



MIENU

Sabai Sabai

Maisons-Alfort

ENTRÉES

Nems

7.5 €

Galettes de riz garni d'une farce à base de champignon noir, vermicelles, carotte, celeri, taro

- **Légumes** (3)
- **Poulet** (3)

Samoussas (3)

8.5 €

Boeuf haché au curry, pomme de terre, petit pois

Pour les nems et samoussa, possibilité de rajouter une pièce. 2,5 €

Tempura de crevettes

12 €

Crevettes en chapelure

Kai Satay

10 €

Brochettes de cuisse poulet marinées au curry et lait de coco accompagné d'une sauce cacahuète

Khung Satay

12 €

Brochettes de crevettes marinées au curry servi avec une sauce cacahuète

Petites saucisses thaï

8 €

Porc haché, citronnelle, oignon, riz et ail

Salades

Salade verte, citron vert, oignon rouge, ail, coriandre, menthe

- | | | |
|--------------------|--------------------|------------------|
| • Poulet | Entrée 10 € | Plat 16 € |
| • Crevettes | Entrée 12 € | Plat 18 € |
| • Bœuf | Entrée 12 € | Plat 18 € |

Soupe Tom Yam khung

Entrée 13 € **Plat 18 €**

Soupe au lait de coco, crevettes, champignons, galanga, citronnelle, coriandre

Tam papaya pok pok **Ou pas ! 9 €** **Avec crevettes 14 €**

Papaye verte, salade, carotte, haricot vert, tomates cerise, ail, cacahuète

Cuisse de grenouilles

Entrée 12 € **Plat 18 €**

Cuisses de grenouilles sautées au soja, miel, tomate et ail

Nouilles

Pad Thai

Nouilles de riz sautées au wok, œuf, soja, tofu, cacahuètes et ciboulette thaï. Le pad thaï est un plat sucré-salé

- **poulet** 13,9 €
- **Bœuf** 15,9 €
- **Crevettes** 15,5 €
- **Légumes** 13,9 €

Pad See Ew

Grosses nouilles fraîches sautées au poulet, œuf, ail, oignon frit, brocoli, soja noir et oyster sauce

15,5 €

Bo Bun

Vermicelles de riz, nems légumes, légumes croquants, cacahuète, oignon frit, coriandre, oignon blanc et rouge, et menthe.

- **poulet** 14,9 €
- **Bœuf** 15,9 €
- **Crevettes** 15,5 €
- **Légumes** 14,9 €

Riz

Khao Pad

Riz frit sauté au wok, œuf, oignon, tomate, carotte et ciboulette

- **Kai (Poulet)** 13,5 €
- **Khung (Crevettes)** 14,9 €

Khao Pad Sapparod

Riz frit sauté au curry jaune, ananas, œuf, noix de cajou, raisins secs, servi dans un demi ananas

- **Kai (Poulet)** 18 €
- **Khung (Crevettes)** 18 €

Pad Kraphrao

Viande sauté au basilic, ail, oignon, poivrons rouges et verts, servi avec riz jasmin et œuf plat. Légèrement relevé

- **Poulet** 14,9 €
- **Bœuf** 16,9 €

Khao Kai Tod

Cuisse de poulet désossée, panée et frit. Sauce sucrée salé servi avec riz jasmin. Sauce légèrement relevé

15,5 €

Bœuf Loc Lac

Poire de bœuf mariné servi avec un riz sauté à la tomate et œuf au plat

17,5 €

Wok de légumes

Brocolis, champignon, carottes, courgettes, et jeune épis de maïs

13.5 €

Moo Tod Krathiam

Travers de porc Ibérique marinés, sauce soja, miel, tomate et ail. **Servi avec pommes de terres sautées ou riz jasmin**

19 €

Magret de canard au tamarin

Magret de canard sauce tamarin **servi pommes de terre sautées ou riz blanc**

20 €

Tigre qui pleure

Faux filet de bœuf mariné grillé **servi avec riz gluant et salade papaye**

22 €

Tartare de bœuf façon thaï

Bœuf haché, coriandre, menthe, oignon rouge, huile de sésames **servi pomme sautées**

