



The Royal Thai

PLAT DU JOUR

€ 12.50

MENU

€ 16.00

BEIGNET DE LEGUMES^v ET
TOAST au SESAME



POULET SAUTE AU GINGEMBRE

OU

PLAT DU JOUR

OU

NOUILLES DE RIZ POELEES AUX

LEGUMES^v



CAFÉ

^v = VEGETARIAN

18 Rue de Millo, Monaco
Telephone 93.30.16.14



The Royal Thai

DISH OF THE DAY

€12.50

MENU

€16.00

SPRING ROLL^v AND SESAME TOAST



STIR FRIED CHICKEN WITH GINGER

OR

DISH OF THE DAY

OR

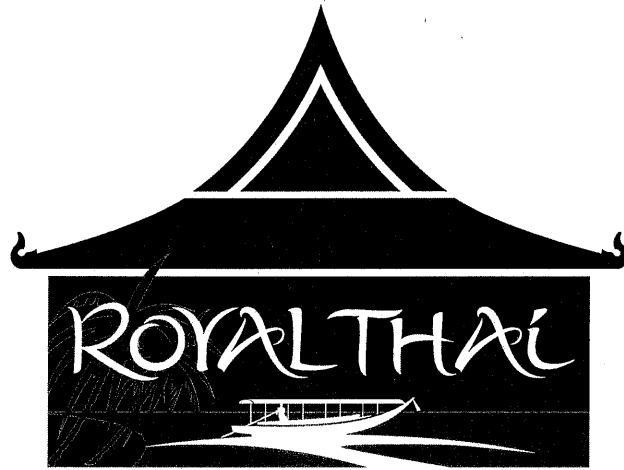
RICE NOODLES WITH VEGETABLES^v



COFFEE

^v = VEGETARIAN

18 Rue de Millo, Monaco
Telephone 93.30.16.14



*18 Rue De Mille
Monaco 98000
Tel/fax: Int. + 377 9330 1614*

OPEN 7 DAYS A WEEK

ENTRÉES • STARTERS

1	<i>Satey</i> Brochettes de poulet marinées dans sauce de concombre et cacahuètes Strips of grilled marinated chicken with peanut and sweet cucumber sauce	€ 11.50
2	<i>Khung Hom Pha</i> Crevette "Butterfly" "Butterfly" Prawn	€ 11.50
3	<i>Mee Grob</i> Nouilles poêlées en sauce douce garnies de légumes Crispy noodle with sweet sauce served with vegetables	€ 10.50
4	<i>Pla Muek Thod Grob</i> Beignets de calmar servis d'une sauce à chili doux Deep fried squid in batter served with sweet chilli sauce	€ 11.50
5	<i>Pla Muek Yud Sai</i> Calmar farci frit, servi d'une sauce au chili doux Stuffed squid deep fried, served with sweet cucumber sauce	€ 11.50
6	<i>Seeh Krong Muh Yang</i> Côtes du porc marinées dans une sauce "du Chef" au miel, et grillées Pork ribs marinated in chef style honey sauce, grilled	€ 11.50
7	<i>Kho Tang Na Tang</i> Crackers au riz, servis avec crevettes, poulet et dip aux cacahuètes Rice crackers served with prawn, chicken and peanut dip	€ 11.50
8	<i>Tow Hoo Thod</i> Tofu poêlés Deep fried Tofu	€ 11.00
9	<i>Pak Chub Paeng Thod</i> Assortiment de légumes frits Assorted deep fried vegetables	€ 11.00
10	<i>Dim-Sim</i> Feuilleté de chair, crevettes et hachis de poulet à la vapeur Steamed prawns and minced chicken wrapped with dumpling	€ 11.50
11	<i>Po-Pia-Thod</i> Assortiment de légumes, nouilles en gelée enveloppées dans une crêpe très fine, frits et servis avec une sauce au chili doux Mixed vegetables, jelly noodle wrapped in wonton, deep fried served with sweet and chilli sauce	€ 11.50
12	<i>Khanom Pang na Kung Roi Nga</i> Tranche de pain garnie d'un émincé de crevettes et poulet, frit et servi avec du concombre vinaigrette Slice of white bread topped with minced prawn and chicken, deep fried and served with vinaigrette cucumber sauce	€ 11.50
13	<i>Thod Mun</i> Beignet de crevette et poulet garni de haricots verts avec beurre au curry épicé Prawn and chicken mixed with green beans and spicy curry paste	€ 11.50
14	<i>Keaw Krob</i> Chausson farci d'un émincé de crevettes et poulet aillé, servi avec une sauce au chili doux Wonton bag stuffed with minced prawn and chicken, garlic flavour, served with sweet chilli sauce	€ 11.50
14a	<i>Sai Krok</i> Saucisson thai au herbes - porc ou poulet Thai herb sausages - pork or chicken	€ 11.50
14b	<i>Peek Kai</i> Ailes de poulet avec sa sauce Thai Chicken wings with a Thai sauce	€ 11.50

