

BIEN BIEN

CUISINE THAI TRADITIONNELLE

HORS D'OEUVRE

LES NEMS MAISON

4 pieces de Rouleaux frit a base de porc et de legumes / 7,5€
(sans gluten)

TRIANGLE D'OR

5 pieces de raviolis frit de porc et crevettes / 8€

ROULEAUX DE PRINTEMPS

2 rouleaux frais a base de boeuf ou omelette / 7,5€ (sans gluten) (V)

CROUSTILLANT DE CREVETTES

4 rouleaux de pate de blé frit / 8€

FRIED CHICKEN

Poulet frit a la thai, sauce aigre douce / 9,5€

TOD MAAN

Galettes de poisson au curry rouge et vinaigrette a base de concombres / 8€

DIM SUM HA KAO

4 raviolis de riz aux. Crevettes a la vapeur / 6€

DIM SUM SIU MAI

4 raviolis de crevettes et crabe a la vapeur / 6€

DIM SUM BIEN BIEN KAO

4 raviolis de crevettes et de porc a la vapeur / 6€

NUEA YANG

< Tigre qui pleure >

Entrecote de boeuf snacke, vinaigrette pimentee a base de tamarin / 14€

SAI KOK

Saucisse de porc marinade de curry et citronnelle / 11€

NOS SOUPES THAIS

TOM YUM

La soupe thai tradi a base de citronnelle et herbe fraiche, pimentee si vous le desirez crevettes / 8,5€ - Boeuf / 8€ - Tofu / 8€ (V)

TOM KHAA

La soupe coco a base de citronnelle aussi, acide et epicee, pimentee si vous le desirez poisson / 8,5€ - poulet / 8€ - Tofu / 8€ (V)

RAVIOLIS SOUPE

Un bouillon clair avec des triangle d'or dedans, huile de sesame et coriandre / 7,5€

BOUILLON CLAIR DE VERMICELLE

Soupe legere a base de vermicelle et poulet / 7,5€ - Tofu / 7,5€ (V)

THAI HOT POT

KOH SAMUI

Bouillon parfume, lait de coco et epice thai, sauce satay, le reste est cru : boeuf, crevettes, poulet, pates et legumes. A vous de cuisiner
1 personne / 26€ - 2 personnes / 48€

BANGKOK POT

Bouillon acidule riche en citronnelle. Sauce satay. Le reste est cru : boeuf, crevettes, poulet, pates et legumes. A vous de cuisiner
1 personne / 26€ - 2 personnes / 48€

BIEN BIEN

CUISINE THAI TRADITIONNELLE

YUMS

SOM TUM

La fameuse salade de papaye
sucré, acidulé avec des petite crevettes
sechées et cacahuètes / 10€ (V)

YUM NUEA

Salade de boeuf grillée, jus de citron
vert et herbes fraîches / 10€

LARP NUEA SOT

Tartare de boeuf cru,, coriandre et herbe
fraîches / 11€

LARP KAI

Salade de poulet haché, noix de cajou,
menthe fraîche et légumes / 10€

YUM GOONG

Salade de crevettes pochées,
vinaigrette épicée, concombre et
menthe / 12€

GOONG CHAI

Ceviche de crevettes crues, marinade
de citron vert et citronnelle / 12€

YUM WOODSEN GOONG

Salade de vermicelle, crevettes,
cacahuètes,
menthe fraîche et citron vert / 12€

THAI CURRY

NOTRE CURRY VERT

Un mélange d'épice et de lait de coco
avec des légumes
crevettes / 13€ - Poulet / 12€
Poissons / 13€ - Tofu / 11€ (V)

CLASSIQUE CURRY ROUGE

Notre classique curry, mélange de
piment rouge, légumes et lait de coco
Boeuf / 12€ - Poulet / 12€ - Tofu / 11€
Canard / 13€ (V)

SUPER YELLOW CURRY

Un curry doux avec lait de coco et
crevettes / 13€

PRANAENG CURRY

un curry rouge « crémeux » avec des
cacahuètes parfumé à la bergamote
Boeuf / 12€ - Poulet / 12€
Crevettes / 13€ - Tofu / 11€ (V)

