

RESTAURANT



AU  
**CORBU**

THAÏ & TARTARES

LA CARTE

LA CARTE

# *Les salades*

**LA VERTE  
LA MÊLÉE**

**6.-  
7.-**

# *Les soupes*

Accompagnement : Riz

**TOM YAM KUNG**

**29.-**

Crevettes, lait de coco, pâte de piment rouge, galanga, feuille de citron vert, kaffir, citron vert, citronnelle, champignons, céleri, feuilles de coriandre, piment rouge frais.

**POULET CURRY VERT  
OU ROUGE**

**19.-**

Poulet, pâte de curry vert ou rouge, lait de coco, galanga, citronnelle, feuilles de citron vert, kaffir, aubergines, basilic.

**BŒUF CURRY PANAENG**

**29.-**

Bœuf, lait de coco, feuilles de citron vert, kaffir, piment rouge frais.

**KUAY TIAO**

**25.-**

Boulettes de boeuf, légumes, coriandre, ail.

LA CARTE

*Les entrées*

**ROULEAUX DE PRINTEMPS**

12.-

Mix de légumes (5 pièces)

**ROULEAUX CORBU**

16.-

Champignons et légumes (5 pièces)

**CREVETTES TEMPURA**

15.-

Beignets de crevettes frits (5 pièces)

**YAM VUN SEN KUNG**

20.-

Crevettes, vermicelles, tomates,  
oignons, ail, citron, piment rouge frais,  
coriandre, cacahuètes.

**SOM TAM**

25.-

Papaye, citron, tomates, ail,  
cacahuètes, fisch sauce.

Allergènes : Pour toute question liée à une intolérance ou une allergie alimentaire, veuillez-nous informer, nous ferons notre possible pour vous renseigner et proposer une alternative.

LA CARTE

# *Les plats thaï*

## **PAD THAÏ VÉGÉ**

**19.-**

Nouilles de riz, tofu, œufs, ciboulette, germes de soja, cacahuètes grillées, citron vert.

## **PAD THAÏ POULET**

**25.-**

## **PAD THAÏ CREVETTE**

**28.-**

Crevettes ou poulet, nouilles de riz, tofu, œufs, ciboulette, germes de soja, cacahuètes grillées, citron vert.

## **PAD KRAPAO**

**25.-**

Poulet, basilic, fish sauce, ail, oeuf.  
Accompagnement : Riz

## **PAD MI**

**20.-**

Nouilles jaunes sautées, carottes, chou blanc, oignons verts.

LA CARTE

# *Les plats thaï*

## KHAO PHAD VÉGÉ

15.-

Riz au jasmin, œufs, sauce soja, ail, carottes, oignons verts, ciboulette, coriandre.

## KHAO PHAD POULET KHAO PAD CREVETTE

20.-  
23.-

Crevettes ou poulet ,riz au jasmin, œufs, sauce soja, ail, carottes, oignons verts, ciboulette, coriandre.

## NEUA PHAD PHUK

29.-

Boeuf, basilic, mix de légumes, fish sauce.  
Accompagnement : Riz

## LAB-NAM TOK PORC LAB-NAM TOK BOEUF

25.-  
29.-

Porc ou bœuf, poudre de piment, citron, fish sauce, oignons verts, menthe, coriandre.

Accompagnement : Riz

LA CARTE

# *Les tartares*

Accompagnement : Pain grillé et beurre de fromagerie

## **LE CLASSIQUE**

**33.-**

Huile d'olive, cognac, worcestershire, moutarde, persil, cornichons, câpres, échalotes.

## **IL MAFIOSO**

**34.-**

Huile d'olive, persil, ail, basilic, tomates séchées, câpres, olives noires, copeaux de parmesan.

## **LE TARETHAÏ**

**34.-**

Fish sauce, oignons frais, menthe, kaffir, coriandre, citron, poudre de piment frais, piment rouge frais.

## **LE TIEN**

**34.-**

Compose ton tartare avec les ingrédients de ton choix.

