



Galanga

CUISINE THAI - LAO

❖ MENU ❖

Galanga – Cuisine Thaï Lao – c'est l'histoire d'un retour aux sources pour Chef Tar. Né au Laos et bercé par les cultures culinaires thaïlandaise et laotienne, il a nourri une passion pour la cuisine dès son plus jeune âge. Dans ce lieu convivial, il partage son héritage à travers une cuisine inventive et savoureuse entre tradition et modernité ; chaque plat est une invitation à la découverte. Installez-vous confortablement et préparez-vous à une expérience culinaire authentique.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



Galanga

CUISINE THAI - LAO

CARTE DU MIDI

Servi entre 12h et 14h

ENTRÉES

€TTC

 Tom yum kai/kung 7,50/8,90
Soupe piquante à la citronnelle, **Poulet ou Crevettes**, galanga, feuille de combava, champignons, tomates et coriandre

Popia kung 8,90

Feuille de bric roulée aux **Crevettes**, gingembre et ciboulette - 3 pièces

Kai satay 8

Brochettes de **Poulet** satay au lait de coco, épices thai - 3 pièces

 Popia phak 7.50

Feuille de bric roulée aux légumes - 3 pièces

 Yum neua thai 9,80

Émincé de **Bœuf** (mi-cuit), oignon, échalote, coriandre, menthe, ciboulette thai, citron



DESSERTS

€TTC

Flan de coco et taro 8

Lait de coco, taro, feuille de pandan parfumé, œuf, 1 boule de glace au choix

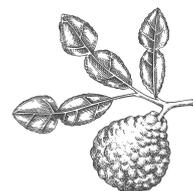
Mango Sticky Rice 9,50

Mangue au riz gluant parfumé, lait de coco, sirop maison du moment, graines de sésame, coupelle de glace au choix

Glace saveurs du moment 3/5/7

1, 2 ou 3 boules

 Sans viande



PLATS

€TTC

Pad thai kai/kung 15/17

Nouilles de riz sautées au **Poulet / Crevettes**, œuf, soja frais, carottes, tofu, sauce tamarin, cacahuètes, ciboulette thai.

 Pad thai tofu 14,50

Nouilles de riz sautées au **Tofou**, œuf, soja frais, carottes, champignons, sauce tamarin, cacahuètes, ciboulette thai.

 Laab kai lao  15

Salade de **Poulet haché**, échalote, ciboulette, menthe, coriandre, feuille de combava, poudre de riz gluant maison

 Keng deng  15/17

Poulet ou Bœuf au curry rouge, pousses de bambou, aubergine, poivron, oignon, basilic

 Keng deng tofu  14,50

 **Tofou** au curry rouge, pousses de bambou, aubergine, poivron, oignon, basilic

Pad med mamuang  17

Bœuf ou Crevettes sautés, carotte, poivron, brocoli, oignon, noix de cajou, ciboulette

Accompagnement :

-  Riz thai jasmin
-  Riz gluant + 1€TTC

 Plat du jour 13,50
(hors weekend)

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Prix toutes taxes comprises. Service compris 24%
Tous nos plats contiennent des allergènes, liste consultable au bar

Galanga

CUISINE THAI - LAO

CARTE DU SOIR

Servi entre 18h et 22h

ENTRÉES

€TTC

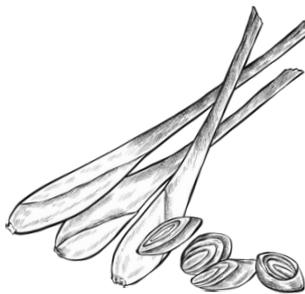
🍷 Tom yum kai/kung 7,50/8,90
*Soupe piquante à la citronnelle, **Poulet ou Crevettes**, galanga, feuille de combava, champignons, tomates et coriandre*

Popia kung 8,90
*Feuille de bric roulée aux **crevettes**, gingembre, ciboulette - 3 pièces*

Thoung thong 9
*Petits "sacs d'or" au **porc et crevettes**, champignons noirs, gingembre, oignon, huile de sésame - 5 pièces*

Kai satay 8
*Brochettes de **poulet** satay au lait de coco épices thaï - 3 pièces*

🌿 Popia phak 7,50
Feuille de bric roulée aux légumes - 3 pièces



DESSERTS

€TTC

Flan de coco et taro 8
Lait de coco, taro, feuille de pandan parfumé, œuf, 1 boule de glace au choix

Mango Sticky Rice 9,50
Mangue au riz gluant parfumé, lait de coco, sirop maison du moment, graines de sésame, coupelle de glace au choix

Glace saveurs du moment 3/5/7
1, 2 ou 3 boules

🌿 Sans viande

PLATS



€TTC

Laab neua ✦ 20
*Salade d'émincé de **bœuf** mariné (mi-cuit), poudre de riz gluant torréfié, échalote, menthe, coriandre, feuilles de combava*