- 15 *Royal Thai Mixed Starters* € 13.25
Assortiment des classiques favoris (No's 1-2-11-12-14)
 A selection of classic favourites
 Plateau pour/for 2 pers. € 22.00
 Plateau pour/for 4 pers. € 43.00
 Plateau pour/for plus/more S.Q.

TOM YUM • CONSOMMÉS • SOUPS

*Les soupes Thaïlandaises se distinguent par leurs saveurs et goûts exclusifs
 que l'on ne trouve dans aucun autre genre de cuisine.*

*Thai soups are unique because they embody more taste and flavours than may be found
 in other types of food*

- 16 *Tom Yum Khung* 🌶️🌶️ € 18.00
Soupe de légumes et crevettes
 Sour and spicy vegetables and prawn soup
**La soupe préférée des Thaïlandais agrémentée de feuilles de citron vert, de citronnelle
 et arrosée d'un filet de jus de citron frais juste avant de servir**
 The Thai favourite soup cooked with lemon grass, lime leaves and a final squeeze of fresh
 lemon just before serving
- 17 *Tom Kha Kai* € 15.25
Soupe aux fines herbes de poulet/légumes au lait de coco
 Herbed soup of chicken/vegetables in coconut milk
- 18 *Tom Yum Talay* 🌶️🌶️ € 19.75
Soupe aux fruits de mer, aromatisée de citronnelle et feuilles de citron vert
 Mixed seafood soup flavoured with lemon grass and lime leaves

SALADES • SALADS

- 19 *Yum Nua* 🌶️🌶️🌶️ € 21.50
**Tranches de boeuf grillées à point, garnies de légumes verts et d'oignons macérés
 dans un assaisonnement de jus de citron**
 Slices of grilled beef medium cooked, blended with green vegetables and onion then
 soaked with spicy lemon dressing
- 20 *Laab Kai* 🌶️🌶️ € 15.00
Poulet aromatisée de feuilles et jus de citron vert, assaisonné au chili et échalotes
 Chicken flavoured with lime juice, lime leaves, shallots and chilli dressing
- 21 *Yum Kai Yang* 🌶️🌶️ € 15.00
Salade de poulet au barbecue, assaisonnée d'échalotes, chili et jus de citron vert
 Spicy barbecued chicken salad, flavoured with shallots, lime juice and chilli
- 22 *Yum Pla Meuk* 🌶️🌶️ € 15.00
**Calamars aromatisée de menthe, échalotes, citronnelle et touillés dans un
 assaisonnement au chili et citron vert**
 Squid, flavoured with mint, shallots, lemon grass and tossed in a lime and chilli dressing
- 23 *Salad Kaek - Spécialité du Sud de la Thaïlande - Southern Thai Salad* € 12.00
**Salade typique de légumes avec concombre, laitue, oeuf poché sur un lit de tomate,
 servie avec une sauce aux cacahuètes**
 Unique southern vegetables salad with cucumber, lettuce, tomato, boiled egg, served with
 peanut sauce
- 24 *Pla Khung* 🌶️🌶️ € 18.50
**Crevettes aromatisées de citronnelle, échalotes, menthe, feuilles de citron vert touil-
 lées dans un assaisonnement au chili et citron vert.**
 Prawns flavoured with lemon grass, shallots, mint and lime leaves tossed in a lime and
 chilli dressing
- 25 *Yum Talay* 🌶️🌶️ € 18.50
**Salade composée de fruits de mer aromatisées de citronnelle, échalotes, menthe,
 feuilles de citron vert, touillés dans un assaisonnement au chili et citron vert**
 Mixed seafood salad, flavoured with lemon grass, shallots, mint and lime leaves tossed in
 lime and chilli dressing

