RESTAURANT

AU CORBU

THAÏ & TARTARES

LA CARTE

LA CARTE

Les salades

LA VERTE 6.–
LA MÊLÉE 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 23.–

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 15.–

Mix de légumes (5 pièces)

ROULEAUX CORBU 16.–

Champignons et légumes (5 pièces)

CREVETTES TEMPURA 16.–

Beignets de crevettes frits (5 pièces)

YAM VUN SEN KUNG 20.–

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

SOM TAM / PLAT 25.– 35.–

Papaye, citron, tomates, ail,
cacahuètes, fish 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 21.–

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

PAD THAÏ POULET 26.–
PAD THAÏ CREVETTE 29.–

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

PAD KRAPAO 28.–

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

PAD MI 22.–

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

LA CARTE

Les plats thaï

KHAO PHAD VÉGÉ 18.–

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

KHAO PHAD POULET 22.–
KHAO PAD CREVETTE 25.–

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 25.–
LAB–NAM TOK BOEUF 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 34.–

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

IL MAFIOSO 35.–

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

LE TARETHAÏ 36.–

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 LOLO 13.–

2 boules de sorbet orange sanguine
arrosé de Campari.

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

BŒUF / POULET / PORC

SUISSE–HONGRIE

FRUITS DE MER

ÉQUATEUR

VIETNAM

LA CARTE

Cafés et thés

CAFÉ–EXPRESSO	3,60.–
CAPPUCCINO	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.–
SCHWEPPES 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.–
BIRRA MORETTI 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 DANIEL'S	2 CL / 40%	9.–
COGNAC	4 CL / 40%	8.–
COINTREAU	2 CL / 40%	8.–
VIEILLE 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.–
BAILEYS	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.–	24.–	
LA CUVÉE DU CORBU VDF	3,50.–	11.–	18.–	
CHARDONNAY AOC NE Cuvée Keller	6.–		29.–	
MONTAGNY PREMIER CRU AOC 2024 100% Chardonnay	6,50.–		32.–	52.–

Vin rosé

	1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
LA CUVÉE DU CORBU VDF 50% Syrah, 50% Grenache	4,20.–	12.–	20.–	
ŒIL-DE-PERDRIX NE AOC AOC NE Cave des Coteaux	6.–		29.–	42.–

Vin rouge

	1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
LA CUVÉE DU CORBU VDF Pinot Noir assemblage	4,20.–	12.–	20.–	
CORBIÈRES GRANDES VIGNES AOC 2024 Cinsault, Syrah, Grenache				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.–	19.–	32.–	
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				52.–
PONTOISE CABARRUS Cru bourgeois supérieur Haut-Médoc 2018				54.–
MAGIE NOIRE Garanoir, Gamaret, Pinot noir				52.–

Mousseux

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

Liste des allergènes



	Gluten	Oeuf	Lait-Lactose	Poisson	Crustacés	Soja	Arachides	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	Mollusuqes
Salade verte			X											
Salade mêlée			X											
Tom Yum Kung					X		X			X				
Curry vert / rouge au poulet														
Kuay Tiao						X				X				
Curry Panaeng au bœuf														
Rouleaux Corbu	X													
Rouleaux de printemps	X													
Som Tam							X							
Crevettes Tempura	X				X									
Yam vun sen kung					X		X							
Pad Thaï vege		X					X							
Pad Thaï crevettes / poulet		X			X		X							
Pad Krapao	X					X								
Pad Mi	X													
Khao Phad vege	X	X				X						X		
Khao Phad crevettes / poulet	X	X			X	X						X		
Neua Phad Phunk	X					X								
Lab Nam Tok				X										
Tartare classique											X			
Il Mafioso														
Tarthaï				X										
Le tien		X									X			
Tranche de poulet														
Spaguettis Kee Mao	X				X									
Fondue Mookrata					X									

RESTAURANT

AU CORBU

THAÏ & TARTARES