

# KAPUNKA

## Entrées

Tom Yam : soupe citronnelle poulet OU crevettes OU légumes **(vg)** p:6,50 g:8,50

**Tom Kha : soupe lait de coco poulet OU crevettes OU légumes (vg)**

**p:6,50 g:8,50**

Légumes sautés au basilic thaï 9,00 **(vg)**

Rouleaux de printemps (4 rouleaux) 7,50 **(vg)**

Rouleaux de printemps poulet César (4 rouleaux) 8,50

Satay de poulet (4 brochettes) 9,00

Salade de papaye verte 8,00 **(vg)**

**Salade de papaye verte aux crevettes 9,50**

## Nouilles et Pad Thaï

**Mikati : nouilles de riz et cacahuètes dans un choix de curry :**

**rouge 🍴 OU vert 🍴 OU jaune, choix légumes (vg) OU poulet 14,00**

Pad thaï légumes (avec oeuf) 14,00 **(v)**

Pad thaï vegan (avec extra légumes et tofu, sans oeuf) 14,00 **(vg)**

**Pad thaï poulet 14,00**

Pad thaï sur-proteiné (200g de poulet) 16,50

Pad thaï bœuf OU crevettes OU mix (poulet et crevettes) 15,50

Kraï : votre pad thaï enroulé dans une omelette +2,00

**Soupe Phô : poulet, oeuf dur, bouillon Tom Yam, herbes fraîches, nouilles de riz 14,00 (supplément oeuf dur +1,00)**

Soupe Phô : légumes, bouillon Tom Yam, herbes fraîches, nouilles de riz **(vg)** 13,00

### MENU MIDI 16€: PLAT & DESSERT\*

Mikati au choix (légumes **(vg)** OU poulet)

OU Curry au choix (légumes **(vg)** OU poulet)

Dessert : Soupe de tapioca, bananes et lait de coco

### LUNDI SANS VIANDE\*

Obtenez -10% les lundis quand vous choisissez un **menu entièrement végétarien (v) ou vegan (vg)** (entrée+plat or entrée+plat+dessert)

## Plats

*Tous les currys sont accompagnés de riz blanc*

**Curry vert légumes (vg) OU poulet 🍴 14,00**

Curry jaune légumes **(vg)** OU poulet 14,00

Curry rouge légumes **(vg)** 14,00 OU bœuf OU crevettes 🍴 15,50

Curry au choix sur-proteiné poulet (200g) 16,50

**Poulet satay avec riz blanc, sauce cacahuète 14,00**

Riz sauté aux légumes **(vg)** OU poulet 14,00

Riz sauté au boeuf OU crevettes 15,50

Poulet sauté au basilic avec riz blanc et œuf frit 14,00

## Suppléments

Riz blanc 3,50 **(vg)**

Sauce cacahuète 1,50 **(vg)**

## Desserts

**Soupe de tapioca, bananes et lait de coco 7,00 (vg)**

**Mangue et riz gluant avec crème de coco**

Fromage blanc coulis de mangue 7,00 **(v)**

Salade de fruits 7,00 **(vg)**

Flan thaïlandais coco 7,00 **(v)**

Cuisine sans gluten

🍴 Épicé **(v)** Végétarien (contient des oeufs et/ou produits laitiers) **(vg)** Vegan

Si vous êtes intolérant à un ingrédient, n'hésitez pas à le préciser à votre serveur.

Prix nets, service compris. Min CB: 5,00€. Pas de règlement par chèque.

\*Ces offres ne sont pas combinables avec d'autres promotions en cours.

KAPUNKA MONTORGUEIL

51 rue Saint Sauveur, 75002

01\_49\_27\_96\_58

KAPUNKA PANORAMAS

10 rue Saint Marc, 75002

01\_40\_26\_47\_32

KAPUNKA MONTPARNASSE

32 rue Delambre, 75014

01\_45\_48\_72\_27

KAPUNKA CARDINET

139 rue Cardinet, 75017

01\_42\_67\_22\_16

KAPUNKA VEGAN

4 rue de Damiette, 75002

01\_42\_33\_78\_99

KAPUNKA PARADIS

1 bis de de Paradis, 75010

01\_45\_80\_04\_24

## Boissons Fraîches 33CL

*Nos thés glacés maison sont élaborés avec des thés Dammann Frères*

### Thé vert glacé au citron vert et graines de chia 4,50

Thé vert glacé à la grenade fraîche 4,50

Thé vert glacé au lait de soja OU amande 4,50

Thé noir chaï glacé latte coco 4,50

### Thé noir chaï glacé au fruit de la passion 4,50

### Citronnade maison au basilic et gingembre 4,50

## Softs

Evian 50cl 3,50

Badoit 50cl 3,50

Coca-Cola | Zéro 33cl 3,50

## Bières 33CL

Singha beer <sup>g</sup> 4,50

### Altiplano (bière bio sans gluten au quinoa) 6,50

## Thés et Cafés

*Thés Dammann Frères*

Thé vert 3,00

Thé noir épicé chaï 3,00

Infusion citronnelle 4,00

Expresso | Décaféiné | Noisette 2,70

Suivez nous sur Facebook et Instagram  
@kapunkagroup #kapunkagroup  
kapunkagroup.com