DRY MASSAMAN CURRY

Un curry différent des autres parfumé de
noix de muscade et clou de girofle avec du
boeuf / 12€

HO MOK

Filet de poissons cuit dans sa feuille de
banane, kachai et coco / 13€

PLAA CHUCHI

Dorade royale entière frite et nappée de
curry rouge / 20€

PLAA SAM ROT

Dorade royale entière frite et tartinée
d'une confiture de piment aigre douce,
coriandre / 20€

BIEN BIEN

CUISINE THAI TRADITIONNELLE

WOKS, BOWLS ET GRILL

HOARAPHA

Plat sautee a base de basilic thai, oignons et bambou

**Crevettes / 13€ - Canard / 13€ - Poulet / 12€
Boeuf / 12€ - Tofu / 11€ - Aubergines / 11€ (V)**

KAI PHAD MEDMAMOUNG

Poulet sauté au noix de cajou et piments fumes / 12€

KAI PHAD EDD DAM

Poulet ou tofu sautee au champignons noirs, poivre, Bamboo et legumes / 12€ (V)

KAI SATAY

4 brochettes de poulet marinees au curry servi avec la satay sauce / 12€

GOONG KRATIEM

Crevettes croustillante a l'ail et au poivre / 13€

PLAA TOD

Filet de dorade frit minute nappe de confiture aigre doux pimentee ou a l'ail et poivre / 13€

KAPRAO BOWL

Sautee de boeuf, tofu ou poulet aux basilic thai servi avec du riz et oeuf frit comme a Bangkok / 13€ (V)

KATIEM BOWL

Sautee de poulet ou porc a l'ail accompagne de riz et oeuf frit / 13€

PED YANG LAT KHAO

Canard au soja servi sur du riz et legumes pochés / 16€

LES RIZ, PATES ET VEGGIE

TRADI' PADTHAI

**Pates de riz sautees, sauce aigre douce, legumes avec poulet, tofu ou mix / 11€ (V)
crevettes / 12€**

PAD SEE EW

**Pates de riz sautees a la sauce soja blanche, omelette, poivre avec poulet, boeuf, ou tofu / 11€ (V)
crevettes / 12€**

KHAO PAD

Le riz sautee thai avec des legumes, omelette et crevettes, tofu, poulet ou mix / 11€ (V)

PAD MEE

**Fine nouilles sautees a l'huile de sesame, soja, ciboulette avec du boeuf ou poulet / 11€ (V)
crevettes / 12€**

PAD PAAK

Woks de legumes, soit un melange ou selon l'arrivee du moment, kaylan ou liseron d'eau / 7€ (V)

KHAO NIEW

Riz gluant / 4€

KHAO PLA0

Riz blanc parfume au jasmin / 3,5€

DEPUIS 1988

BIEN BIEN

CUISINE THAI TRADITIONNELLE

MENU DEJEUNER

ENTREE & PLAT 17€
ENTREE & PLAT & DESSERT
18,5€

ENTREE

Les nems maison
La soupe coco poulet (V)
Petite salade du moment (V)
La soupe vermicelle poulet (V)

PLAT

Notre curry vert ou rouge de poulet ou tofu (V)
accompagne de riz blanc
Basilic de boeuf ou tofu (V) accompagne de riz blanc
Padthai aux crevettes ou poulet ou mix (V)
Riz sautee a la crevettes ou poulet ou mix (V)

DESSERT

Lychee au sirop
Flan coco
Cafe

MENU BIEN BIEN

ENTREE & PLAT & DESSERT
26€

ENTREE

Soupe Tom yum de crevettes
Salade de boeuf grillee
Croustillant de crevettes

PLAT

Filet de dorade bio au curry vert
accompagne de riz blanc
Dry massaman curry de boeuf
accompagne de riz blanc
Canard au curry rouge
accompagne de riz blanc
Crevettes frits a l'ail et au poivre
accompagne de riz blanc

