



**BIENBIEN**

Une cuisine de famille depuis 1988

# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

---

### Hors d'oeuvre / Starters

#### Nems maison. 8€

4 pcs. rouleaux croustillant porc, champignon noirs & vermicelles  
(4 Deep fried home made spring rolls with pork or with vegetables)

#### Triangle d'or. 9,5€

5 pcs. raviolis frits de porc/crevette & coriandre  
( 5 Deep fried shrimp & pork wontons )

#### Rouleaux de Printemps. 8€

2 roulés minute, légumes croquants: boeuf curry OU omelette,  
( 2 fresh spring rolls stuffed with beef curry OR omelet)

#### Croustillant de crevettes. 10€

(4p) rouleaux de blé, crevettes & sauce aigre douce  
( 4 Deep fried shrimps flour spring rolls )

#### Thai Fried chicken. 10€

Volaille jaune moelleuse & crouillante, marinade à la thai, sauce aigre douce  
( Fried chicken thai style with sweet & sour sauce )

#### Dim Sum. 8€

4 Ha Kao - riz crevettes ail   
( Rice and shrimp raviolis)

4 Siu Mai - crevettes crabe  
( Shrimp and crabmeat wonton )

4 Bien Kao - porc crevettes coriandre   
( Pork and shrimp )

#### Sai kok. 12€

Saucisse de porc à la thai, marinade maison, coriandre & salsa piquante  
( Thai pork sausage with lemongrass, cilantro & spicy sauce )

#### Bienbien platter

Dégustation de croustillants  
accompagnée d'une fraîche et délicieuse Som tum  
( Mix of deep fried & crunchy Papaya salad )

1/2 Dose. 20€

1 Dose. 34€

---

# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

---

### Nos Soupes thais / Our thai soups

#### Tom yum

La soupe traditionnelle acidulée à base de citronnelle & herbes fraîches pimentée si vous aimez

( Organic shrimp in a hot and sour soup with lemongrass)

**crevettes ( Shrimps ) . 9€**

**Bœuf ou Tofu ( Beef or Tofu ). 8€**

#### Tom khaa

La soupe au lait de coco à base de citronnelle, galanga et jus de citron

( Coconut milk based soup perfumed with thai spices )

**Dorade ( Seabream ) . 9€**

**Poulet ou Tofu ( Chicken or Tofu ). 8€**

#### **Pork & shrimp ravioli soup. 9€**

Bouillon clair, raviolis croustillants de porc et crevette

( Home made deep fried raviolis, topped with clear soup )

#### **Bouillon clair de vermicelle. 8€**

Soupe légère, vermicelles, huile de sésame & poulet OU tofu

( Clear vermicelli soup, sesame oil, cilantro with chicken or tofu )

---

## Thai Hot Pot

### **Koh Samui**

Bouillon parfumé aux épices & basilic thai & coco, pâtes de riz

le reste est prêt à cuire : bœuf, crevettes, poulet, légumes

Thai hot pot: very fragrant stock with coconut milk & thai spices

with raw meat, chicken, shrimp, rice noodles and veggies)

### **Bangkok Pot**

Bouillon acidulé riche en citronnelle, sauce satay, et pâtes de riz;

le reste est prêt à cuire : bœuf, crevettes, poulet, légumes

( Thai hot pot, lemon juice, lemongrass, chili and thai spices stock

with raw meat, chicken, shrimp, rice noodles and veggies)

**1 personne. 28€**

**2 personnes. 52€**

---

Instagram : [Thaibienbien](#) & [Bienbienfamily](#)

# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

---

### Yums

Nos salades fraîchement  
préparées et assaisonnées  
Freshly prepared and well seasoned salads

#### Som Tum. 10€

La délicieuse et légère salade de papaye, acidulée avec  
des petites crevettes séchées & cacahuètes  
( Green papaya and carrot salad, dried shrimp and peanuts )

#### Yum Nuea. 11€

Lamelles de boeuf grillées, jus de citron vert & herbes fraîches  
( Grilled beef salad, lime vinaigrette and cilantro )

#### Larp Nuea Sot. 12€

Tartare de boeuf, coriandre, citronnelle et poivrons  
( Raw beef salad, fresh herbs and lime juice )