Imprimé sur  
papier 100%

## Vins Rouges

Merlot, Alias Nature, Vin de France, Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Syrah, Côte de Gascogne, Domaine Capmartin \*

Saumur, Domaine de la Paleine \*

Château Lerou, Délit d'initiés, AOC Fronton \* **(vg)**

Pinot Noir, Languedoc, Domaine Sainte Marie des Crozes \*

Croze Hermitage, Rhône, Cave de Tain \*

Haute Côtes de Nuit, Bourgogne, Domaine Remoriquet

Verre 14cl  
Bouteille 75cl

6,00 24,00

7,00 28,00

7,00 28,00

7,00 30,00

32,00

56,00

60,00

## Vins Blancs

Sauvignon blanc, Sauvignon Marigny, IGP Val de Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Chardonnay Sauvignon, Domaine Capmartin, Côte de Gascogne \*

Chenin blanc, Chenin Brochet, IGP Val de Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Sauvignon Clandestin, Languedoc, Domaine Sainte Marie des Crozes \*

Pouilly Fumé, Loire, Domaine Chauveau

Chablis, Bourgogne, Domaine Bersan \*

5,00 24,00

5,00 24,00

7,00 30,00

8,00 34,00

40,00

46,00

## Vins Rosés

Rosé les Nimbes, Domaine Coste Rousse, Côte de Thongue \*

Assemblage rosé, Marigny Rosé, IGP Val de Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Rollier de la Martinette, Côte de Provence, La Martinette

7,00 28,00

7,00 30,00

8,00 34,00

## Pétillants

Chardonnay, Armance B, brut, IGP Val de Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Champagne Brut Les Courtils, Domaine Lamblot

5,00 24,00

10,00 60,00

Voir l'ardoise pour les vins au verre et au pichet (50cl)

<sup>g</sup> Gluten

\* Biologique

**(vg)** Vegan

# KAPUNKA

## Starters

Tom Yam soup : lemongrass chicken OR shrimp OR vegetables **(vg)** s:6,50 l:8,50

**Tom Kha soup : coconut milk chicken OR shrimp OR vegetables (vg)**  
s:6,50 l:8,50

Sauteed vegetables with Thai basil 9,00 **(vg)**

Summer rolls 7,50 **(vg)**

Chicken Caesar summer rolls (4 rouleaux) 8,50

Chicken satay (4 skewers) 9,00

Green papaya salad 8,00 **(vg)**

**Green papaya salad with shrimp 9,50**

## Noodles & Pad Thais

**Mikati : rice noddles with peanuts in the curry of your choice :**

**red 🌶️ OR green 🌶️ OR yellow, choice of vegetables (vg) 14,00**

Vegetable pad thai (with eggs) 14,00 **(v)**

Vegan pad thai (with extra vegetables and tofu, without eggs) 14,00 **(vg)**

**Chicken pad thai 14,00**

Double chicken pad thai (200g of chicken) 16,50

Beef OR shrimp OR mixed (chicken and shrimp) pad thai 15,50

Krai : your pad thai rolled in an omelet +2,00

**Pho soup : chicken, hardboiled egg, Tom Yam broth, fresh herbs, rice noodles 14,00 (extra hardboiled egg +1,00)**

Pho soup : vegetables, Tom Yam broth, fresh herbs, rice noodles **(vg)** 13,00

### LUNCH SPECIAL 16€: MAIN & DESSERT\*

Choice of Mikati (vegetables **(vg)** OR chicken)

OU Choice of Curry (vegetables **(vg)** OR chicken)

Dessert : Tapioca, banana and coconut milk **(vg)**

### MEATLESS MONDAY\*

Receive 10% off on Mondays when you select **an entirely vegetarian (v) or vegan (vg) meal.**

(starter+main or starter+main+dessert)