- 26 *Yum Woon Sen* € 18.50
Nouilles de soja et emincé de poulet aromatisées de citronnelle, echalotes, menthe, feuilles de citron, touillés dans un assaisonnement au chili et citron vert
 Clear noodles with minced chicken flavoured with lemon grass, shallots, mint and lime leaves in a lime and chilli dressing

CURRY • CURRY

- 27 *Kaeng Khiaw Wan* 〰 € 15.25
Curry vert de poulet ou porc ou légumes, mijoté au lait de coco avec aubergines et basilic doux
 Green curry of chicken or pork or vegetables in coconut milk with Makua (aubergine) and sweet basil
- Kaeng Khiaw Wan Special* 〰 € 18.50
Curry vert de crevettes ou boeuf, mijoté au lait de coco avec aubergines et basilic doux
 Green curry of prawn or beef in coconut milk with Makua (aubergine) and sweet basil
- 28 *Kaeng Daeng* 〰〰 € 15.25
Curry rouge de poulet ou porc ou légumes, mijoté au lait de coco et basilic doux
 Red curry of chicken or pork or vegetables in coconut milk with sweet basil
- Kaeng Daeng Special* 〰〰 € 18.50
Curry rouge de crevettes ou boeuf, mijoté au lait de coco et basilic doux
 Red curry of prawn or beef in coconut milk with sweet basil
- 29 *Panang* 〰 € 15.25
Poulet ou porc ou légumes au lait de coco et à base de crème au curry
 Dry curry paste in coconut milk with chicken or pork or vegetables
- Panang Special* 〰 € 18.50
Crevettes ou boeuf au lait de coco et à base de crème au curry
 Dry curry paste in coconut milk with prawn or beef
- 30 *Massaman* 〰 € 17.50
Un plat musulman typique du Sud de la Thaïlande au poulet et aux cacahuètes
 A typical Muslim dish from South of Thailand with chicken and peanuts
- Massaman Special* 〰 € 19.50
Un plat musulman typique du Sud de la Thaïlande au boeuf et aux cacahuètes
 A typical Muslim dish from South of Thailand with beef and peanuts

KAI • POULET • CHICKEN

- 31 *Kai Yang* € 18.50
Poulet mariné dans une sauce à la Thaïlandaise, grillé
 Chicken marinated in Thai style sauce, grilled
- 32 *Pud Kai Priaw Wan* € 15.25
Poulet sauté à l'ananas et tomate en sauce l'aigre-doux
 Stir fried chicken vegetables with pineapple and tomato in a sweet and sour sauce
- 33 *Kai Pud Khing* € 15.25
Poulet sauté au gingembre, garni de champignons en gelée et de petits épis de maïs et pousses de bambou
 Stir fried chicken with ginger, jelly mushroom, baby corn and bamboo shoots
- 34 *Pud Ped Kai* 〰 € 15.25
Poulet à base de crème au curry et aux feuilles de citron vert
 Chicken with curry paste and lime leaves
- 35 *Kai Pud Kraprow* 〰〰 € 15.25
Emincé de poulet sauté aromatisée de chili, d'ail et basilic doux
 Stir fried minced chicken with chilli, garlic and sweet basil
- 36 *Kai Kratiam* € 15.25
Poulet à l'ail et à la coriandre
 Chicken with garlic and coriander

