

## Entrées

<b>Satay Gai</b> <sup>N</sup> <i>Poulet Grillé, Salade de Concombre, Sauce à la Cacahuète</i>	<b>150</b>
<b>Muek Kratiem Prik Thai</b> <i>Calamar Frit, Ail, Sauce à l'Encre de Seiche Poivrée</i>	<b>150</b>
<b>Goong Sarong</b> <sup>N</sup> <i>Crevettes aux Nouilles de Riz, Feuilles de Paprika, Sauce Chili et Mangue</i>	<b>150</b>
<b>Khong Wang Ruam</b> <i>Sélection d'Entrées Thai Fraîchement Préparées Pour Deux. Crevettes Aux Nouilles De Phuket, Brochettes De Poulet Grillées, Rouleaux De Printemps, Loup De Mer Frit, Salade De concombre épicé</i>	<b>280</b>
<b>Thod Man Saffron</b> <i>Boule de crevettes croustillantes, mayo piment, panier de nouilles, mangue sucrée</i>	<b>130</b>
<b>Por Pia Puu Mamuang</b> <i>Rouleaux de printemps au chère de crabe, sauce de mangue, arachides, Sweet chili sauce</i>	<b>130</b>

## Salades

<b>Tum Tang Kwa Goong</b> <i>Salade de Concombre Épicée aux Crevettes, Cacahuètes et Tamarin</i>	<b>150</b>
<b>Yum Gai Yang Nahm Tok</b> <i>Salade Épicée de Poulet Grillé, Riz Moulu et Grillé, Salade de Menthe-Chili accompagnée de Légumes Frais de Saison</i>	<b>150</b>
<b>Yum Pla Salmon</b> <i>Saumon Poêlé, Salade de Coriandre et Menthe, Sauce Épicée au Citron</i>	<b>170</b>
<b>Larb Tuna</b> <i>Tartare de Thon Épicé, Haricots et Salade de Concombre</i>	<b>170</b>
<b>Phra Takai Talay</b> <sup>N</sup> <i>Salade Épicée de Fruits de Mer, Citronnelle, Pommes Fraîches, Vinaigrette au Citron Vert</i>	<b>200</b>
<b>Yum Ped Nam Tok</b> <i>Salade de canard grillé épicé, riz rôti en poudre, salade de chili à la menthe</i>	<b>150</b>

## Soupes

<b>Tom Kha Gai</b> <i>Bouillon de Galanga et Noix de Coco, Poulet, Coriandre, Feuilles de Lime Kaffir</i>	<b>110</b>
<b>Tom Yum Goong</b> <i>Soupe Traditionnelle de Crevettes Épicées, Citronnelle, Galanga</i>	<b>150</b>

<sup>S</sup> Plat Signature <sup>N</sup> Contient des Arachides

Tous les prix sont nets, en Dirhams Marocains et soumis à une majoration de 10% pour le service.

## Currys

<b>Geang Kiew Wan Gai</b> <i>Poulet Braisé au Curry Vert, Aubergines, Feuilles de Basilic Doux, Poisson Croustillant et Œuf Dur</i>	<b>240</b>
<b>Geang Phed Ped Yang</b> <i>Margret de Canard Grillé, Basilic, Curry Rouge, Litchi Poêlé, Ananas et Raisins</i>	<b>270</b>
<b>Massaman Nua</b> <sup>N</sup> <i>Authentique Spécialité du Sud de Thaïlande, Bœuf Braisé au Curry Accompagné de Légumes Conservés dans du Vinaigre</i>	<b>290</b>
<b>Chu Chee Talay</b> <i>Fruits de Mer au Wok et Sauce Curry Rouge</i>	<b>350</b>
<b>Khao Soi Salmon</b> <i>Saumon grillé, sauce au cari de Chiang Mai. Nouilles aux oeufs, salade de cornichons</i>	<b>320</b>

## Plat Principaux

<b>Gai Yang Khrueng Gaeng</b> <i>Poulet Curry au Barbecue Façon Thai, Salade de Concombre Et Papaye au Vinaigre</i>	<b>220</b>
<b>Phad Thai Goong Sod</b> <sup>N</sup> <i>Nouille de Riz au Wok, Crevettes, Salade de Pomme Verte</i>	<b>220</b>
<b>Pla Sam Rod</b> <i>Filet de Loup de Mer Frit, Sauce « Sweet-Chili » en Trois Saveurs</i>	<b>250</b>
<b>Gai Phad Med Mamaung Himmapharn</b> <sup>N</sup> <i>Poulet au Wok, Noix de Cajou, Purée de « Sweet-Chili » Et Sauce aux Huîtres</i>	<b>240</b>
<b>Nua Phad Prick Nhoom</b> <i>Filet de Bœuf au Wok, Ail, Chili et Ciboulette</i>	<b>290</b>
<b>Khao Phad Saffron</b> <i>Riz Safrané, Crevettes Croustillantes, Fruits de Mer et Légumes</i>	<b>330</b>
<b>Chuchee Pla</b> <i>Loup Bar grillé sauce crémeuse au curry rouge, haricot vert, salade de coriandre</i>	<b>340</b>
<b>Nue Toon Lychee</b> <i>Délicieux boeuf cuit lentement avec du litchi, épices</i>	<b>290</b>
<b>Phed Phad Prik Pao</b> <i>Poitrine de canard au wok, sauce chili douce, noix de coco, basilic</i>	<b>280</b>

