



LA CARTE

DU MARDI AU VENDREDI, BRUNCH (WE)

Entrées

Nem thadeua 10€

Salade de riz croustillant (avec ou sans porc fermenté à l'ail)

Salade de papaye 9€

Papaye verte, carotte, tomate, cacahuète

Plats

Mok poisson (selon arrivage) 15€

Papillote de poisson mariné à l'aneth dans une feuille de bananier, servi avec du riz blanc. (Plat seul : 12€)

Saucisse de Luang Prabang 14,5€

Saucisse de porc à la citronnelle, servi avec du riz blanc. (Plat seul : 11,5€)

Lap boeuf 16€

Tartare de boeuf parfumé aux herbes aromatiques, servi avec du riz blanc. (Plat seul : 13€)

Lap saumon 17€

Tartare de saumon parfumé aux herbes aromatiques, servi avec du riz blanc (Plat seul : 14€)

Ping kai 14,5€

Poulet grillé (ou option végété : aiguillettes de tofu) mariné aux saveurs laotiennes, servi avec du riz blanc. (Plat seul : 11,5€)

Porc au caramel 14,5€

Poitrine de porc caramélisé avec un oeuf mariné, servi avec du riz blanc (Plat seul : 11,5€)

Gambas royales 21€

Gambas royales grillées avec sa sauce laotienne, servi avec du riz blanc (Plat seul : 18€)

Larme du tigre 19€

Faux fillet de boeuf grillé avec sa sauce aux riz grillés, servi avec du riz blanc. (Plat seul : 16€)

Suppléments

Riz blanc 3,5€

Riz gluant 4,5€

Riz gluant bambou 6,5€

à l'eau de coco
et aux haricots noirs

Sauté de légumes 8€

de saison

Desserts

Flan coco laotien 6,5€

Salade de fruits frais 5,5€

Riz gluant à la 7,5€

mangue



Boissons classiques 33cl

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

Boissons artisanales bio 33 cl

Limonade Lim passion	5€
Limonade Lim gingembre	5€
Limonade Elixia mangue	5€
Thé pétillant Matchbata	5€
Thé glacé Hey Dude pêche	5€
Kombucha hibiscus chaï	6,5€
Citronnade maison	4€

Boissons chaudes

Café	2,5€
Thé	4,5€

Bières artisanales bio 33 cl

La Parisienne IPA	6,5€
la Parisienne PALE ALE	6,5€
Bière laotienne	6,9€

Vins

	Verre 12cl	Bouteille 70cl
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

16,5€

Plat + boisson classique

Servi avec du riz nature et des légumes sautés

21,5€

Plat+ boisson classique + dessert

Dessert : Sauf riz gluant à la mangue (+ 2€)

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 laotienne :

Sauce tomate ou aubergine

*Supplément sauce : +1€ *Riz gluant : +1€ *Boisson artisanale : +2€

MENU BRUNCH

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

Avocado Bao burger

Pain bao, guacamole maison, fêta, grenade, pomme de terre et patate douce rôties aux herbes de Provence. Avec au choix : Saumon fumé ou bacon ou aiguillettes de tofu grillé façon pingkai.

OU

Assiette laotienne

Omelette ciboulette, salade de papaye, edamamé, riz gluant, salade verte. Avec au choix : Tartare de saumon laotien ou poulet grillé pingkai ou aiguillettes de tofu grillé façon pinkai.

+

Gaufre à la laotienne

Mangue, passion, copeaux de coco, fruits de saison, chantilly, coulis crème de coco

OU

Gaufre Nutella

Nutella, banane, fruit de saison, chantilly, coulis crème de coco.

OU

Pan cake au pandan

Mangue, passion, fruits de saison, coulis crème de coco, chantilly.

OU

Riz gluant à la mangue

OU

Bowl granola

Fromage blanc, litchi, framboise, amande, mangue, coulis de mangue et granola.

+

Boisson

Jus d'orange pressé ou citronnade de saison maison
& Café et Thé à volonté

29€

*Café latté : +1€

*Cappuccino et Chocolat chaud ne sont pas à volonté

Plat salé seul : 17€
Plat sucré seul : 10€