Whisky, huile de truffe blanche, tabasco, vinaigre balsamique, ciboulette, ail, tomates séchées, parmesan, gingembre, basilic, menthe, olives noires, jaune d'œuf.

LA CARTE

# Nos plats

## TRANCHE DE POULET

28.-

Accompagnements au choix :  
Frites, riz, pâtes, légumes.

## SPAGHETTI KEE MAO

26.-

Spaghetti, fruits de mer, ail, basilic.

LA CARTE

# Notre fondue

pour 2 pers.

NOTRE SPÉCIALITÉ

## LA MOOKRATA

Tous les soirs sur réservation  
24H à l'avance

## FONDUE THAÏ MOOKRATA

48.-

Viande de bœuf, porc, poulet, crevettes (300gr.)

Mix de légumes, champignons, vermicelles

2 sauces : seafood et aigre-doux.

SUPPLÉMENT(S)

RIZ

5.-

SUPPLÉMENT(S)

VERMICELLES  
OU LÉGUMES

7.-

SUPPLÉMENT(S)  
(PAR 100 GR.)

CREVETTES  
OU VIANDES

14.-

LA CARTE

# *Nos desserts*

## **GLACE ARTISANALE LA BOULE**

**4.-**

Vanille, chocolat au lait, pistache, café,  
caramel, stracciatella.

## **SORBETS**

**4.-**

Citron, poire, abricot, fraise, orange sanguine.

**SUPPLÉMENT(S)**

**CHANTILLY**

**1,20.-**

LA CARTE

# Nos desserts

## COUPE LA LIMONCELLO

13.-

2 boules de sorbet citron  
arrosé de limoncello.

## COUPE L'ABSINTHE

14.-

2 boules de glace vanille  
arrosé d'absinthe.

## COUPE LE COLO

13.-

2 boules de sorbet citron  
arrosé de vodka.

## COUPE LE CORBU

15.-

3 boules de glace chocolat au lait,  
pistache, stracciatella, crème chantilly.

SUPPLÉMENT(S)

CHANTILLY

1,20.-



PROVENANCE  
*Viandes et fruits  
de mers*

BŒUF / POULET / PORC  
SUISSE-HONGRIE

FRUITS DE MER  
ÉQUATEUR  
VIETNAM

LA CARTE

# Cafés et thés

CAFÉ-EXPRESSO

3,60.-

CAPPUCINO

4,80.-

RENVERSÉ

4,50.-

CHOCOLAT CHAUD

4,20.-

THÉ

3,90.-

## Minérales

en bouteille

HENNIEZ VERTE OU BLEU 5 DL

5,50.-

HENNIEZ VERTE OU BLEU 1 L

9.-

COCA-COLA 33 CL

4,50.-

COCA-COLA ZÉRO 33 CL

4,50.-

SINALCO 33 CL

4,50.-

RIVELLA ROUGE 33 CL

4,50.-

SCHWEEPS 33 CL

4,50.-

BITTER 10 CL

4,50.-

JUS DE POMME 33 CL

4,50.-

JUS DE PÊCHE GRANINI 20 CL

4,50.-

JUS D'ANANAS GRANINI 20 CL

4,50.-

LA CARTE

# Minérales

*en verre*

	2 DL	3 DL	5 DL
EAU PLATE	2,50.-	3.-	4,50.-
EAU GAZEUSE	3.-	3,50.-	5.-
COCA-COLA	3,20.-	3,80.-	5,50.-
THÉ FROID PÊCHE OU	3,20.-	3,80.-	5,50.-
CITRON	3,20.-	3,80.-	5,50.-
ROMANETTE CITRON	3,20.-	3,80.-	4.-
JUS D'ORANGE	3,50.-	4.-	

SIROP : MENTHE, GRENADE, FRAMBOISE, CITRON

# Bières

*en bouteille*

BIRRA MORETTI	33 CL / 4,6%	4,80.-
“ SANS ALCOOL	33 CL / 0,05%	4,80.-
BIÈRE LE GRAND ÉLAN	33 CL / 5%	4,90.-
BIÈRE RENARD	33 CL / 5%	4,90.-
BIÈRE SINGHA	33 CL / 5%	6.-

