

Mme Shawn

THAI CUISINE

7 JOURS SUR 7 SERVICE 12/15H - 19H30/23H

SAWADEE

Bienvenue dans le monde de la gastronomie et du sourire !

Depuis de longues années, je conçois mes plats en mêlant tradition et création. Sucrés-salés ou relevés, ils se composent de produits frais directement importés de Thaïlande et reflètent notre art de vivre avec leurs saveurs subtiles et voluptueuses.

Mon souhait le plus sincère : vous rendre sabai jai, ce qui veut dire heureux !

Mme Shawn



MES BOISSONS

LES EAUX

Perrier 33cl (25cl en formule)	4.00€
San Pellegrino 50cl	5.00€
San Pellegrino 100cl	7.00€
Vittel 50cl	5.00€
Vittel 100cl	7.00€

SODAS

Limonade 25cl	3.50€
Orangina 25cl	4.50€
Coca-Cola Coca-Cola Zéro 33cl (25cl en formule)	4.50€
Schweppes 25cl	4.50€
Thé glacé maison 33cl (25cl en formule)	3.50€
Thé glacé Bio & Fairtrade - « Tensai Tea » 33cl	4.50€
- Thé noir, gingembre	
- Thé matcha, menthe poivrée	
- Thé blanc myrtille	
- Thé vert, citron, fleur de sureau	
Jus de coco avec morceaux 25cl	4.00€
Eau de coco Bio - « Dr Antonio Matins » 33cl	4.50€

APÉRITIFS

Kir 14cl Cassis, mûre, pêche, framboise	6.00€
Kir royal 14cl	12.00€
Pastis 51 Ricard 2cl	5.00€
Martini Rouge Blanc 5cl	6.00€
Porto Rouge Blanc 6cl	5.00€

LE CHAUD

Café Déca Noisette	2.50€
Crème	3.50€
Thé Vert	4.00€
Thé au Jasmin	4.00€
Thé Dammann Frères	4.00€
Lapsang Souchong, Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Verveine	
Chocolat chaud	4.50€

: Inclus dans la formule midi

NOS COCKTAILS À 12€

Bangkok Mule
Vodka, liqueur de sureau, gingembre, citron

Pink Gin
Gin, yuzu, sureau, rhubarbe, citron

Lady Boy
Vodka, liqueur de sureau, gingembre, cranberry, framboise, citron vert

Mme Shawn
Mezcal union, cointreau, sirop d'agave, citron vert, Scrappy Bitters Firewater

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail de jus de fruits	6.00€
M' Shawn Perrier, citron vert, jus de pomme, menthe fraîche, sucre	7.00€
Spicy M' Shawn	7.00€
Citronnade Lemon Tree	6.00€

BIÈRES BOUTEILLES

Singha 33cl Thaïlande	6.50€
Beerlao 33cl Laos	6.50€
Bia Saigon 33cl Vietnam	6.50€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken Blonde 5.2°C	5.00€	7.00€

ALCOOLS

Gin Seagram	8.00€
Vodka Wiborowa	8.00€
Rhum Havana Club 3 ans	8.00€
Tequila Olmeca	8.00€
Ballantine's	8.00€
Supplément soda	3.50€

DIGESTIFS

Manzana Verde	7.00€
Get 27	7.00€
Cognac VS	9.50€
Calvados	9.50€
Poire Williams	9.50€
Mirabelle / Framboise	9.50€
Bas Armagnac	10.00€

LA CAVE DE MR SHAWN

	4cl
Diplomatico	10.00€
Jack Daniel's	9.00€
Lagavulin 16 ans	10.00€
Gin Hendrick's	10.00€
Vodka Grey Goose	11.00€
Whisky Nikka From Barrel	11.00€

Prix nets - Service compris.

MES ENTRÉES ๓



01 **Assortiment de Mme Shawn (2 personnes)** 19.00€
 Pho pia : Rouleaux frits au poulet - Toung Tong : Petites aumonières farcies aux crevettes et poulet - Tod man kung : Beignets de crevettes et herbes thai
 Kai ping : Brochettes de poulet mariné au curry rouge, servies avec une sauce cacahuète - Kai ho baiteuy : Émincé de poulet enveloppé dans une feuille de baiteuy - No Name : Beignets frits de maïs



02 **Pho pia** * 9.00€
 Rouleaux frits au poulet, servis avec une sauce aigre douce.
 Disponible en végétarien 02V



03 **Tod man kung** * 9.00€
 Beignets de crevettes et herbes thai



04 **Toung tong** 9.50€
 Petites aumonières farcies aux crevettes et poulet, accompagnées d'une sauce aigre douce



05 **No name (Tod Man Khao Pod)** * 9.00€
 Beignets frits de maïs servis avec une sauce aigre douce