## Main dishes

*All curries are served with a side of white rice*

**Green curry with vegetables (vg) OR chicken 🌶️ 14,00**

Yellow curry with vegetables **(vg)** OR chicken 14,00

Red curry with vegetables (vg) 14,00 OR beef OR chicken 🌶️ 15,50

Curry of your choice with double chicken (200g) 16,50

**Satay chicken with white rice, peanut sauce 14,00**

Vegetable **(vg)** OR chicken fried rice 14,00

Beef OR shrimp fried rice 15,50

Chicken sautéed with Thai basil, rice, and a fried egg 14,00

## Extras

White rice 3,50 **(vg)**

Peanut sauce 1,50 **(vg)**

## Desserts

**Tapioca, banana and coconut milk 7,00 (vg)**

**Mango sticky rice with coconut cream 7,00 (vg)**

Greek yogurt with mango coulis 7,00 **(v)**

Fruit salad 7,00 **(vg)**

Thai coconut flan 7,00 **(v)**

Gluten free kitchen

🌶️ Spicy **(v)** Vegetarian (contains eggs and/or dairy) **(vg)** Vegan

Please inform your server if you have any food intolerances.

Net prices, service included. Minimum for card payment: 5,00€. Cheques not accepted. \*This offer cannot be combined with any other promotions.

KAPUNKA MONTORGUEIL

51 rue Saint Sauveur, 75002

01\_49\_27\_96\_58

KAPUNKA PANORAMAS

10 rue Saint Marc, 75002

01\_40\_26\_47\_32

KAPUNKA MONTPARNASSE

32 rue Delambre, 75014

01\_45\_48\_72\_27

KAPUNKA CARDINET

139 rue Cardinet, 75017

01\_42\_67\_22\_16

KAPUNKA VEGAN

4 rue de Damiette, 75002

01\_42\_33\_78\_99

KAPUNKA PARADIS

1 bis de de Paradis, 75010

01\_45\_80\_04\_24

# KAPUNKA

## Cold drinks <sup>33CL</sup>

*Our homemade ice teas are made with Dammann Frères teas*

### Green iced tea with lime and chia seeds 4,50

Green iced tea with fresh pomegranate 4,50

Green iced tea with soy OR almond milk 4,50

Black chaï iced tea coconut latte 4,50

### Black chaï iced tea with passion fruit 4,50

### Homemade lemonade with basil and ginger 4,50

## Softs drinks

Evian 50cl : 3,50

Badoit 50cl : 3,50

Coca-Cola | Zero 33cl 3,50

## Beers <sup>33CL</sup>

Singha beer <sup>g</sup> 4,50

### Altiplano (gluten free quinoa beer) 6,50

## Tea & Coffe

*Dammann Frères tea*

Green tea 3,00

Black chaï tea 3,00

Lemongrass infusion 4,00

Espresso | Decaffeinated | Macchiato 2,70

Follow us on Facebook et Instagram  
@kapunkagroup #kapunkagroup  
kapunkagroup.com



Printed on 100%  
recycled paper.

## Red wines

Merlot, Alias Nature, Vin de France, Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Syrah, Côte de Gascogne, Domaine Capmartin \*

Saumur, Domaine de la Paleine \*

Château Lerou, Délit d'initiés, AOC Fronton \* **(vg)**

Pinot Noir, Languedoc, Domaine Sainte Marie des Crozes \*

Croze Hermitage, Rhône, Cave de Tain \*

Haute Côtes de Nuit, Bourgogne, Domaine Remoriquet

Glass  
14cl

Bottle  
Voir

6,00 24,00

7,00 28,00

7,00 28,00

7,00 30,00

32,00

56,00

60,00

## White wines

Sauvignon blanc, Sauvignon Marigny, IGP Val de Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Chardonnay Sauvignon, Domaine Capmartin, Côte de Gascogne \*

Chenin blanc, Chenin Brochet, IGP Val de Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Sauvignon Clandestin, Languedoc, Domaine Sainte Marie des Crozes \*

Pouilly Fumé, Loire, Domaine Chauveau

Chablis, Bourgogne, Domaine Bersan \*

5,00 24,00

5,00 24,00

7,00 30,00

8,00 34,00

40,00

46,00

## Rosé wines

Rosé les Nimbes, Domaine Coste Rousse, Côte de Thongue \*

Assemblage rosé, Marigny Rosé, IGP Val de Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Rollier de la Martinette, Côte de Provence, La Martinette

7,00 28,00

7,00 30,00

8,00 34,00

## Sparkling

Chardonnay, Armance B, brut, IGP Val de Loire, Ampelidae \* **(vg)**

Champagne Brut Les Courtils, Domaine Lamblot

5,00 24,00

10,00 60,00

See the board for house wines by the glass or pitcher (50cl)

<sup>g</sup> Gluten

\* Organic

**(vg)** Vegan