- | | | |
|----|---|---------|
| 37 | <i>Kai Pud Med-Mamoeng</i>
Poulet aux noix de cajou et aromatisée de chili
Chicken with cashew nuts and dry chilli | € 15.25 |
| 38 | <i>Kai Chef Style</i>
Poulet croustillant légumes en sauce "du Chef"
Crispy chicken flavoured with "Chef" style sauce | € 15.75 |
| 39 | <i>Pud Kai Nammun Hoi</i>
Poulet sauté dans une sauce à base d'huîtres, garni de légumes
Stir fried chicken in an oyster sauce with vegetables | € 15.25 |

MUH • PORC • PORK

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | <i>Muh Yang</i>
Porc mariné en sauce "du Chef" et grillé, servi avec une sauce assaisonné au chili
A piece of pork marinated in 'chef' sauce and grilled, served with sweet chilli sauce | € 15.25 |
| 41 | <i>Muh Kratiem</i>
Porc à l'ail et à la coriandre
Pork with garlic and coriander | € 15.25 |
| 42 | <i>Muh Priaw Wan</i>
Porc sauté à l'ananas et tomate en sauce à l'aigre-doux
Stir fried pork with pineapple and tomato in a sweet and sour sauce | € 15.25 |
| 43 | <i>Muh Pud Khing</i>
Porc sauté au gingembre, garni de champignons en gelée, petits épis de maïs et pousses de bambou
Stir fried pork with ginger, jelly mushroom and baby corn and bamboo shoots | € 15.25 |
| 44 | <i>Muh Kraprow</i> 🌶️🌶️🌶️
Porc sauté aromatisée de chili, d'ail et basilic doux
Stir fried pork with chilli, garlic and sweet basil | € 15.25 |
| 45 | <i>Muh Pud Prik</i> 🌶️🌶️
Porc sauté au chili et au poivre vert
Stir fried pork with chilli and green pepper | € 15.25 |

NUA • BOEUF • BEEF

- | | | |
|----|--|---------|
| 46 | <i>Nua Nammun Hoi</i>
Boeuf sauté dans une sauce à base d'huîtres et garni de légumes parsemé de chili
Stir fried beef in an oyster sauce with vegetables and chilli | € 22.00 |
| 47 | <i>Nua Kraprow</i> 🌶️🌶️🌶️
Boeuf sauté aromatisée de chili, d'ail et basilic doux
Stir fried beef with chilli, garlic and sweet basil | € 22.00 |
| 48 | <i>Nua Chef Style</i>
Boeuf sauté bien croustillant aux oignons, chili, champignons, maïs doux et pousses de bambou
Stir fried crispy beef with onion, chilli, mushroom, sweet corn and bamboo shoots | € 22.00 |
| 49 | <i>Nua Pud Kratiem Prik Thai</i>
Boeuf sauté à l'ail et au poivre
Stir fried beef with garlic and black pepper | € 22.00 |
| 50 | <i>Nua Pud Khing</i>
Boeuf sauté au gingembre, garni de champignons en gelée et de petits épis de maïs et pousses de bambou
Stir fried beef with ginger, jelly mushroom, baby corn and bamboo shoots | € 22.00 |

KHUNG • CREVETTES • PRAWNS

- 51 *Praew Wan Khung* € 20.75
Crevettes sautées à l'ananas et tomate en sauce à l'aigre-doux
 Stir fried prawns with pineapple and tomato in a sweet and sour sauce
- 52 *Khung Kratiam* € 20.75
Crevettes sautés à l'ail
 Stir fried prawns with garlic
- 53 *"Tempura"* € 20.75
Beignets de crevette
 Deep fried prawns in a light batter
- 54 *Khung Sam Pak* € 20.75
Crevettes sautés garnis d'un assortiment de légumes
 Stir fried prawns with mixed vegetables
- 55 *Khung Chow-Pra-Ya* € 23.00
Gambas grillés, enrobés dans des feuilles de banane servis d'une sauce aux fines herbes
 Grilled King prawns in banana leaves, served with a savoury herb sauce
- 56 *Chu-Chi Khung* ☪☪ € 20.75
Crevettes aromatisées d'un ouragan de subtiles saveurs exotiques foudroyés d'un éclair de curry rouge
 A tropical storm - subtle flavours with prawns and a lightning flash of red curry
- 57 *Khung Pud Khing* € 20.75
Crevettes sautées au gingembre, garnies de pousses de bambou et champignons en gelée
 Stir fried prawns with ginger, bamboo shoots and jelly mushrooms
- 58 *Khung Kraprow* ☪☪☪ € 20.75
Crevettes sautées parsemées d'un mélange d'ail, basilic et chili et d'une sauce Thaï aux fines herbes
 Stir fried prawns with a blend of garlic, basil, chilli and Thai aromatic herb sauce

