacahuète

Plats

Mok poisson 14€
Papillote de saumon mariné à l'aneth dans une feuille de bananier, servi avec du riz nature

Ping kai 13,5€
Poulet grillé mariné aux saveurs laotiennes, servi avec du riz nature

Saucisse de luang prabang 13€
Saucisse de porc à la citronnelle, servi avec du riz blanc

Porc au caramel 13,5€
Poitrine de porc caramélisé avec un oeuf mariné, servi avec du riz blanc

Lap boeuf 15€
Tartare de boeuf mi cuit parfumé aux herbes aromatiques, servi avec du riz blanc

Gambas royales 20€
Gambas royales grillées avec sa sauce laotienne, servi avec du riz blanc

Lap saumon 16€
Tartare de saumon parfumé aux herbes aromatiques, servi avec du riz blanc

Larme du tigre 18€
Faux fillet de boeuf black angus grillé avec sa sauce aux riz grillés, servi avec du riz blanc

Formules

15,5€

Plat + boisson classique

Servi avec du riz nature et des légumes sautés

19,5€

Plat + boisson classique + dessert

Dessert : Sauf riz gluant à la mangue
Servi avec du riz nature et des légumes sautés

Plats : Mok poisson ou Saucisse de luang prabang ou Ping kai ou Porc au caramel

Riz gluant : +0,50€ Boisson artisanale : + 2€

Les formules sont uniquement disponibles le midi, hors week-end et jours fériés

Suppléments

Riz blanc 3,5€

Riz gluant nature 4€

Riz gluant bambou 5,5€

Sauté de légumes de saison 8€

Desserts

Flan coco laotien 5€

Salade de fruits frais 4,5€

Riz gluant à la mangue 6,5€



Boissons classiques

Coca & Coca Zéro	33cl 3€
Fuze tea	3€
Eau plate Celtic	3€
Eau pétillante Celtic	3€

Boissons artisanales

Limonade Lim passion	bio 33cl 5€
Limonade Lim gingembre	5€
Limonade Elixia fraise des bois	5€
Limonade Elixia mangue	5€
Thé pétillant Matchbata	5€
Thé glacé Hey Dude pêche	5€
Thé glacé Hey Dude citron	5€
Citronnade maison	3,5€

Boissons chaudes

Café	2,5€
Thé	4,5€

Bières artisanales

Appie IPA	bio 33cl 6,5€
Appie blonde	6,5€
Appie blanche	6,5€

Vins

	Verre 12cl	Bouteille 70cl
Rouge/ Hob Nob Cabernet sauvignon	6,5€	30€
Rouge/ Hob Nob Pinot noir pays d'oc	6,5€	30€
Blanc/ Terradria Chardonnay pays d'oc	7€	35€
Rosé/ Lou by Peyrassol Cote de prov	6,5€	30€



WWW.SEPLAI.FR



FORMULES

LE MIDI, HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

15,5€

Plat + boisson classique

Servi avec du riz nature et des légumes sautés

19,5€

Plat+ boisson classique + dessert

Dessert : Sauf riz gluant à la mangue
Servi avec du riz nature et des légumes sautés

*Choix du plat :

Mok poisson ou Saucisse de luang prabang ou Ping kai ou Porc au caramel

*Choix de la sauce :

Sauce tomate ou aubergine

*Riz gluant : +0,50€

*Boisson artisanale : +2€

MENU BRUNCH

1 PLAT SALÉ + 1 PLAT SUCRÉ + 1 JUS
+ BOISSON CHAUDE À VOLONTÉ

Avocado Bao

Guacamole, saumon ou bacon, feta, grenade, œuf mollet,
salade en accompagnement

OU

Assiette laotienne

Lap saumon ou poulet grillé, omelette ciboulette, riz gluant
salade de papaye, edamamé

+

Gaufre laotienne au lait de coco

Mangue, passion, longane, copeaux de coco, graines de sésame,
chantilly, coulis de coco

OU

Nutella banane chantilly coulis de coco

OU

Pan cake au pandan

Mangue, passion, framboise, copeaux de coco et graines
de sésame, coulis de coco, chantilly

OU

Riz gluant à la mangue

OU

Bowl granola

Fromage blanc, coulis de mangue, longane, mangue,
framboise, granola, coco grillé, amande

+

Boisson

Jus d'orange pressé ou citronnade maison & café et thé à volonté

28€