06 **Kai Ping Satay** * 10.00€
 Brochettes de poulet grillé mariné au curry rouge, servies avec une sauce cacahuète



101 **Pho pia kung** 10.00€
 Rouleaux frits aux crevettes entières



102 **Kai ho baiteuy** 10.00€
 Émincé de poulet mariné et enveloppé dans une feuille de baiteuy parfumée

MES SALADES



11 **Yam wousent** * 10.00€
 Salade de cheveux d'ange aux herbes thai, poulet et crevettes, « rafraîchissante et parfumée »



13 **Lab pla** 10.50€
 Tartare de saumon, jus de citron aux herbes thai (cuit ou cru)



14
Lab neua 11.00€
 Tartare de bœuf, jus de citron aux herbes thaï (cuit ou cru)



15
Som tam * 9.50€
 « Un très grand classique thaï », salade de papaye verte, délicieuse et épicée



103
Lab kai * 10.50€
 Émincé de poulet, jus de citron et herbes thaï



104
Yam neua 10.50€
 Émincé de bœuf grillé imprégné aux arômes et herbes thaï



105
Tum tang 8.50€
 Salade de concombre façon thaï style

MES SOUPES / MES SOUPES VÉGÉTARIENNES



08
Tom khaa kai * 10.50€
 Soupe de poulet ou Tofu fumé à la crème de noix de coco et galanga. Un autre grand classique thaï



09
Tom yam kung * 10.50€
 Soupe de crevettes ou Tofu fumé à la citronnelle, parfumée et épicée



801
Tom yam kai * 10.50€
 Soupe de poulet à la citronnelle, parfumée et épicée



802
Tom khaa kung 10.50€
 Soupe de crevettes à la crème de noix de coco et galanga



10
Tom klong kung 10.50€
 Soupe de crevettes au tamarin « à la fois doux et acidulée »

MES PLATS ๓

MES SPÉCIALITÉS DE POULET ET CANARD



16 **Kai pad mamuang himmapan** ✨ 16.00€
Émincé de poulet sauté aux noix de cajou
Nouvelle recette !



17 **Kai pad king** 16.00€
Émincé de poulet au gingembre sauté au wok



18 **Kai kra tiem pick thai** ✨ 16.00€
Émincé de poulet sauté à l'ail,
« un plat dont les thaï ne peuvent se passer »



202 **Kai / Mu paneng** ✨ 16.50€
Poulet ou porc sauté au curry rouge, crème de coco et cacahuètes



19 **Kapao kai / Kapao mu** ✨ 16.00€
Émincé de poulet ou de porc sauté au wok
avec des feuilles de basilic thaï



20 **Keng kiewwan kai** ✨ 16.00€
Émincé de poulet au curry vert à la crème de coco
et ses légumes thaï

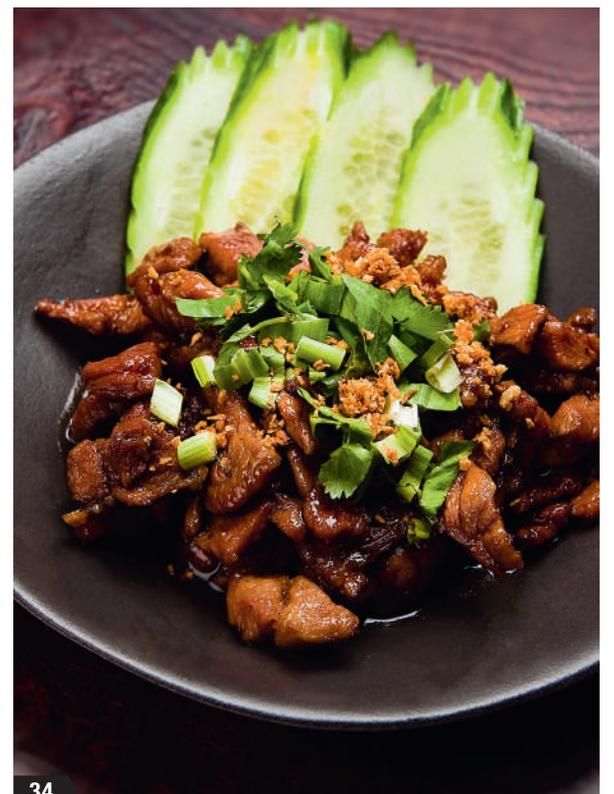
MES SPÉCIALITÉS DE VIANDES



30 **Neua pad pak** 17.00€
Émincé de bœuf sauté au wok avec des légumes thaï



31 **Neua paneng** ✨ 17.00€
Émincé de bœuf sauté au curry rouge, crème de coco
et cacahuètes



34 **Mu kra tiem pick thai** ✨ 16.00€
Porc sauté à l'ail « un plat dont les thaï ne peuvent se passer »



