



BIEN₂

Une cuisine de famille

family establishment

since 1988

COCKTAILS

Cocktail Bienz - 8

Mei kwei lu, rosé, spices, passion

Ti'punch or Pikinou ti'punch 8

dark rum, lime, sugar, chilli (optionnal)

Gin tonic 8

french gin, spices, tonic, bitters

Mango-jito 10

dark rum, mango, mint, soda

Coconut 8

liqueur & crème de coco, lime

Virgin thai 8

non alcoholic cocktail, fresh fruits

RHUM

IGP la Réunion 5

Plantation Dark Jamaica 8

Boukman B45 Haïti 12

Clément Martinique "VO" 7

Zacapa ed. Negra 14

Sangsom Thaïlande 5

Phraya gold Thaïlande 8

WHISKY

BOURBON

Maker's Mark 8,5

Jack Daniel's 6

Chivas regal (12y) 8

J&B 5

Nikka Coffee grain 11

Monkey shoulder 7,5

THAI BEERS & SOFT DRINKS

Badoit 1/2 4

Badoit litre 6,5

Evian litre 6,5

Coca rouge / zéro 33cl 3,5

Perrier 33cl 3,5

Tonic 33cl 3,5

Jus thaï importé 25cl 3,5
au choix coconut/mango/lychee

Thai milk tea 25cl 4,5

SINGHA o CHANG BEER 6

Jus multifruit 25cl 3,5

AUTRES LIQUIDES 5

Pastis Henri Badouin 2cl

Liqueur coco glacée 4cl

Martini bianco/rosso 6cl

Porto Ruby 6cl

Gin Bartolomeo

Kir cassis

HOT DRINKS

Café, Allongé, Déca 2,5

Double espresso 4,5

Infusion d'épices thaï 4

Thé au jasmin 3

Sourire gratuit

WINE

VIN D'APÉRITIF by the glass

ALSACE PINOT GRIS <i>Maison Rhulmann tête de cuvée 2021</i>	6
PORTO <i>Special reserve</i>	5
MOSCATO D'ASTI <i>Casarito du Piemont, la bouteille 75cl</i>	30

ROUGES / RED 75CL / by the glass 12cl

BORDEAUX SUPERIEUR <i>Château Reynier, Marc Luton 2019</i>	28- 6,5
BROUILLY <i>Les Feuillards, Vignerons de bel-air 2021</i>	32- 7
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL <i>Les échaillons, Domaine de Castel 2022</i>	34- 7
CHINON <i>Les Romances, cave des vins de Rabelais 2017</i>	38
PIC SAINT LOUP <i>Domaine Haut Lirou 2017</i>	28
MERCUREY <i>Philippe Le Hardi, les bois de Lalier 2020</i>	54
SAINT EMILION GRAND CRU <i>Marcel Petit, Château Franc Lartigue 2007</i>	66
PESSAC LEOGNAN <i>A. Perrin & Fils, La croix de Carbonnieux 2016</i>	75

BLANC / WHITE 75CL / by the glass 12cl

IGP PAYS D'OC <i>1892 by Paul Mas</i>	26- 5
MUSCADET SEVRE & MAINE <i>Les vivandières 2020, sur lie</i>	27
CHABLIS <i>Maison Alexandre 2021</i>	45
ALSACE RIESLING <i>Maison Rhulmann 2021</i>	32- 7,5
SANCERRE <i>Domaine Hubert Brochard 2021</i>	47- 9

ROSÉ 75CL / by the glass 12cl

IGP VAR <i>Grès d'argent, Souvenir du Var</i>	20- 5
COTES DE PROVENCE <i>Château Saint Esprit, Croce-Spinelli 2022</i>	27
TAVEL <i>Carte d'or 2019</i>	32



BIENBIEN

Les millésimes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et de nos stocks
Please acknowledge that millesimes might change depending on season and our stocks.

Croustillants

B Crispy food

Mix 1/1    27

Une dégustation de 14 pcs: ballotine de crevette, accra de dorade curry & porpia (végé ou cochon)

Tasting 14pcs : shrimp "moneybag", spicy seabream beignet & eggroll (veggie or pork)

Mix 1/2   17

Une dégustation de 8pcs: ballotine de crevette, accra de dorade curry & porpia (végé ou cochon)

Tasting 8pcs : shrimp "moneybag", spicy seabream beignet & eggroll (veggie or pork)

Thod man pla    9

Fines galettes de dorade, délicieusement relevé de curry rouge et bergamote (4p)

Spicy red curry fish cake with bergamot and sweet & sour sauce (4pcs)

Porpia moo   8

Rouleaux traditionnels de blé, farce fine de porc haché et légumes (4p)