DESSERT

Khanom mo kang - Flan coco
Cocktail de fruits frais
Dessert du moment

DEPUIS 1988

BIEN BIEN

CUISINE THAI TRADITIONNELLE

LIQUEURS ET SPIRITUEUX

CHIVAS REGAL (4CL) / 6€
JACK DANIEL'S (4CL) / 8€
GIN GIBSON (4CL) / 6€
PORTO RUBY (6CL) / 5€
MARTINI BLANCO OU ROSSO
(6CL) / 6€
PASTIS (4CL) / 5,5€
MEI KWEI LU, SAKE ROSE / 5€

COCKTAILS

COCKTAIL MAISON : JUS DE FRUITS, SIROP DE LYCHEE,
SAKE A LA ROSE / 7€
LIQUEUR COCO : LIQUEUR DE RHUM BLANC COCO, CITRON
VERT / 7€
OUR MAI TAI : RHUM BLANC, RHUM AMBRE, TRIPLE SEC,
SIROP DE JASMIN, SIROP D'ORGEAT, CITRONS VERTS / 10€

VINS

ROUGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR (75CL) 28€ / O VERRE 6,5€
AOC BROUILLY (75CL) 26€ / (35CL) 17€ / O VERRE 6€
AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL (75CL) 28€ / O VERRE 6,5€
AOC PASSETOUTGRAIN (75CL) 26€ / O VERRE 6€

ROSE

AOC COTE DE PROVENCE (75CL) 24€ / (35CL) 15€ / O VERRE
5,5€

AOC TAVEL (75CL) 26€ / O VERRE 6€

BLANC

AOC RIESLING (75CL) 26€ / (35CL) 16€ / O VERRE 6€
AOC MUSCADET (75CL) 24€ / O VERRE 6€
SANCERRE (75CL) 38€ / O VERRE 7€
VIN DE TABLE : RHONE, PROVENCE OU CHARDONNAY
(25CL) 6,5€ / (50CL) 9,5€

DEPUIS 1988

BIEN BIEN

CUISINE THAI TRADITIONNELLE

NOS BIERES THAI

SINGHA / 5€

ELLE EST CARACTERISEE PAR UNE
FORTE SAVEUR MALTEE PARFAIT
POUR ACCOMPAGNER UN CURRY

CHANG / 5€

GOUT PLUS TRADITIONNEL
LE GOUT NE DOMINE PAS LA SAVEUR
DE VOS PLATS

LES SOFTS

JUS DE FRUIT THAI (25CL)

LYCHEE, MANGUE OU COCO / 3,5€

COCACOLA ROUGE OU ZERO (33CL) / 3,5€

PERRIER (33CL) / 3,5€

BADOIT (50CL) 3,5€ / (1L) 6€

VITTEL (50CL) 3,5€

CAFE OU DECAFEINE / 2€

THE VERT OU JASMIN / 2,5€

LES DESSERTS DU BIEN BIEN

KANOM MOR KANG, FLAN COCO MAISON / 5€

PERLE DE COCO, SESAME ET CACAHUETE / 6€

SALADE DE FRUIT FRAIS / 5€

LYCHEES O SIROP / 3€

KHAO NIEW MAMOUNG, MANGUE FRAICHE ET RIZ GLUANT

COCO / 9€

FRUIT FRAIS SELON L'ARRIVAGE / 7€

DESSERT DU MOMENT / 6€

ALL YOU NEED IS LOVE AND THAI FOOD ♥

INSTAGRAM : THAIBIENBIEN & BIENBIENFAMILY

C'EST UNE HISTOIRE DE CULTURE

Issue d'une famille nombreuse, notre mere a toujours cuisine des sa plus tendre enfance. Entouree par le parfum du bon riz fraîchement cuit a celui des epices du curry. Elle nous a inculque le partage a travers des repas prepares ici meme. Nous sommes impregnes de la facon dont elle aime manger et essayons desormais de raconter cette histoire de la maniere la plus fidele et authentique. C'est egalement son souhait des l'ouverture du restaurant en 1988 que de montrer la richesse culinaire de notre pays, la Thaïlande.

KOP KHUN
KHRAP ♥

