

CARTE DES BOISSONS

NOS BOISSONS ET APÉRITIFS

Coca-Cola, Zero, Light	3,80 €
Sprite, Fanta, Tonic	3,80 €
Ice - Tea	3,90 €
Jus de fruits	4,00 €
Eau plate ou gazeuse (1/4)	3,50 €
Eau plate ou gazeuse (1/2)	5,00 €
Cocktail Bois Savanes (sans alcool)	5,00 €
Sabaï	7,00 €
Whisky Sour	9,00 €
Vin de Lychee	6,50 €
Cava Royal	8,50 €
Kir	7,00 €
Pastis Ricard	7,00 €
Porto rouge	6,00 €
Martini blanc - rouge	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Campari soda - orange	7,00 €
Singha Beer	5,00 €
Vedett extra blond	4,50 €
Vedett IPA	4,50 €

NOS ALCOOLS ET DIGESTIFS

Whisky Johnny Walker Red Label	9,00 €
Whisky Jameson	9,50 €
Whisky Chivas Regal 12 years	10,00 €
Whisky "Mekhong"	9,50 €
Rhum Havana Club	9,50 €
Gin Hendrick's	11,50 €
Vodka Wyborowa	9,50 €
Cognac Martell	9,50 €
Amaretto Disaronno	8,50 €
Baileys	8,50 €
Cointreau	8,50 €
Saké	7,50 €
Calvados	8,50 €

NOS BULLES

Cava	La coupe	75cl
Champagne Drappier	8,00 €	35,00 €
		65,00 €

NOS VINS ROSÉS

Provence - M de Minuty- Château Minuty - 2022/23	75 cl	39,00 €
Provence - Côte de Provence - R de Ramatuelle 2022/23		32,00 €

NOS VINS ROUGES

Côte du Rhône - Domaine Guigal - 2020/21	37,50 cl	75 cl	31,00 €
Alsace - Pinot Noir - Emile Boeckel - 2022/23	20,00 €		34,00 €
Loire - Domaine Rethore - St Nicolas de Bourgueil - 2022/23			34,00 €
Languedoc - Château Lalis - GR 36 - 2019/20			31,00 €
Bordeaux - Médoc Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux - 2017/18	22,00 €		39,00 €
Bordeaux - Côtes Blaye - Ch. Peybonhomme Les Tours - 2021/22			36,00 €
Rhône - Domaine de Pierre Amadieu - Vacqueyras «Grangelière» 2021/22			37,00 €

NOS VINS BLANCS

Alsace - Pinot Gris - Emile Boeckel - 2022/23	37,50 cl	75 cl	34,00 €
Loire - Sancerre - Picard - 2022/23	20,00 €		42,00 €
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Mâcon-Villages - «Cerço» - 2020/21	25,00 €		36,00 €

NOS VINS AU VERRE

BLANC

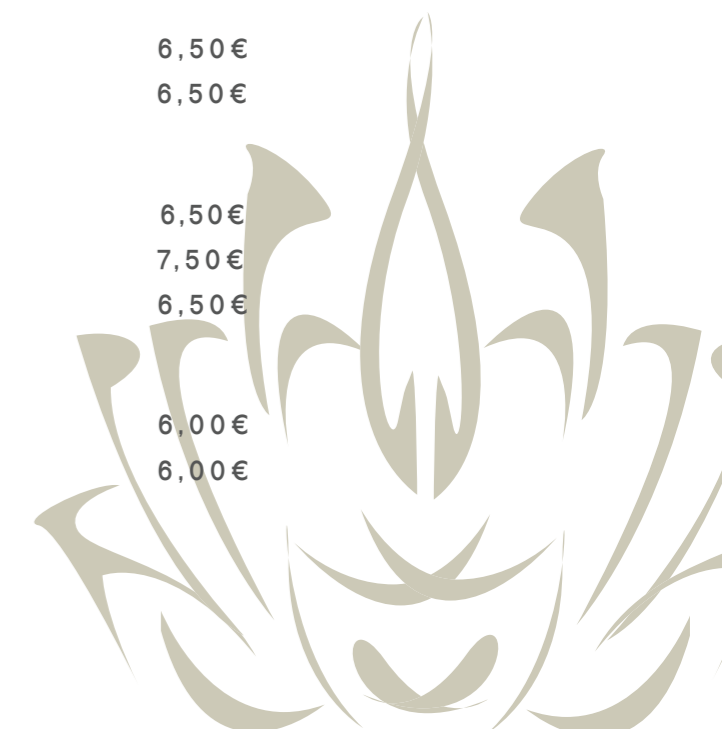
Bourgogne - Chardonnay - Vignerons des Terres Secrètes - Mâcon-Villages - «Cerço»	6,50€
Loire - Sauvignon - Charoise Touraine - Domaine Marionnet V.V.	6,50€

ROUGE

Rhône - Côte du Rhône - Domaine Guigal	6,50€
Bordeaux - Médoc Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux	7,50€
Alsace - Pinot Noir - Emile Boeckel	6,50€

ROSÉ

Pays d'Oc - Languedoc-Roussillon - Domaine Galetis Gris de Carcassonne	6,00€
Provence - Côtes de Provence - R de RAMATUELLE	6,00€





NOS POTAGES

Potage aux légumes et cheveux d'ange Crystal noodles soup with vegetables V	11.90 €
Bouillon de bœuf et ses nouilles plates Beef bouillon with Thai noodles	11.90 €
Bouillon de ravioles de crevettes Bouillon with shrimp raviolis	11.90 €
Potage de crevettes et citronnelle Shrimp soup with citronella 🌶️🌶️	13.50 €
Potage au poulet et lait de coco Chicken-broth with coconut milk 🌶️🌶️ GF	12.50 €

