

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) 8,00 **(vg)**

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

Satay de poulet (4 brochettes) 9,00

Salade de papaye verte 8,00 (selon arrivage)

Salade de papaye verte aux crevettes 9,50 (selon arrivage)

Nouilles et Pad Thaï

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

vert* OU rouge* OU jaune, choix légumes (vg) 14,00 OU poulet 14,50

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

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

Pad thaï poulet 14,50

Pad thaï sur-protéiné (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 14,50 (supplément oeuf dur +1,00)

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

Cuisine sans gluten *Épicé

(v) Végétarien (contient des oeufs et/ou produits laitiers)

(vg) Vegan (sans aucun produit d'origine animale)

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.

Plats

Tous les currys sont accompagnés de riz blanc

Curry vert* OU rouge* OU jaune avec choix de :

légumes 14,00 (vg) poulet 14,50

boeuf 15,50 crevettes 15,50

sur-protéiné (200g de poulet) 16,50

Riz sauté avec choix de :

légumes 14,00 **(vg)** poulet 14,50

boeuf 15,50 crevettes 15,50

Poulet sauté au basilic avec riz blanc et œuf frit 14,50

Poké bowl au tofu (vg) 15,00 **NEW**

Poké bowl au poulet Laab Kaï 15,00 **NEW**

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 7,00 (vg)

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

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

Boissons Fraîches Maison ^{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 **NEW**

Citronnade maison au basilic et gingembre 4,50

NEW

**Demandez votre boisson *DIRTY* +2€
avec une dose de vodka OU de rhum**

Softs

Evian 50cl 3,50

Badoit 50cl 3,50

Coca-Cola | Zéro 33cl 3,50

Bières ^{33CL}

Singha beer ^g 4,50

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

Thés et Cafés

Thés Dammann Frères

Thé vert 3,00

Thé noir épiced chaï 3,00

Infusion citronnelle 4,00

Expresso | Décaféiné | Noisette 2,70

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

^g Gluten



Imprimé sur
papier 100%

Vins blancs ^{75CL}

Chardonnay Sauvignon, Domaine Capmartin, Côte de Gascogne * 24,00

Ampelidae Chenin, Val de Loire * **(vg)** 30,00

Vins rouges ^{75CL}

Syrah de Simon, Domaine Capmartin, Côte de Gascogne * 25,00

Château Lerou, Délit d'initiés, AOC Fronton * **(vg)** 30,00

Vin rosé ^{75CL}

Rosé les Nimbes, Domaine Coste Rouse, Côte de Thongue * 28,00

Voir l'ardoise pour les vins au verre (14cl) et au pichet (50cl) * Biologique **(vg)**

MANGEZ SAIN, MANGEZ BIEN

- Aucune adjonction de colorants ou glutamate de sodium.
- Les thaïs sont friands de cet exhausteur de gout qui a pour mission d'équilibrer un plat, d'arrondir la perception globale des autres gouts. Pas de triche chez Kapunka
- Nous n'utilisons pas de produits contenant du gluten.
- Notre sauce de soja n'en contient pas. Une contamination dans l'air est impossible.
- Nous n'utilisons pas d'huile de palme.
- Nous travaillons des produits frais qui arrivent tous les matins. Les fruits, légumes et viandes sont sélectionnés et commandés chaque soir pour le lendemain. Nous épluchons nous mêmes nos légumes tous les matins.
- Nous ne travaillons pas de produits congelés sauf les crevettes pour une question de saisonnalité.
- Pour la viande nous privilégions au maximum les circuits court.
- Et sinon: pas trop de sel, pas trop de sucre, pas trop d'huile et un peu de piment quand même.

L'équipe de Kapunka