<b>Khao Phad Puu</b> <i>Riz frit thaï au crabe, maïs, ail croustillant, légumes frais</i>	<b>300</b>
<b>Pla Phad Khing Sod</b> <i>Baudroie au wok, jeune gingembre, champignon shiitake, sauce aux huîtres</i>	<b>260</b>
<b>Végétariens</b>	
<b>Phad Phak Ruam</b> <sup>N</sup> <i>Légumes Frits, Cacahuète Bouillie et Sauce aux Huîtres</i>	<b>150</b>
<b>Khao Phad Phak</b> <i>Riz au Œufs Frits et Légumes</i>	<b>150</b>
<b>Pho Pia Phak</b> <i>Rouleaux de Printemps Frits ; Légumes, Mangue Douce et sauce Chili</i>	<b>150</b>
<b>Geang Gari Phak</b> <i>Patate Douce Rôtie, Parfumée au Curry Jaune</i>	<b>200</b>
<b>Pho Pia Phak</b> <i>Rouleaux de printemps aux légumes, mangue douce, sauce chili</i>	<b>150</b>

<sup>S</sup> Plat Signature <sup>N</sup> - Contient des Arachides

Tous les prix sont nets, en Dirhams Marocains et soumis à une majoration de 10% pour le service.

## Dessert

	<b>Sélection de Glaces Thaïlandaises Maison</b> <i>Deux Boules par portion, votre Choix de ; Noix de Coco, Citronnelle, Miel, Mangue et Litchi</i>	<b>100</b>
	<b>Saku Yen</b> <i>Pudding de Tapioca et Glace au Litchi</i>	<b>120</b>
<b>S</b>	<b>Kluay Thod</b> <i>Beignets de Banane, Glace au Miel</i>	<b>130</b>
	<b>Sang Kha Ya</b> <i>Trio de Crème Brulée à la Mangue, Gingembre et Rose</i>	<b>130</b>
	<b>Kao Niew Mamuang &amp; I-Tim Kati</b> <i>Crème Glacée à la Noix de Coco, Riz Gluant à la Mangue</i>	<b>160</b>
	<b>Pra Krim-Nahm Kati</b> <i>Pandan infusé, boulette de riz gluant au sésame noir dans du lait de coco Doux</i>	<b>130</b>

**S** Plat Signature **N** Contient des Arachides  
Tous les prix sont nets, en Dirhams Marocains et soumis à une majoration de 10% pour le service.

## Saffron Cuisine

Saffron, nom prononcé [saf.fron] est un crocus, et provient de l'île grecque de Cree, dont les fleurs produisent le Saffron. Utilisé pour aromatiser les mets et comme colorant naturel.

Originaire d'Europe, d'Asie du Sud et de Sud-Ouest.

75,000 fleurs sont nécessaires pour produire 500g de Saffron. Ce sont ces éléments ingénieux du restaurant Saffron qui lui donnent sa réputation excitante pour une cuisine innovante. Le premier restaurant signature thaïlandais a ouvert ses portes au Banyan Tree Phuket en 1995. Depuis lors, nous continuons à créer des saveurs Thaïlandaises authentiques interprétées d'une manière contemporaine.

La cuisine Thaïlandaise est fortement influencée par ses pays voisins comme le Laos, et Vietnam, le Cambodge, la Chine et la Malaisie et, comme dans toute la cuisine asiatique. Elle met l'accent sur des ingrédients frais, des préparations légères, des piments frais, des herbes et des épices aromatiques.

Dans certains pays d'Asie (à l'exception de la Thaïlande), Saffron prend s'inspire de la cuisine locale avec l'engagement sous-jacent à la modernisation des plats traditionnels et de créer des plats novateurs qui sont à la fois riches en saveurs traditionnelles, rafraîchissantes et délicieusement présentés pour exalter votre expérience culinaire.

Nous suggérons que les plats au Saffron soient appréciés dans un style convivial, comme cela se fait dans tous les foyers d'Asie. Merci de prendre en compte les plats Signature qui sont recommandés par nos chefs et de noter que tous les plats peuvent être préparés avec différents niveaux d'épices en fonction de votre goût.

Venez savourer les riches saveurs traditionnelles Thaïlandaises.

Nous vous souhaitons un très beau voyage culinaire !

**S** Plat Signature **N** - Contient des Arachides  
Tous les prix sont nets, en Dirhams Marocains et soumis à une majoration de 10% pour le service.