NOS SALADES

Salade de poulet finement haché et citronné Chopped chicken salad with citronella 🌶️ GF	14.00 €
Salade d'émincés de bœuf, menthe et citron Beef salad with mint and lemon 🌶️ GF	14.00 €
Salade de vermicelles, calamars, crevettes et poulet Vermicelli salad with squids, shrimps and chicken 🌶️ GF	14.50 €
Salade de scampis aux herbes Thaï Shrimps' salad with Thai herbs 🌶️ GF	14.50 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

Satay - Brochettes de poulet grillé, sauce cacahouète Grilled chicken brochettes, peanut sauce	12.90 €
Pâtés de poisson au curry, citronnelle et coriandre, Fish pâté with curry, citronella and coriander	13.50 €
Rouleaux de printemps croustillants Crispy «spring» rolls	12.90 €
Chaussons de porc et crabe, cuits à la vapeur Steamed crab and pork turnovers	14.50 €
Triangles dorés au poulet et curry léger Golden triangles stuffed with chicken and light curry	12.90 €
Chaussons de crevettes, cuits à la vapeur Steamed shrimp turnovers	14.50 €
Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce	14.50 €
Rouleaux de printemps végétariens Vegetarian «Spring» rolls V	12.90 €
Assiette «Bois Savanes In Town » Assortment of entrees «Bois Savanes In Town»	15.90 €

Toutes nos entrées, soupes et salades peuvent être servis en plat moyennant un supplément de 4€.
All our soups, starters and salads can be ordered as main dishes for an additional €4.
Allergènes ou intolérances, n'hésitez pas à nous interroger.
Allergies or any food intolerance, don't hesitate to ask for advice.

NOS RIZ SAUTÉS

Riz sauté aux légumes Sauteed rice with vegetables V	19.50 €
Riz sauté au poulet Sauteed rice with chicken	20.50 €
Riz sauté au crabe Sauteed rice with crab meat	21.50 €

NOS NOUILLES SAUTÉES

Nouilles sautées aux légumes Sauteed noodles with vegetables V	19.50 €
Nouilles sautées au poulet Sauteed noodles with chicken	20.50 €
Nouilles sautées aux crevettes Sauteed noodles with shrimps	21.50 €

NOS PLATS

Emincés de porc à la pâte d'épices Thin slices of pork in a spices paste 🌶️	20.20 €
Emincés de porc ail et poivre Sliced pork meat, garlic and pepper	20.20 €
Boeuf au gingembre Beef with ginger	22.60 €
Emincés de bœuf paneng curry, chilli Beef paneng curry, chilli 🌶️ GF	22.80 €
Emincés de boeuf aux légumes Beef and vegetables	22.60 €
Emincés de poulet aigre-doux Sweet-and-sour chicken	21.60 €
Poulet au curry rouge et pousses de bambous Chicken red curry and bamboo shoots 🌶️ GF	21.80 €
Poulet sauté aux noix de cajou Sauteed chicken with cashews	21.80 €
Emincés de poulet sauce tamarin et citronnelle Sliced chicken in tamarind and citronella sauce	21.60 €
Le tigre qui pleure The crying tiger	24,50 €
Magret de canard sauté «Bois Savanes In Town » Duck filet «Bois Savanes In Town »	24,50 €
Magret de canard au basilic Thaï Duck filet with Thai basilic 🌶️🌶️	24,50 €
Salade de canard finement haché et citronné Chopped duck salad with citronella 🌶️ GF	24,50 €
Crevettes géantes en beignets (sauce piquante séparée) Giant shrimps' doughnuts (separate hot sauce)	24.30 €
Crevettes wokées au curry jaune doux Stear-fried shrimps in yellow curry sauce	24,50 €
Chu Chi de crevettes au curry rouge Red curry shrimps 🌶️ GF	24,50 €

Crevettes au curry vert Green curry shrimps 🌶️🌶️ GF	24,50 €
Calamars aux trois épices Thaï Squids with three Thai spices 🌶️	21.90 €
Calamars au coeur de coco et au gingembre blanc Squids with coconut heart dices and white ginger 🌶️🌶️	21.90 €
Filet de bar Victoria pané aux trois épices Thaï Breaded bass fillet with three Thai spices 🌶️🌶️	23.50 €

Demandez nous conseil si vous voulez modifier l'ingrédient de base!
Ask us if you want to change the main ingredient!

NOS PLATS VEGETARIENS

Wok des quatre légumes de saison sautés Wok of crisp sauteed four seasonal vegetables V	19.50 €
Légumes au curry vert Vegetables with green curry sauce V 🌶️🌶️ GF	19.50 €
Vermicelles aux légumes Vermicelli with vegetables V	19.50 €
Tofu sauté aux légumes Sauteed Tofu with vegetables V	19.50 €

BUSINESS LUNCH 19.90 €

MENU BOIS SAVANES IN TOWN 4 SERVICES 39,50 € PP

POTAGES (au choix / at choice)

Potage aux cheveux d'ange et légumes
Crystal noodles soup with vegetables

Potage au poulet, lait de coco et citronnelle
Chicken-broth, coconut milk and citronella **🌶️**

ENTRÉES (au choix / at choice)

Triangles dorés au poulet et curry léger
Golden triangles stuffed with chicken and light curry

Rouleaux de printemps croustillants végétariens
Veggie crispy «Spring» rolls

PLATS (au choix / at choice)

Poulet au gingembre
Chicken with ginger

Emincés de boeuf curry chili **🌶️**
Beef curry chili

Calamars aux trois épices Thaï **🌶️**
Squids with three Thai spices

ACCOMPAGNEMENTS

Riz parfumé et nouilles sautées aux légumes

DESSERT

Tarte jasmin maison ou Nems au chocolat ou Thé ou Café