#### Larb Kai. 11€

Blanc de poulet haché, jus de citron vert, noix de cajou  
et herbes fraîches  
( Chopped chicken breast salad, lime juice, cashew nuts, shallots  
and fresh herbs )

#### Yum Woonsen. 12€

Salade de vermicelles, crevettes, herbes fraîches et jus de citron  
( Shrimps and vermicelli salad, lime juice & fresh herbs )

#### Goong Chai. 14€

"Ceviche" de crevettes (cruées), herbes fraîches et jus de citron  
( Organic shrimps ceviche, lime juice, lemongrass and chilli )

#### Nuea Yang. 18€

"Tigre qui pleure", Picanha d'argentine "snackée", vinaigrette d'herbes  
( Grilled picanha from Argentina, spicy & sour vinaigrette )

# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

---

### Thai curry

#### Notre curry vert

Un melange d'épices et de lait de coco avec des légumes  
( Slowly cooked green curry in coconut milk sauce, veggies)

**Crevettes ou dorade ( Shrimps or seabream ). 16€**

**Poulet ou Tofu ( Chicken or tofu ). 13€**

#### Classique curry rouge

Notre classique curry rouge, piment rouge, légumes et lait de coco  
( Slowly cooked red curry in coconut milk sauce ,veggies)

**Canard ( Duck ). 16€**

**Boeuf/Poulet/Tofu ( Beef or Chicken or tofu ). 13€**

#### Super yellow curry. 14€

Un suave curry jaune au lait de coco & crevettes, oignon doux  
( Wok fried shrimps in creamy yellow curry sauce with onions )

#### Praneng curry

Un curry rouge crémeux, cacahuètes, parfumé à la bergamote  
( Wok fried, thick and creamy red curry sauce with peanuts )

**Crevettes ( Shrimps ). 16€**

**Boeuf/Poulet/Tofu ( Beef or chicken or tofu ). 13€**

#### Ho Mok Pla. 16€

Filet de dorade mariné au lait de coco cuit dans sa feuille de bananier  
( Steamed seabream fillet, red curry in banana leaf, family recipe 1988)

#### Plaa Chuchi. 22€

Dorade royale entière, nappée d'un curry rouge au lait de coco  
( Seabream Royal, the whole piece, spicy red curry and coconut milk sauce )

#### Plaa tod. 16€

Tempura de filet de dorade minute  
relevé d'une sauce lait de coco/curry rouge & basilic thai  
(Deep fried seabream fillet served with a spicy red curry & coconut milk sauce)

---

Delivery option too ; Deliveroo & UberEats

# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

---

### Woks/Grill

#### Hoarapha

Wok minute à base d'oignons doux, poivrons & bamboo, parfumé de basilic thai  
( Wok fried protein with bell peppers, onions, chilli oil and sweet basil )

**Crevettes ou Canard ( Shrimps or duck). 16€**

**Poulet/Boeuf/Tofu ( Chicken/Beef/Tofu ). 13€**

#### Kai phad medmamoung. 15€

Poulet sauté au noix de cajou, oignons et piments fumés  
( Wok fried chicken with onions, cashew nuts & smoked chilli )

#### Kai phad heddam. 13€

Poulet OU tofu sauté aux champignons noirs, poivre, bamboo et coriandre  
( Wok fried chicken or tofu with black mushrooms, bamboo shoots and cilantro )

#### Ped yang. 16 €

Poitrine de canard laqué, germes & sauce soja sucrée salée, coriandre  
( Duck in a sweet soy sauce gravy with wok fried beansprouts, cilantro )

#### Kai satay. 13€

4 Brochettes de poulet mariné au curry doux, sauce satay-cacahuètes  
( Grilled chicken skewers thai style with satay sauce )

#### Goong kratiem prikthai. 16€

Crevettes croustillantes sautées à l'ail et au poivre, oignons doux & coriandre  
( Wok fried crispy shrimps with garlic, pepper and onions, cilantro )

#### Plaa sam rot. 22€

Très belle dorade royale nappée d'une confiture de piment aigre doux  
( Deep fried seabream, whole piece, topped with spicy, sweet and sour sauce )

#### Plaa tod. 16€

Tempura de filet de dorade minute:  
nappé de confiture aigre doux pimentée  
OU d'un condiment d'oignons doux, d'ail et de poivre, coriandre fraîche  
( Deep fried seabream fillet with sweet, spicy and sour sauce  
OR a mix of onions, garlic and pepper, cilantro )

# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

---

### Bowls/ Riz/ Pates/ Veggies

#### Tradi Padthai

Pâtes de riz sautées ,oeuf, sauce tamarin acidulée & légumes  
( Classic phad thai, beansprout, peanuts, veggie )

**Poulet ou Tofu ( Chicken or tofu ), 13€**

**Crevettes ou mix ( Shrimps or mix ), 14 €**

#### Pad see ew

Pâtes de riz sautées à la sauce soja, oeuf, poivre & légumes verts  
( Wok fried rice noodles in soy sauce, eggs et green veggies )

**Bœuf/Poulet/ Tofu ( Beef/chicken/tofu), 13€**

**Crevettes ou mix ( Shrimps or mix ), 14€**

#### Khao pad

Riz sauté à la thai avec des légumes, oeuf & coriandre

( Thai fried rice, egg and veggies )

**Poulet ou Tofu ( Chicken or Tofu), 13€**

**Crevettes ou mix ( Shrimps or mix ), 14€**

#### Pad mee

Fines nouilles de blé sautées à l'huile de sesame et soja  
( Wok fried egg noodles with beansprouts and sesame oil)

**Bœuf/Poulet/Tofu ( Beef/Chicken/Tofu ), 12€**

**Crevettes ( Shrimps ), 13€**

#### Kraprao OR Kratiem bowl. 18€

Sauté minute de bœuf OU tofu OU poulet au basilic servi avec du riz blanc  
et un oeuf frit OU la version avec un mignon de porc ou poulet à l'ail  
( Deep fried beef, tofu or chicken with thai basil served with jasmine rice  
and fried egg or another version with pork/chicken fried with garlic )

#### Pad kee mao

Pâtes de riz sautées au basilic thai, piment, sauce & pousses de soja  
( Drunken noodles, thai basil and thai chilli )

**Bœuf/Porc/Poulet ( Beef/pork/chicken), 13€**

**Crevettes ( Shrimps), 14€**

#### Pad Paak. 7€

Wok de légumes, mélange OU légumes verts d'Asie (selon l'arrivage)  
( Wok fried green veggies or mix veggies with garlic )

**Khao Niew. 4€** Riz gluant ( Sticky rice )

**Khao Plao. 3,5€** Riz Jasmin ( Jasmine rice )

---

# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

### Menu Dejeuner

Entree & Plat 17€

( Lunch menu starter and main dish )

Entree, Plat & Dessert 20€

( Lunch menu starter, main dish  
and dessert )

#### Entree / Starter

- Les nems maison ( porc )  
( Deep fried rice pork spring rolls )
- La soupe Tom Khaa, soupe coco poulet  
ou tofu  
( Coconut spicy soup with chicken/tofu )
- Petite salade du moment  
( Today's special )
- La soupe vermicelle au poulet ou tofu  
( Vermicelli soup with chicken or tofu )

#### Plat / Main dish

- Notre curry vert ou rouge de poulet ou tofu  
servi avec du riz jasmin  
( Green or red curry with chicken or tofu  
served with jasmine rice )
- Basilic thai de boeuf ou tofu servi avec  
du riz jasmin  
( Beef or tofu fried with thai basil  
served with jasmine rice )
- Padthai de poulet ou tofu ou mix  
( Padthai with chicken or tofu or mix )
- Riz saute au poulet ou tofu ou mix  
( Thai fried rice with chicken or tofu or mix )

changement pour riz gluant supplement 1,5€

#### Dessert

- Lychee au sirop
- Flan coco
- Cafe/The

### Menu Bien bien

Entree, Plat & Dessert 30€

( Set menu starter, main dish  
and dessert )

#### Entree / Starter

- Tom yum soupe de crevettes  
( Tom yum soup with organic shrimps )
- Salade de boeuf grillee  
citronnelle et coriandre  
( Thai grill beef salad )
- Triangle d'or , raviolis frits  
de crevettes et porc  
( Golden triangle, fried wonton  
stuff with shrimp and pork )
- Croustillant de crevettes  
( Deep fried Shrimps four spring rolls )