Deep fried egg roll stuffed with pork & veggies (4pcs)

Toung Thang   10

Aumônières craquante de crevettes, poireaux & coriandre, vinaigrette aigre douce (4p)

Crispy "money-bag" of shrimp, leek & cilantro, sweet and sour dipping sauce (4pcs)

Soupes chaudes

B Hot soups

Bouillon de légumes, bébé maïs & champignon thaï, coriandre, épices

Vegetables stock, baby corn & straw mushroom, cilantro & spices

Tom yum goong   9

Bouillon clair aux épices thaï, belles crevettes & jus de citron vert

Traditional fragrant soup with lemongrass & spices, lime juice & shrimp

Tom kha plaa  9

Bouillon au lait de coco, épices thaï, filet de dorade & jus de citron vert

Fragrant soup with coconut milk, sea bream fillet, spices & lime juice

Tom kha kai  8

Bouillon au lait de coco, épices thaï, jus de citron vert & blanc de poulet

Fragrant soup with coconut milk, chicken breast, spices & lemon juice

Tom yum nuea   8

Bouillon clair aux épices thaï, lamelles de boeuf & jus de citron vert

Traditional fragrant soup with lemongrass & spices, lime juice & beef

Salades YumYum

Fresh salads

Faites nous savoir si vous souhaitez votre salade pimentée- bien bien pimentée
Let us know if you want extra chilli in your salad, and if you have some food dislikes

Yam mamouang 10

Mangue croquante acidulée, basilic thaï, légumes crus & vinaigrette aigre douce
Crunchy fresh mango, shrimp, thai basil, veggies & sweet and sour vinaigrette

Larb kai 11

Blanc de poulet haché, citronnelle, jus de citron vert, noix de cajou & fraîche herbes
Chopped chicken breast, lemongrass, cashew, lime juice & fresh herbs

Larb nuea dhip 12

"Tartare à la thaï", boeuf haché, jus de citron vert, épices & herbes
(Raw) beef tartare thai style, cilantro & lime juice

Som tam thai 10

Légère et croquante salade de papaye verte et râpée de carotte, tomate et crevettes séchées
Crunchy and light green papaya salad, tomato, carrot, dried shrimp, peanuts

Goong tché nampla 14

Belles crevettes crues et marinées dans une pulpe acidulée d'herbes, iceberg croquante
Raw shrimp marinated in a green spicy & sour special sauce, crunchy lettuce

Yam nuea 11

Lamelles de boeuf juste cuites, légumes, citronnelle & herbes fraîches, citron vert
Seared shredded beef, lime juice and spices, veggies and cilantro

Salmon tché nampla (selon arrivage) 12

Carpaccio de saumon, une pulpe citron vert-ail-herbes fraîche, iceberg croquante
Raw salmon slices marinated in a green spicy & sour special sauce, crunchy lettuce

Merci de nous prévenir si vous avez des allergies alimentaires.
Please kindly let us know if you have any food allergies.



Contient gluten/ contains gluten



Coriandre/ cilantro



Pique légèrement/ hot spicy



Poivrons/ bell peppers



Cacahuètes/ peanuts

Noix de cajou/ cashew nuts



Photo/ picture at the end

Vegetarian corner

Pour nos copains copines végétariens ou végans ou ceux-elles qui souhaitent varier (riz non inclus)
For those who want to have a vegetarian/vegan meal (rice should be ordered extra)

- Tom yum tofu**  8
Bouillon clair aux épices thaï, cubes de tofu & jus de citron vert
Traditional fragrant soup with lemongrass & spices, lime juice & tofu
- Porpia prak**  8
Croustillant de blé végétarien, légumes cuisinés et tofu (4pc)
Crispy wheat egg-roll, vegetables & taro, sweet and sour sauce aside (4pcs)
- Som tam thai veggie**  10
Légère et croquante salade de papaye verte et râpée de carotte, tomate
Crunchy and light green papaya salad, tomato, carrot, peanuts
- Yam mamouang**  10
Mangue croquante acidulée, basilic thaï, légumes crus & vinaigrette aigre douce
Crunchy fresh mango, shrimp, thai basil, veggies & sweet and sour vinaigrette
- Pranang curry tofu**  13
Tofu dans une sauce au curry rouge & lait de coco, bébé maïs, poivrons et bergamote
Tofu in creamy red curry sauce, peanuts, baby corn and bell peppers
- Kiew wan tofu**  13
Mijoté au curry vert et lait de coco, tofu, pousses de bambou & basilic thaï
Spicy green curry & coconut milk sauce, tofu, bell peppers, bamboo shoots, sweet basil
- Phad thai veggie**  13
Pâtes de riz sautées, sauce maison tamarin, oeuf & tofu, cacahuètes et soja
Rice noodles, tamarind & tomato sauce, beansprouts, eggs & tofu
- Tofu khaprao bowl**  18
Wok minute de tofu à l'huile de piment & basilic thaï, riz long vapeur et oeuf au plat
Wok fried tofu with thai basil and veggies, steamed rice & fried egg
- Tofu phad med mamouang**  15
Cubes de tofu, oignon doux & noix de cajou, le tout caramélisé et parfumé de piment fûmés
Wok fried tofu with onions and cashew nuts perfumed with dried chillis
- Phad see ew veggie**  13
Larges pâtes de riz sautées, oeuf brouillé, tofu et légumes verts croquants de chez nous
Wide flat rice noodles, wok fried with eggs, tofu, greens veggies
- Riz jasmin thaï- steamed jasmine rice 3.5
Riz collant thaï- steamed glutinous rice 4
Wok de légumes- wok fried veggies 7

