

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.

BOEUF 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 PAD THAÏ CREVETTE

25.-

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.

II 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

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

4.-

SORBETS

Citron, poire, abricot, fraise, orange sanguine.

4.-

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.-




**AU
CORBU**

PROVENANCE
*Viandes et fruits
de mers*

**BOEUF / 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 CITRON	3,20.-	3,80.-	5,50.-
ROMANETTE CITRON	3,20.-	3,80.-	4.-
JUS D'ORANGE	3,50.-	4.-	

SIROP : MENTHE, GRENADINE,
FRAMBOISE, CITRON

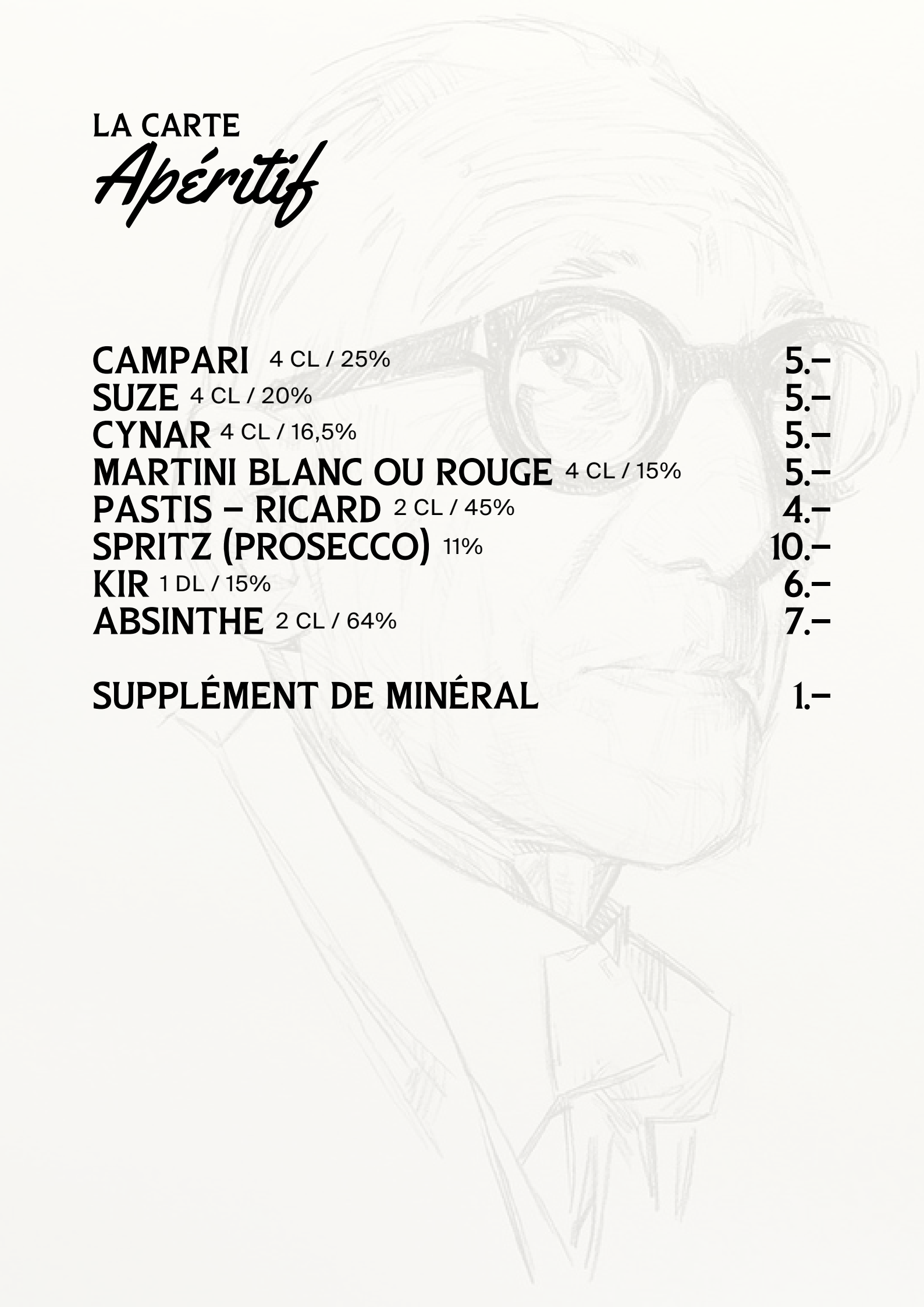
Bières

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

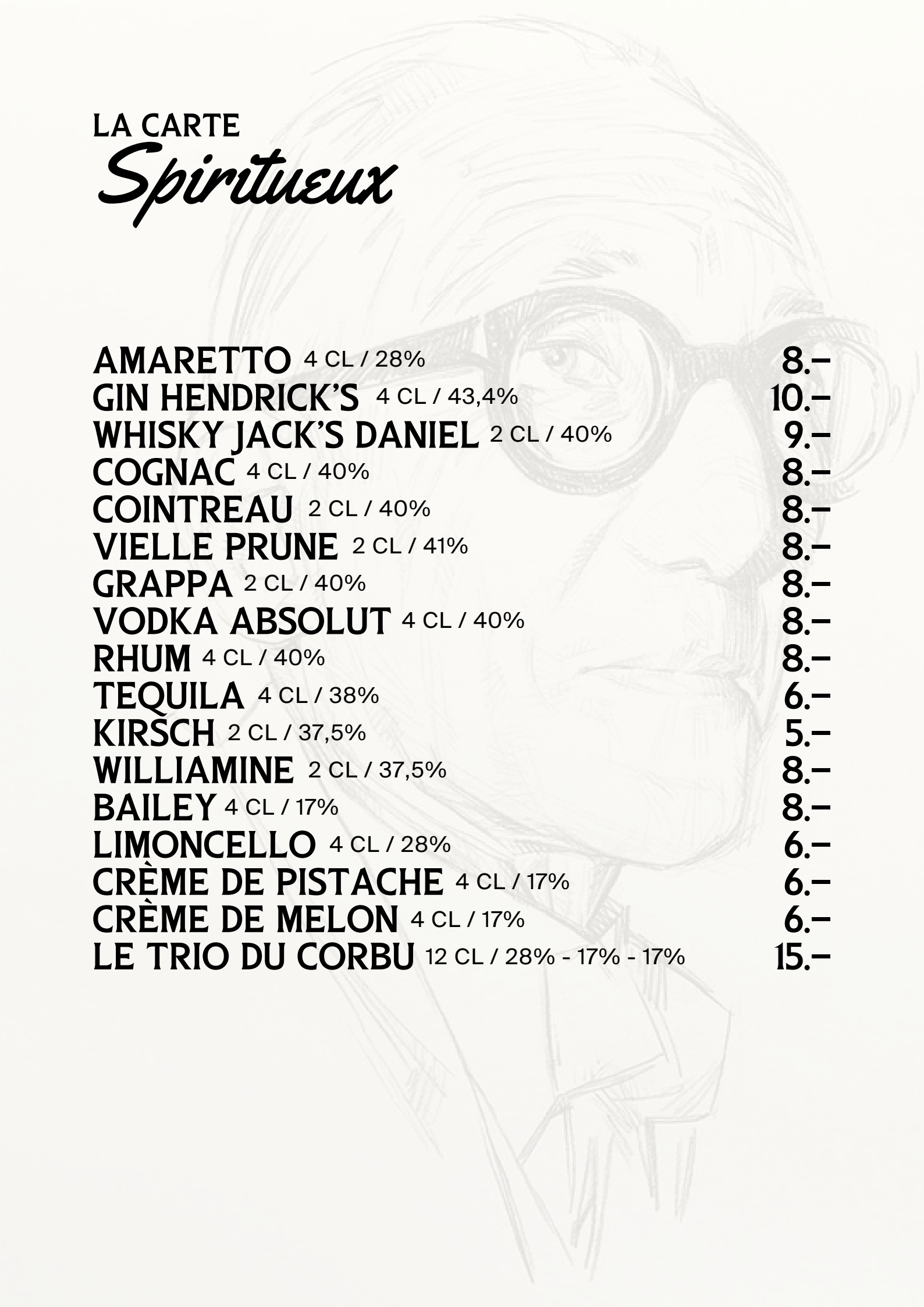
Apéritif



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

Spiritueux



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

LA CARTE

Des vins

Vin blanc

	1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
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

	1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
LA CUVÉE DU CORBU VDF 50% Syrah, 50% Grenache	3,80.–	12.–	19.–	
OEIL-DE-PERDRIX NE AOC AOC NE Cave des Coteaux	6.–		26.–	38.–