PLA • POISSON • FISH

- 59 *Pla Preaw Wan* € 22.00
Filet de loup en sauce à l'aigre-doux garni de tomates, ananas, oignons et poivrons
 Fillet of sea bass in a sweet and sour sauce with tomato, pineapple, onion and peppers
- 60 *Pla Pud Kraprow* ☪☪☪ € 22.00
Filet de loup croustillant aromatisé de chili, d'ail et basilic doux
 Deep fried sea bass with chilli, garlic and sweet basil sauce
- 61 *Pla Sam Rod* € 22.00
Filet de loup frit parsemé d'un mélange d'ail, de chili et d'une sauce Thaï aux fines herbes
 Deep fried fillet of sea bass with a blend of garlic, chilli and Thai herb sauce
- 62 *Pla Choo-Chee* € 22.00
Filet de loup croustillant nappé d'un beurre au curry à base de noix de coco, aromatisée d'un mélange de fines herbes Thaï
 Crispy fillet of sea bass with a blend of Thai herbs in a coconut curry paste
- 63 *Pla Nueng* € 22.00
Loup cuit vapeur au gingembre et fines herbes
 Steamed sea bass with ginger and herbs
- 64 *Pla Tod* € 22.00
Filet de loup frit bien croustillant servi de la sauce soya "du Chef"
 Deep fried crispy fillet of sea bass served with a sauce "Chef" style
- 65 *Pla Chef Style* € 22.00
Loup croustillant aux oignons, chili, champignons et maïs doux
 Crispy sea bass with onion, chilli, mushrooms and sweet corn

MUEK • CALMAR • SQUID

- 66 *Muek Khra Thiam* € 15.00
Calamars sautés à l'ail
 Stir fried squid flavoured with garlic
- 67 *Muek Pud Ped* € 15.00
Calamars à base de crème au curry et aux feuilles de citron vert
 Squid with curry paste and lime leaves
- 68 *Muek Pud Kraprow* € 15.00
Calamars sautés aromatisés de chili, d'ail et basilic doux
 Stir fried squid with chilli, garlic and sweet basil
- 69 *Muek Pud Pak* € 15.00
Calamars sautés garnis d'un assortiment de légumes
 Stir fried squid with mixed vegetables

PAK • LÉGUMES • VEGETABLES

Vegetarian ^v

- 70 *Pud Pak Ruam* ^v € 11.00
Assortiment de légumes sautés
 Stir fried mixed vegetables
- 71 *Pud Thua Ngork* ^v € 11.00
Germes de haricot sautés aux oignons nouveaux
 Stir fried bean sprouts with spring onion
- 72 *Pud Ma-Kuek Chef* ^v € 12.00
Aubergine sauté bien croustillant aux oignons, chili, champignons et maïs doux
 Stir fried crispy aubergine with onion, chilli, mushroom, sweet corn and bamboo shoots
- 73 *Hed Pud Med Mamuang* ^v € 12.00
Champignons sautés garnis de petits épis de maïs, oignons et noix de cajou
 Stir fried mushrooms with baby corn, onion and cashew nuts
- 74 *Hed Pud Kraprow* ^v € 12.00
Champignons sautés garnis de poivrons, haricots verts et feuilles de basilic
 Stir fried mushrooms, with peppers, french beans and basil leaves