32 **Keng kiewwan neua** 17.00€
Émincé de bœuf au curry vert à la crème de coco
et ses légumes thaï



33 **Kapao neua** ✨ 17.00€
Émincé de bœuf sauté au wok avec des feuilles de basilic thaï

MES SPÉCIALITÉS



22 **Neua kra ta (façon Mme Shawn)** 19.00€
Les larmes du tigre, bœuf mariné au miel et herbes thaï servi sur plaque chauffante. Tellement bon que le tigre pleure pour en avoir davantage



23 **Neua pad sa moun prai** 17.00€
Émincé de boeuf sauté aux oignons parfumé à la citronnelle



24 **Mapraw neua** 22.00€
Émincé de bœuf au curry vert cuisiné dans une jeune coco fraîche



25 **Kung ob mapraw** 22.00€
Gambas au curry vert cuisinées dans un jeune coco fraîche « le choix de Mme Shawn »



26 **Kai yang sa moun prai** * 16.00€
Cuisse de poulet grillée désossée et marinée aux plantes



27 **Kai pad sii uuu** * 17.00€
Pâtes de riz fraîches, sautées au wok façon Mme Shawn avec doux légumes croquants et filet de poulet



28 **Pad thai kung** * 17.00€
Pâtes de riz sautées au wok à la sauce tamarin, légumes, crevettes et cacahuètes concassées. Un classique dans la cuisine thaïlandaise. Disponible également au poulet 17.00€ / au bœuf 18€



204 **Mu kra ta (façon Mme Shawn)** 18.00€
Les larmes du porc, filet de porc mariné au miel et herbes thaï servi sur plaque chauffante. Tellement bon que le porc miaule pour en avoir davantage



206 **Bobun Mme Shawn** * 18.00€
Bobun façon kuay thiaw au bœuf, dans son bouillon aux épices thaï



207 **Massaman kai** * 17.00€
Cuisse de poulet en sauce de curry massaman, crème de coco avec ses pommes de terre et noix de cajou



209 **Kai pad khao glong** 16.50€
Riz brun sauté au poulet et légumes croquants

MES POISSONS ET FRUITS DE MER



306
Chuchi kung yai 19.00€
Gambas au curry rouge et crème de coco, parfumées à la feuille de citron



36
Chuchi de saumon * 18.00€
Pavé de saumon au curry rouge et crème de coco, parfumé à la feuille de combava



40
Kapao kung * 16.00€
Crevettes pimentées sautées au wok avec des feuilles de basilic thaï



39
Paneng kung * 16.50€
Crevettes sautées au curry rouge, crème de coco et cacahuètes

MES SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES



02V
Pho pia * 9.00€
Rouleaux frits végétariens servis avec une sauce aigre douce



05
No name (Tod Man Khao Pod) * 9.00€
Beignets frits de maïs servis avec une sauce aigre douce



320
Keng kiewwan jé 15.00€
Curry vert de légumes thaï à la crème de coco, tofu frit et fumé



321
Paneng jé * 15.00€
Légumes au curry rouge à la crème de coco et cacahuètes, tofu frit et fumé



322
BoBun spécial Taohou lom Khouan * 17.00€
Bobun au tofu et légumes croquants



323
Pak Pak - roam Taohou lom khouan 16.50€
Tofu fumé et frit sauté aux légumes thaï



324
Pad sii uuu lom khouan 16.50€
Pâtes de riz fraîches, sautées au wok aux doux légumes croquants et tofu frit et fumé, avec ou sans œuf



325
Pad thai lom khouan * 16.50€
Pâtes de riz sautées au wok sauce tamarin, tofu frit et fumé, cacahuètes concassées, avec ou sans œuf



326
Keng kiewwan lom khouan 16.00€
Vermicelles au tofu frit et fumé, curry vert à la crème de coco

MES ACCOMPAGNEMENTS



41 **Pad pak roam** ✨
Mélange de légumes sautés au wok 4.50€



42 **Khao hom mali** ✨
Riz parfumé 3.50€



43 **Khao niao** ✨
Riz gluant 4.00€



44 **Pad mi**
Pâtes de riz sautées 5.00€



45 **Khao pad thai**
Riz sauté à la thaï 4.50€



46 **Khao glong** ✨
Riz brun 4.50€

MES DESSERTS



Flan thai ☺ ✨ 8.00€



Salade de fruits frais ☺ 6.50€



Banane au lait de coco ☺ ✨ 7.00€



Tiramisu façon Mme Shawn ☺ ✨ 9.00€
Au café enrobé dans une crêpe, coulis de chocolat



Nems au chocolat avec glace au Lait de Coco ☺ 9.00€



Riz gluant à la mangue et au lait de coco ☺ 10.00€



Trio de glaces au choix 7.50€
Framboise - violette | Lait de coco | Mangue Impala | Chocolat prestige | Sablé breton | Thé vert mûcha | Noir de réglisse | Basilic



Perles de chia mangue au lait de coco 6.50€

MES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H - HORS JOURS FERIÉS

Sucrés-salés ou relevés, un choix de plats aux saveurs subtiles et variées pour explorer toutes les nuances de la gastronomie thaïlandaise.