17 €

Curry

Curry vert

Pâte de curry vert, pousse de bambou, poivrons rouges et vert, et courgette

- **poulet** 14,9 €
- **Bœuf** 16,9 €
- **Crevettes** 16,9 €

Curry Massaman ***Elu meilleur plat au monde 2024***

Pâte de curry massaman cuit doucement avec lait de coco, cannelle, tamarin, cacahuète, badiane, carotte et pomme de terre servi avec riz jasmin

- **poulet** 15,9 €
- **Bœuf** 17,9 €
- **Tofu** 14,9 €

Curry Panang

Pâte de curry, lait de coco, feuille de citron et petites aubergines. Servi avec riz jasmin

- **poulet** 14,9 €
- **Bœuf** 16,9 €

Chu Chee sauman au curry panang

Pavé de saumon sauce au curry panang, servi avec riz jasmin

18 €

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz au jasmin** 2.5 €
- Riz gluant** 3.5 €

Changement riz jasmin pour riz gluant 1 €

Prix, taxes et services compris 15%

la vie est trop courte,
profitez!! prenez un dessert

DESSERT

Tapioca au lait de coco (Litchi ou Mangue ou Banane)	6.5 €
Tiramisu Mangue	7.9 €
Cheesecake coco yuzu	7.9 €
Flan thaï	7,5 €
Riz gluant à la mangue Avion	9,9 €
Nems au chocolat banane (4 pièces)	7,5 €
Banane cuite au lait de coco	6.5 €
Soufflé glacé raisin et marc de champagne ou Grand Marnier	9 €
Pana cotta aux fruits de la passion	7,5 €
Moelleux au chocolat et glace vanille	7,5 €
Crème brûlée à la vanille	8,5 €
Glace et sorbet	1 Boule 2,9€ , 2 Boules 5.5€, 3 Boules 7,5 €
Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Coco, mangue, framboise, citron, ananas, abricot Pistache, caramel beurre salé, cassis, rhum-raisin, menthe-choco et smarties	

Nos coupes glacées 9 €

la bounty

1 boule chocolat, 2 boule coco, chocolat
chaud, chantilly

l'exotique

1 boule ananas, 1 boule coco, 1 boule mangue, fruits,
chantilly

chocolat liegeois

2 boules choco, 1 boule vanille, chocolat
chaud, chantilly

caramel liegeois

2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis
caramel, chantilly

cafe liegeois

2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly

dame blanche

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

la fruits rouges

1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule Casis, coulis
de fruits rouges, chantilly

Nos coupes alcoolisées 10 €

le colonel

2 boules citron, vodka

la limoncello

2 boules citron, limoncello

la caraïbe

2 boules rhum raisins, rhum brun

la pina colada

1 boule ananas, 1 boule coco, rhum brun

l'after eight

1 boule chocolat, 1 boule menthe choco, get 27

la caramelo

1 boule caramel, 1 boule chocolat, bailey's

COCKTAILS

Les Mojitos 9 €

Classic

5cl de rhum blanc ,menthe fraiche,citron vert,sucre de canne, limonade

Raspberry

5cl de rhum blanc, menthe fraiche, framboises, perrier

Mango

5cl de rhum blanc, menthe fraiche, mangue, perrier

Yuzu

5cl de rhum blanc, menthe fraiche, yuzu, perrier



Les Mules 9€

Moscow

4cl de vodka,1.5 de jus de citron de vert,ginger beer,morceau de gingembre

Carribbean

4cl de rhum,1.5 de jus de citron de vert,ginger beer,morceau de gingembre

Mexican

4cl de tequila,1.5 de jus de citron de vert,ginger beer,morceau de gingembre

Mocktails 6.5€

Cendrillon

orange,ananas,limonade, grenadine

Passionnement

mangue,fruit de la passion,ananas,grenadine

Pina-Mango

puree de mangue,sirop de melon,ananas

Virgin Colada

ananas,lait de coco et sirop de coco

Virgin Mojito

citron vert,menthe fraiche ,limonade



Les Spritz 9 €

Apérol

5cl d'apérol, pétillant, un trait d'eau gazeuse, rondelle d'orange

Lemon

5cl liqueur de yuzu,Pétillant,un trait d'eau gazeuse,rondelle de citron

Soho

5cl de soho(litchi),pétillant, un trait d'eau gazeuse, litchi

Le Hugo

4cl de liqueur de sureau, pétillant,un trait d'eau gazeuse,rondelle de citron



Nos Créations

Moski 10 €

Purée de kiwi, vodka,gingembre,citron vert, ginger ale

Sabaï Dee 10 €

Purée de yuzu, liqueur de passion, gin, piment frais, ginger ale

Sabai Sabai 10 €

Purée de framboise, liqueur de litchi, menthe fraiche et pétillant

Paso-Mango 10 €

Purée de mangue, liqueur de passion,,tequila et jus d'ananas



Les Classic 9 €

Américano

3cl de campari,3cl de vermouth dry,3cl de vermouth rouge, tranche d'orange et citron