BIENBIEN

La dorade



Sea bream

Une belle dorade française entière pour se faire plaisir, garniture à commander à part.

Fresh french sea bream, to share or not. Rice to be ordered extra.

Pla sam rot



22

Nappée d'une délicieuse marmelade de piment aigre douce, coriandre fraîche

Topped with a delicious sweet & sour chilli marmelade and lot of cilantro

Pla thod chuchi



22

Une sauce au lait de coco relevé de curry rouge et parfumé de basilic thaï

Poured with a spicy & creamy red curry and coconut milk sauce, thai basil

Pla thod lard mamouang



22

Accompagnée d'une fraîche et gourmande salade de mangue & légumes crus, vinaigrette acidulée

A fresh and tasty mango & vegetables salad, thai basil and sweet and sour dressing

Pla thod kratiem prikthai



22

Condiment chaud d'oignon doux, d'ail confit, sel & poivre noir, coriandre fraîche

Wok fried onions and garlic with salt & black pepper, fresh cilantro

Signatures



Special dish

Phad thai



13-14

Pâtes de riz sautées, sauce maison tamarin, oeuf & tofu, cacahuètes et soja, poulet OU crevettes

Rice noodles, tamarind & tomato sauce, beansprouts, eggs & chicken OR shrimp

Phad see ew nuea



13

Larges pâtes de riz, légumes verts de chez nous, oeuf & boeuf, finement aillé

Wide flat rice noodles, wok fried with eggs, shredded beef & greens veggies

Kraprao bowl



18

Boeuf OU poulet haché cuisiné au wok à l'huile de piment, ail et basilic thaï. Riz jasmin et oeuf frit

(Chopped beef or chicken), wok fried with chilli oil and thai basil, jasmine rice & fried egg

Nuea nam manhoy



18

Façon "loc-lac", cubes de boeuf finement caramélisés, pickles, riz & oeuf frit

Cubes of beef, wok fried and caramelized, pickles, jasmine rice & fried egg

Phad kee mao phed yang



14

Larges pâtes de riz et tranches de canard laqué, poivrons doux, basilic thaï et huile de piment

"Drunken noodles", chilli oil, sliced duck breast & thai basil

Currys maison

Thai curry

Une tradition de notre cuisine, plat légèrement pimenté de base. Garniture à part.
Acknowledge that our dishes are slightly spicy, rice to order extra.

- Kiew wan kai normai**    13
Mijoté de blanc de poulet au curry vert et lait de coco, pousses de bambou & basilic thaï
Chicken breast slowly cooked in green curry & coconut milk sauce, bamboo and sweet basil
- Praneng nuea**    13
Lamelles de boeuf cuisinées dans un curry rouge-coco crémeux parfumé à la bergamote
Shredded beef in creamy red curry coconut milk with peanuts & bergamot
- Kiew wan goong normai**    16
Mijoté de belles crevettes au curry vert et lait de coco, pousses de bambou & basilic thaï
Juicy shrimps slowly cooked in green curry & coconut milk sauce, bamboo and sweet basil
- Gaeng phed ped**     16
Poitrine de canard laqué tranché, mijoté au curry rouge et lait de coco, ananas & basilic thaï
Sliced duck breast, red curry and coconut milk, pineapple & thai sweet basil
- Praneng goong**     16
Belles crevettes cuisinées dans un curry rouge-coco crémeux parfumé à la bergamote
Juicy shrimps in creamy red curry coconut milk with peanuts & bergamot
- Tempura chuchi**    16
Croustillant de dorade nappé d'un curry rouge de légumes et parfumé de basilic thaï
Fish "tempura" poured with a creamy red curry sauce perfumed with thai basil
- Hor Mok Pla**  16
Filet de dorade mariné au lait de coco et épices thaï, cuit dans sa feuille de bananier
Steamed seabream fillet, red curry & bergamot in banana leaf, family recipe 1988