LA CARTE

*Apéritif*

**CAMPARI** 4 CL / 25%

5.-

**SUZE** 4 CL / 20%

5.-

**CYNAR** 4 CL / 16,5%

5.-

**MARTINI BLANC OU ROUGE** 4 CL / 15%

5.-

**PASTIS – RICARD** 2 CL / 45%

4.-

**SPRITZ (PROSECCO)** 11%

10.-

**KIR** 1 DL / 15%

6.-

**ABSINTHE** 2 CL / 64%

7.-

**SUPPLÉMENT DE MINÉRAL**

1.-

LA CARTE

*Spirituex*

<b>AMARETTO</b>	4 CL / 28%	8.-
<b>GIN HENDRICK'S</b>	4 CL / 43,4%	10.-
<b>WHISKY JACK'S DANIEL</b>	2 CL / 40%	9.-
<b>COGNAC</b>	4 CL / 40%	8.-
<b>COINTREAU</b>	2 CL / 40%	8.-
<b>VIELLE PRUNE</b>	2 CL / 41%	8.-
<b>GRAPPA</b>	2 CL / 40%	8.-
<b>VODKA ABSOLUT</b>	4 CL / 40%	8.-
<b>RHUM</b>	4 CL / 40%	8.-
<b>TEQUILA</b>	4 CL / 38%	6.-
<b>KIRSCH</b>	2 CL / 37,5%	5.-
<b>WILLIAMINE</b>	2 CL / 37,5%	8.-
<b>BAILEY</b>	4 CL / 17%	8.-
<b>LIMONCELLO</b>	4 CL / 28%	6.-
<b>CRÈME DE PISTACHE</b>	4 CL / 17%	6.-
<b>CRÈME DE MELON</b>	4 CL / 17%	6.-
<b>LE TRIO DU CORBU</b>	12 CL / 28% - 17% - 17%	15.-

# LA CARTE

# *Des vins*

## *Vin blanc*

MÂCON-UCHIZY AOC 2024 100% Chardonnay	4,80.-	14.-	23.-	
LA CUVÉE DU CORBU VDF	3,50.-	11.-	18.-	
CHARDONNAY AOC NE Cuvée Keller	6.-		26.-	
MONTAGNY PREMIER CRU AOC 2024 100% Chardonnay	6,50.-		28.-	52.-

## *Vin rosé*

LA CUVÉE DU CORBU VDF 50% Syrah, 50% Grenache	3,80.-	12.-	19.-	
ŒIL-DE-PERDRIX NE AOC AOC NE Cave des Coteaux	6.-		26.-	38.-

## *Vin rouge*

LA CUVÉE DU CORBU VDF Pinot Noir assemblage	3,80.-	12.-	19.-	
CORBIÈRES GRANDES VIGNES AOC 2024 Cinsault, Syrah, Grenach				39.-
LE 49,3 CINSAUT AOP Pays d'Oc 2023 100% Cinsault				35.-
LA SORCERIE AOP Pays d'Oc 2023 Cabernet Sauvignon				36.-
PINOT NOIR AOC NE Cave des Lauriers Jungo&Fellmann	6,50.-	18.-	29.-	
PINOT NOIR LES CLOUX AOC NE Cave des Lauriers Jungo&Fellmann ( Élevé en barrique ) 2023				56.-
CHÂTEAU HAUTS DE PLAISANCE Médaille d'or Haut-Médoc 2015				48.-
PONTOISE CABARRUS Cru bourgeois supérieur Haut-Médoc 2018				51.-

## *Mousseux*

MOËT&CHANDON	1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
PROSECCO	6.-			90.-
				38.-

## Liste des allergènes

#### 14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES



RESTAURANT



AU  
**CORBU**

THAÏ & TARTARES