Ti-Punch

4cl de rhum blanc,citron vert,sucre de canne

Cosmo

4cl de vodka,2cl de cointreau,1.5 de jus de citron vert,jus de cranberry

Caipirinha

4cl de cachaça,citron vert,sucre de canne

Mai-Tai

3cl de rhum blanc ,3cl de rhum brun, 1.5cl de jus de citron vert, cranberry, ananas et jus d'orange

Pina Colada

4cl de rhum blanc,jus d'ananas et lait de coco

Daiquiri fraise

4 cl de rhum, sucre de canne, citron vert et jus de fraise

VIN

Rouge

HAUT MEDOC CRU BOURG 2019 CHATEAU MOULIN DE BLANCHON	35 €
COTEAU DU LYONNAIS 2021 DOMAINE JOMARD	24 €
COTE DU RHONE 2021 DOMAINE DE ROCHEMOND	24 €
COTE DU RHONE 2022 DOMAINE DE L'ESPIGOUETTE	26 €
CHINON LE PUY BLANC 2023 DOMAINE DES GELERIES	26 €
RULLY 2022 MANOIR DE MERCEY Pinot Noir	55 €
BORDEAUX GRAVE DE BERTIN 2023 CHATEAU LA GRAVE DE BERTIN	22 €
P.K.M 2019 Vin Espagnol ribera del puero	28 €
HAUTE COTE DE BEAUNE 2020 Domaine V Prunier	59 €

Rosé

IGP MEDITERRRANEE PALM CHATEAU DE L' ESCARELLE	29 €
IGP GRIS DE GRIS DOMAINE DE FIGUEIRASSE	26 €
COTES DE PROVENCE DOMAINE LA MAURETTE	35 €

Blanc

CHEVERNY 2023 DOMAINE MAISON PERE ET FILS	29 €
REUILLY 2023 DOMAINE BIGONNEAU	30 €
SANCERRE 2022 Domaine Durand	45 €
SAINT CHINIAN 2023 LE PETIT PARADIS	26 €

Vin au verre

IGP GRIS DE GRIS ROSÉ	
CHARDONNAY BLANC	
BORDEAUX GRAVE DE BERTIN ROUGE	
BROULLY ROUGE	

15 cl 

5 €
5 €
5 €
6 €

25 cl 

8 €
8 €
8 €
9 €

50 cl 

15 €
15 €
15 €
17 €

Champagne et prosecco

Yves Jacopé 75 cl	53 €	37.5 cl	30 €
Prosecco 75 cl Riccadonna extra dry	38 €		

Bières

Bière Thai (Singha, Chang, Leo)	5.5 €
Bière blanche artisanal	6.5 €
Bière IPA artisanal	6.5 €

Softs et Eaux

Coca, Coca Zéro, Fanta, Orangina, Oasis, Fuze Tea, Perrier, eau de coco	3.9 €
Jus de mangue ou litchi 33 CL	
Jus orange, ananas 25 CL	3.5 €
50cl evian ou 50 cl SanPelligrino	4 €
Litre Evian ou litre SanPelligrino	6 €

Rhums 5cl

Diplomatico	10 €
Vieux Rhum VO Clément	11 €
Zacapa 28 ans	15 €
Rhum du moment	10 €

Apéritifs

JB 5cl	8 €
Jack Daniel 5cl	9 €
Aberloor 10 ans 5cl	10 €
Nikka 5cl	10 €
Supplément soda alcool	2.5 €
Martini Blanc ou Rouge 5cl	6 €
Ricard 4 cl	5 €
coupe de prosecco	7 €

Digestifs 5cl

Get 27	10 €
Bailey's	10 €
Limoncello	10 €
Calvados	10 €
Calvados Morin	10 €
Cognac	10 €
Vieille Prune	10 €
Amaretto	10 €
Poire williams	10 €
Cointreau	10 €
Grand Marnier	10 €