✳ Retrouvez dans cette carte l'ensemble des entrées, plats, desserts et boissons inclus dans la formule Midi.

Mr Shawn

Plat
+ accompagnement
+ Boisson

18€

Mlle Shawn

Plat
+ accompagnement
+ Dessert + Boisson

20€

Mr Shawn

Entrée + Plat
+ accompagnement
+ Boisson

22€

Mme Shawn

Entrée + Plat
+ accompagnement
+ Dessert + Boisson

24€

Pas d'accompagnement pour le **27 28 206 et 322 324 325 209**
Boissons en formule (verre 25cl) : Perrier, Coca-Cola Zéro, Thé glacé maison, Thé au jasmin.

Vins en formule (verre 14cl) : Blanc (Sauvignon), Rosé (Cinsault), Rouge (Merlot).
Extra vin en formule +3.50€ - Extra Boisson en formule +2.5€

COMMANDEZ EN LIGNE

Aussi raffinée que dans mes restaurants,
ma cuisine vient à vous !



Mme Shawn
THAI DELIVERY

49 rue Lauriston

Paris 16^e - 01 45 62 46 68

88 rue Raymond Losserand

Paris 14^e - 01 45 42 34 15

11 rue de Charonne

Paris 11^e - 01 43 57 68 97

36 avenue Pierre Grenier

Boulogne- Billancourt (92)

01 40 91 52 96



Click & Collect
with Clickat

Livraison 7 jours / 7
Tout Paris et première couronne



MmeShawn.com

MES RESTAURANTS

Mme Shawn
THAI CUISINE

64 rue des Dames
Paris 17^e - 01 43 87 46 86

Mme Shawn
THAI BISTROT

18 rue Caffarelli
Paris 03^e - 01 42 72 36 06

3 rue des Récollets
Paris 10^e - 01 46 07 02 00



mmeshawn.com



Mmeshawn - Thaï Cuisine



@mme.shawn



Mmeshawn



Mmeshawn_off

MES VINS

ROUGES

Verre 14cl Carafon 50cl Bouteille75cl

BORDEAUX - A.O.P.

Bordeaux "Cheval Noir" 33.00€

Saint-Emilion "Château Milon" 41.00€

BOURGOGNE - A.O.P.

Léon Gamay & Pinot noir - Aegerter - 33.00€

BEAUJOLAIS - A.O.P.

Brouilly - Domaine Sanvers et Cotton - 7.50€ 24.00€ 38.00€

LOIRE - A.O.P.

Saumur Champigny "Le Clos des Cordeliers" - Domaine Ratron -7.00€ 22.00€ 31.00€

Chinon "Rive Gauche" - Domaine de la Bonnelière - 33.00€

VALLÉE DU RHÔNE

Luberon "Fontenille" - Domaine de Fontenille - 6.00€ 20.00€ 31.00€

Crozes-Hermitage "Les Palais" - Domaine Clairmont - 40.00€

ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE - A.O.P.

Saint-M "Château Saint Maur" 39.00€

MÉDITERRANÉE - I.G.P.

Les Jolies Filles - Château Yssole - 7.00€ 18.00€ 27.00€

BLANCS

Verre 14cl Carafon 50cl Bouteille75cl

BOURGOGNE - A.O.P.

Colette "Chardonnay & Aligoté"s - Aegerter 34.00€

Petit Chablis "non filtré" Domaine Lavantureux 9.00€ 30.00€ 47.00€

LOIRE - A.O.P.

Sancerre - Morin - 36.00€

IGP PAYS D'OC

Sauvignon "Rouquet's" - Domaine Celier du Pic - 6.00€ 17.00€ 24.00€

VAL DE LOIRE - A.O.C.

Menetou-Salon Moidrot Père et Fils" - Domaine de Loye - 33.00€

PROSECCO - D.O.C.

Flûte 12cl Carafon 50cl Bouteille 75cl

Martini 9.00€ 22.00€ 30.00€

CHAMPAGNES - A.O.P.

Flûte 12cl Carafon 50cl Bouteille 75cl

Pannier Brut sélection 13.00€ 45.00€ 60.00€

Deutz Brut classic 80.00€

CIDRE

CIDRE BRUT BIO Cidre artisanal 8.00€

Maison Hérout 33cl "Amour d'Hérout" 8.00€