Riz-légumes

Rice-veggies

- Riz jasmin thaï- steamed jasmine rice 3.5
Riz collant thaï- steamed glutinous rice 4
Wok de légumes- wok fried veggies 7
Riz sauté aux légumes- veggie egg fried rice 10

BIENBIEN

D'autres plats

Others

Goong phad bai hoalapha    16

Belles crevettes juste cuites à l'huile de piment, pousses de bambou & basilic thaï
Juicy shrimp, wok fried in chilli oil with bamboo shoots & thai basil

Kai phad met mamouang   15

Wok de blanc de poulet finement caramélisé aux oignons doux, noix de cajou & piments séchés
(Chopped beef or chicken), wok fried with chilli oil and thai basil, jasmine rice & fried egg

Tempura pla sam rot     16

Croustillant de dorade nappé d'une délicieuse marmelade de piment aigre douce, coriandre fraîche
Crispy sea bream fillet topped with a delicious sweet & spicy chilli marmelade, cilantro

Nuea Yang   18

"Tigre qui pleure", Picanha d'Argentine juste snackée, condiment d'épices et d'herbes fraîches
Seared juicy and tender picanha from Argentina, fresh herbs and spices chilli vinaigrette

Gourmandises

Sweets

Khanom mor kang 5

flan crémeux au lait de coco et taro
creamy coconut milk custard, eggs & taro

Khao niew dam 7

riz noir au lait de coco, servi chaud, sésame grillé
warm black rice with coconut milk and sesame

Khao niew mamouang 9

riz gluant au lait de coco, mangue fraîche, sésame grillé
"Well known" mango sticky rice with coconut milk & sesame

Mamouang sot 7

une belle assiette de mangue fraîche pour digérer
some fresh mango to finish the meal

Une belle salade de fruit 5

Des fruits à partager (en fonction de l'arrivage) 12

Quelques liquides pour digérer 4

Amaretto di saronno (amande)

Liqueur légère de mangue

Bailey's, Grand Marnier

Mei kwei lu (eau de vie de riz à la rose)

Poire William 6

FORMULES DEJ- DINNER

Lunch Menu

Entree & Plat 17€
(starter & main dish)
(+dessert) 19€

Entree / Starter

- Porpia veggie or pork
(Deep fried pork or veggie eggrolls)
- Tom yam soup (beef or tofu)
- Mango salad with basil

Plat / Main dish

- Notre curry vert ou rouge de poulet ou tofu
servi avec du riz jasmin
(Green curry with chicken or tofu
served with jasmine rice)
- Padthai
(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 2,5€

Dessert

- Fresh fruit salad
- Flan au lait de coco/ coconut milk custard
- Coffee

Bien2 set

lunch and dinner

Entrée, Plat & Dessert 30€
(Starter, main & dessert)

Entree / Starter

- Tom yum goong soup
(Tom yum crevettes/ shrimps)
- Salade de boeuf citronnelle
(Thai grill beef salad)
- Thod man pla, galettes de dorade curry
(Red curry fish cake with bergamot)

Plat avec riz jasmin/

Main dish with rice

- Tempura de dorade, marmelade de piment
Fish "sea bream" tempura, sweet & sour chilli sauce
- Curry rouge de canard au lait de coco & ananas
Duck breast in coconut milk and red curry sauce
- Wok de crevette à l'huile de piment & basilic thai
Juicy shrimp cooked with sweet basil & chilli oil

Dessert

- Flan coco (Coconut thai custard)
- Cocktail de fruits frais (Fresh fruits salad)
- Riz noir coco sésame (Black rice coconut)



Si vous avez passé un bon moment et apprécié le repas, l'équipe appréciera votre effort de laisser un mot sympa sur google review et/ou un clic sur insta @bienbienfamily @thaibienbien

In the case you have enjoyed your meal and moment, the team would be very honored to read your kind words on google review. Also click on subscribe @bienbienfamily @thaibienbien > instagram

Quelques photos pour vous donner envie
Some pictures to guide you



Sachez que nous serions ravis de vous livrer vos repas d'équipe à l'agence, au bureau, à l'atelier, chez vous, partout :)

Please acknowledge that we would be glad to also prepare your take away meal (or delivery)

**call 09.81.30.13.05 or
in advance booking bienbienfamily@gmail.com
or via [ubereat](#) & [deliveroo](#)**

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