KAO • NOUILLES ET RIZ • NOODLES AND RICE

- 76 *Pud Thai* € 17.50
NoUILLES de riz poêlées avec crevettes, germes de haricot, cacahuète moulue, oeuf et cubes de navets salés
 Fried rice noodles with shrimps, bean sprouts, ground peanut, egg and chopped salted turnip
- 77 *Pud Cee Iew* € 14.25
NoUILLES de riz poêlées aux oeufs et sauce de soja avec au choix de poulet ou porc ou légumes
 Rice noodles fried with eggs, soya sauce and choice of chicken or pork or vegetables
- Pud Cee Iew Special* € 17.50
NoUILLES de riz poêlées aux oeufs et sauce de soja avec au choix de crevettes ou boeuf
 Rice noodles fried with eggs, soya sauce and choice of prawns or beef
- 78 *Raad Nah* € 14.25
NoUILLES en sauce avec au choix: poulet ou porc ou légumes
 Noodles with gravy and a choice of chicken, pork or vegetables
- Raad Nah Special* € 17.50
NoUILLES en sauce avec au choix de crevettes ou boeuf
 Noodles with gravy and choice of prawns or beef
- 79 *Plain Egg Noodle* € 11.00
NoUILLES aux oeufs garnies de légumes frits
 Egg noodles with fried vegetables

80	<i>Royal Thai Rice</i> Riz poêlé en sauce de soja avec au choix: poulet/porc/légumes Fried rice in Soya sauce with a choice of chicken/pork/vegetables	€ 14.25
	<i>Royal Thai Rice Special</i> Riz poêlé en sauce de soja avec au choix de crevettes ou boeuf Fried rice in Soya sauce with prawns or beef	€ 17.50
81	<i>Kao Pud</i> Riz poêlé aux raisins et ananas avec au choix: poulet/porc/légumes Fried rice with raisins, pineapple and a choice of chicken/pork/vegetables	€ 14.25
	<i>Kao Pud Special</i> Riz poêlé aux raisins et ananas au crevettes ou boeuf Fried rice with raisins, pineapple and prawns or beef	€ 17.50
82	<i>Kao Pud Kai</i> Riz poêlé servi d'une sauce de soja avec oeuf Fried rice with Soya sauce and egg	€ 6.50
83	<i>Kao Mun</i> ^V Spécialité de riz à la noix de coco Special Coconut rice	€ 6.50
84	<i>Kao Suey</i> ^V Riz nature ou riz vapeur Plain or steamed rice	€ 6.00

PHED • CANARD • DUCK

85	<i>Kaeng Daeng Phed</i> 🌶️🌶️ Curry rouge de canard mijoté au lait de coco et basilic doux Red curry with duck in coconut milk and sweet basil	€ 18.50
86	<i>Yum Phed Yang</i> Salade de canard au barbecue, assaisonnée d'échalotes, chili et jus de citron vert Spicy duck salad flavoured with shallots, lime juice and chilli	€ 18.50
87	<i>Phed Tow Cheaw</i> Canard grillé aux poivrons douce dans une sauce de haricots noirs Grilled duck with black bean sauce and mixed sweet peppers	€ 18.50
88	<i>Phed Pud Khing</i> Canard sauté au gingembre, garni de champignons en gelée et de petits épis de maïs et pousses de bambou Stir fried Duck with ginger, jelly mushroom, baby corn and bamboo shoots	€ 18.50

BEAN CURD • TOFU

89	<i>Yum Tow Hoo</i> ^V 🌶️🌶️ Salade épicée de tofu assaisonnée au chili et échalotes Spicy Tofu salad deep fried and seasoned with shallots, lime juice and chilli	€ 13.75
90	<i>Tow Hoo Pud Kraprow</i> ^V 🌶️🌶️🌶️ Tofu sauté aromatisée de chili, d'ail et basilic doux Stir fried Tofu with chilli, garlic and sweet basil	€ 13.75
91	<i>Tow Hoo Pud Thai</i> ^V Nouilles de riz poêlées avec Tofu, germes de haricot cacahuète, oeuf et cubes de navets salés Pud Thai - Tofu with fried rice noodles, bean sprouts, egg and chopped turnips	€ 13.75
92	<i>Tow Hoo Pud Pak</i> ^V Assortiments de légumes sautés garni de Tofu Stir fried vegetables garnished with deep fried Tofu	€ 13.75