Khao pad kung 18
*Riz sauté aux **crevettes** à l'ananas, oignon blanc et vert, carottes, ciboulette*

Pad thaï kai/kung 15/18
*Nouilles de riz sautées au **Poulet / Crevettes**, œuf, soja frais, carottes, tofu, sauce tamarin, cacahuètes, ciboulette thaï.*

🌿 Pad thaï tofu 14,50
*Nouilles de riz sautées au **Tofou**, œuf, soja frais, carottes, champignons, sauce tamarin, cacahuètes, ciboulette thaï.*

🍷 Hor mok pla ✦ 19
***Saumon** cuit à la vapeur dans une feuille de banane, lait de coco, chou blanc, œuf, pâte de curry rouge, feuille de combava, basilic thaï*

Mee ka thi (Ramen Lao) 16/18
*Soupe à base de lait de coco, **poulet frit / beignets de crevettes**, nouilles de riz, épices, chou, carottes, soja frais, basilic thaï, ciboulette*

✦ Accompagnement :

- Riz thaï jasmin
- Riz gluant + 1€TTC



MENU DU JOUR

(hors weekend et fêtes)

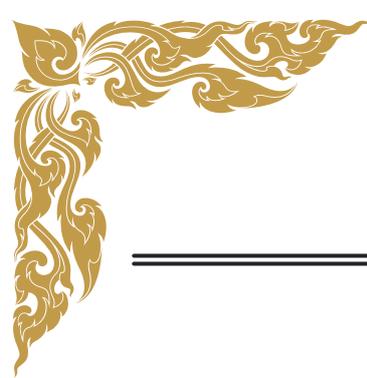
€TTC

- ◆ Plat du jour 17
- ◆ Entrée du jour & plat du jour ou plat du jour & dessert du jour 23
- ◆ Entrée du jour & plat du jour & dessert du jour 27,90

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Prix toutes taxes comprises. Service compris 24%

Tous nos plats contiennent des allergènes, liste consultable au bar



Galanga

CUISINE THAI - LAO

CARTE DES BOISSONS

CHAUD

	€TTC
Café expresso	1.90
Double expresso	2.90
Café au lait	3,5
Chocolat maison	4,5
Thé	3,50
Cappuccino	4,5
Matcha	5,80

FROID

Café latte	5
Matcha latte	6,70

BIÈRES

Singha 33cl	6
Chang 33cl	6
Lao 33cl	6,50
Heineken 33cl	4.50

SOFT

Sirop de Gingembre maison	3,50
Jus de coco grillé à la pulpe	4
Jus Litchi/Goyave - Orange - Multifruits	3,70
Fever Tree Tonic 20cl	4,70
Coca-Cola 33 cl	3
Coca-Cola zero 33cl	3
Schweppes agrum' 33cl	3
Lipton Ice tea pêche	3
Evian 50cl	3
Perrier 33cl	3,50
Badoit 33cl	3



COCKTAILS

	€TTC
Galanga cocktail <i>Sirop de litchi, vodka, citron vert, prosecco, eau pétillante</i>	9
Mojito thaï <i>Rhum, citron vert, sirop de gingembre maison, menthe, eau pétillante</i>	9
Mojito classique	9
Kir litchi	5,50

MOCKTAILS

Galanga mocktail <i>Sirop de litchi, eau pétillante, citron vert</i>	7
Ginger spritz <i>Sirop de gingembre maison, eau pétillante, citron vert</i>	7

VINS

	verre 12cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
<u>Rouge</u> L'Excellence de St Laurent <i>AOP Saint Chinian</i>	-	-	19
En Roue Libre <i>AOP - Languedoc Montpeyroux</i>	4,50	16	28
L'Héritage de Carillan <i>I.G.P. Pays d'Oc Merlot</i>	3,50	12	-

Blanc

Le Romarin Vioignier <i>Les vigneronns d'Argeliers IGP Pays d'Oc - 2023</i>	verre 12cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
Le Secret des Capitelles <i>AOP Saint Chinian</i>	-	-	29
Jean DELLAC - Sauvignon <i>Pays d'Oc</i>	-	-	25
Le Mas des Cigales <i>GP Terres Du Midi - Domaine Saint-Preignan</i>	-	-	14
Le Mas des Cigales <i>GP Terres Du Midi - Domaine Saint-Preignan</i>	4	14	-

Rosé

L'Excellence de St Laurent <i>AOP Saint Chinian</i>	verre 12cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
Le Mas des Cigales <i>IGP Terres du Midi - Domaine ST Preignan</i>	-	-	18
Le Mas des Cigales <i>IGP Terres du Midi - Domaine ST Preignan</i>	4	14	-

Champagne

Charles Vincent BRUT 79 €TTC la bouteille 75cl