#### Plat / Main dish

- Filet de dorade au curry vert  
accompagne de riz jasmin  
( Green curry seabream served with  
jasmine rice )
- Pranaeng curry rouge de boeuf  
accompagne de riz jasmin  
( Red pranaeng peanut curry with beef  
served with jasmine rice )
- Canard au curry rouge epice  
accompagne de riz jasmin  
( Duck red curry ananas slices chili served  
with jasmine rice )
- Crevettes frits a l'ail et au poivre,  
oignons doux accompagne de riz jasmin  
( Deep fried shrimps wok fried with garlic  
and onions served with jasmine rice )

#### Dessert

- Flan coco ( Coconut thai custard )
- Cocktail de fruits frais ( Fresh fruits salad )
- Dessert du moment ( Seasonal dessert )



# BIEN BIEN

Cuisine thai traditionnelle

---

## Vins

### BLANC / WHITE

AOC SANCERRE

bottle ( 75cl ) 47€ / by glass 9€

AOC RIESLING

bottle ( 75cl ) 32€ / half ( 35cl ) 20€ / by glass 7,5€

IGP PAYS D'OC

bottle ( 75cl ) 26€ / by glass 5€

MUSCADET

bottle ( 75cl ) 27€

### ROUGES / RED

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

bottle ( 75cl ) 28€ / by glass 6,5€

AOC BROUILLY

bottle ( 75cl ) 32€ / half ( 35cl ) 20€ / by glass 7€

AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL

bottle ( 75cl ) 34€ / by glass 7€

CHINON

bottle ( 75cl ) 38€

MERCUREY

Bottle (75cl) 54€

### ROSE

AOC COTES DE PROVENCE

bottle ( 75cl ) 27€

IGP VAR

bottle ( 75cl ) 20€ / by glass 5€



# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

---

### Liqueur et Spirit

- Chivas Regal ( 4cl ). 8€
- Jack daniel's ( 4cl ). 6€
- Porto ruby ( 6cl ). 5€
- Martini Blanco/Rosso ( 6cl ). 5€
- Pastis ( 4cl ). 5€
- Mei kwei lu. sake. 5€
- Clement Martinique VO. 7€

### Cocktails

#### Bienbienspecial. 7€

Jus de fruits exotique, sirop de lychee, vin rose et sake a la rose  
( Exotic fruits juice, rose wine, lychee syrup and rose sake )

#### Lime coco. 7€

Liqueur de coco, citron vert et sirop de coco  
( Coconut liquor, lime juice and coconut syrup )

#### Mai tai. 10€

Rhum blanc, rhum ambre, triple sec, sirop d'orgeat et jus de citron vert  
( White rum, dark rum, orgeat syrup and lime juice )

#### Surasak. 10€

Gin Bartolomeo, St germain fleur de sureau,  
jus de citron vert et syrup de jasmin  
( French Gin Bartolomeo, St germain elderflower liquor, lime juice )  
and jasmin syrup

### Biere thai / Thai beer

Singha 33cl. 6€

Chang. 32cl 6€

### Softs

Jus de fruits thai ( 25cl ). 3,50€

Lychee, mangue ou coco  
( Exotic thai juice, lychee, mango or coconut )

Thai milk tea. 4,50€

Perrier ( 33cl ). 3,5€

Badoit ( 50cl ). 4€ (1L). 6,5€

Evian ( 1cl ). 6,5€

Cafe ou deca. 2,5€

The vert ou jasmin. 3€

The citronnelle. 4€

# BIEN BIEN

## Cuisine thai traditionnelle

---

### Dessert

#### **Khao niew mamoung. 9€**

Riz gluant au lait de coco avec de la mangue fraîche  
( Mango sticky rice )

#### **Kanom mor kang. 5€**

Flan au lait de coco ( Coconut custard )

#### **Perle de coco. 6€**

"mochi" tiède à base de cacahuete et sucre  
( kind of mochi stuff with sugar and peanuts )

#### **Fruit frais selon l'arrivage. 7€**

( Seasonal fruits )

#### **Cocktail de fruits frais. 5€**

( Cup of fresh fruits )

#### **Lychees au sirop. 3,5€**

( Lychee fruit in syrup )

#### **Dessert du moment. 6€**

( Seasonal dessert )

Merci de bien vouloir nous prévenir si vous avez des allergies ou intolérances, également si vous appréciez vos plats plus ou moins relevés en piment 🌶️

Please let us know if you have any allergies,  
also if you like your dishes more or less hot.



# 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  
fraichement 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