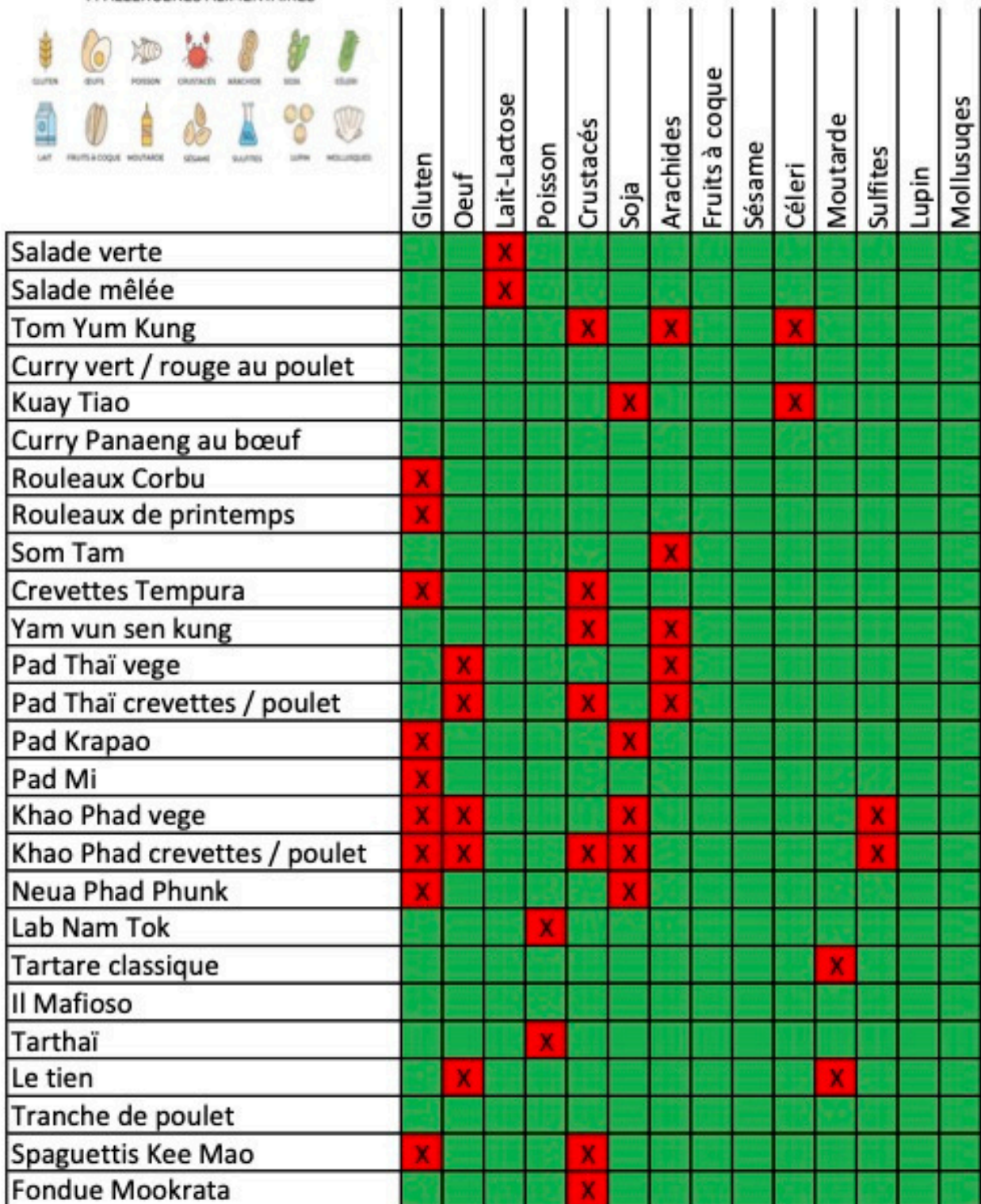
Vin rouge

	1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
LA CUVÉE DU CORBU VDF Pinot Noir assemblage	3,80.–	12.–	19.–	
CORBIÈRES GRANDES VIGNES AOC 2024 Cinsault, Syrah, Grenach				39.–
LE 49,3 CINSAULT 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

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

14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES



RESTAURANT



AU
CORBU

THAÏ & TARTARES