

Tarifs 06/2022 annulent et remplacent les précédents

Le Sabaidee

37 place des 4 saisons
Val de Reuil
02 32 09 85 73

Lundi et Samedi
19h - 22h
Mardi au Vendredi
12h - 14h / 19h - 22h

Fermé le dimanche toute la journée
et le mercredi soir

PRIVATISATION

Possibilité d'ouverture le dimanche
sur réservation à partir de 15 personnes.
(Acompte obligatoire)

TRAITEUR

Infos pratiques

Sac réutilisable design Sabaidee 1€50 unité

Idée cadeau

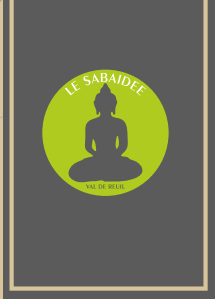
Théière Sabaidee - le coffret 23€
Paille bambou 1€ unité

Prix en euros - TVA incluse - Prix à emporter

Le Sabaidee RCS 821 944 162 Evreux - Création - Agence Puytorac 06 61 84 69 90 - RCS 419 956 214 Rouen - Ne pas jeter sur la voie publique



37 PLACE DES 4 SAISONS
VAL DE REUIL
02 32 09 85 73
www.lesabaidee.com



Entrées

Les spécialités

3 nems au poulet	7€30
3 samossas au boeuf	7€00
3 rouleaux de crevettes	7€30
3 brochettes de poulet	9€00

Plateau DUO 10€70
2 nems & 2 samossas

Les salades

Salade de boeuf mariné	9€00
Salade de poulet	8€50
Salade de crevettes	9€00
Salade de papaye	9€00
Salade de calamars	9€00

Plats

Boeuf ou Porc*

Les larmes du tigre Faux-filet mariné	16€50
Boeuf à la pâte de curry rouge et au lait de coco	14€50
Oignons, poivrons, chou chinois, pousses de bambou, basilic	
Boeuf sauté au basilic thaï	14€00
Oignons, poivrons, brocoli, basilic	
Boeuf sauté aux légumes	14€00
Oignons, poivrons, chou chinois, carottes, brocoli	
Porc sauté au basilic thaï	14€00
Oignons, piment doux, oeuf au plat, basilic	

Poulet*

Poulet frit	15€50
Enrobé dans une feuille de pandanus	
Poulet à la pâte de curry vert et au lait de coco	14€00
Oignons, poivrons, chou chinois, pousses de bambou, basilic	
Poulet au basilic thaï	13€50
Oignons, poivrons, brocoli, basilic	
Poulet sauté aux légumes	13€50
Oignons, poivrons, chou chinois, carotte, brocoli	
Poulet au noix de cajou	14€00
Oignons, poivrons, carottes	

Pad thaï au poulet	13€50
Pad thaï aux crevettes	15€00
Pad thaï au boeuf	16€00
Pad thaï mixte poulet et crevettes	17€50

SPÉCIALITÉ

Riz sauté au poulet	13€50
Riz sauté aux crevettes	15€00

Nouilles sautées au poulet	13€50
Nouilles sautées aux crevettes	15€00

Canard*

Canard sauté au basilic thaï	16€00
Oignons, poivrons, brocoli, basilic	

Végétarien*

Tofu pâte curry vert et lait coco	16€50
Oignons, poivrons, chou chinois, pousses de bambou, basilic	

A travers l'Asie

Bo Bun	14€50
Pâtes de vermicelles, soja, coriandre, carottes, salade, nems crevettes, boeuf	
Riz sauté aux crevettes à l'ananas et noix de cajou	16€00
Boeuf Loc Lak	18€00
avec riz sauté à la tomate et oeuf sur le plat	
Riz sauté à l'ananas et poulet, avec noix de cajou	14€50
Salade de crevettes et calamars	16€00

Les accompagnements

Légumes sautés	4€50
Riz sauté	4€50
Nouilles sautées	4€50
Riz parfumé Thaï	2€00
Pad Thaï	5€00

Poissons & crustacés*

Saumon à la pâte de curry rouge et au lait de coco	16€50
Oignons, poivrons, chou chinois, pousses de bambou, ananas, basilic	
Calamars sautés au basilic thaï	16€00
Oignons, poivrons, brocoli, basilic	
Crevettes sautées au basilic thaï	15€00
Oignons, poivrons, brocoli, basilic	
Crevettes sautées à la pâte de curry vert	15€50
Oignons, poivrons, chou chinois, pousses de bambou, lait de coco, basilic	

Desserts

Coupe de fruits du Sabaidee	6€50
Fruits exotiques	
Nougats	3€50

Boissons

SANS ALCOOL		
Orangina	33cl	4€10
Ice tea	25cl	3€30
Jus de fruit	25cl	3€30
orange, ananas, mangue, litchi		

AVEC ALCOOL

Bière Singha / Laos	33cl	4€70
Bière locale	33cl	5€20
Vin (voir sur place ou carte sur le site)		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer
avec modération



*Nos plats sont accompagnés d'un bol de riz Thaï
Possibilité de préparer des plats végétariens sur demande