

BOLAN

CUISINE THAÏLANDAISE AUTHENTIQUE À PARIS

"Bienvenue chez Bolan, où la passion pour la cuisine thaïlandaise authentique rencontre l'élégance contemporaine. Nous vous proposons une expérience culinaire unique, préparée avec soin et respect des recettes ancestrales."

"Welcome to Bolan, where passion for authentic Thai cuisine meets contemporary elegance. We offer a unique culinary experience, prepared with care and respect for ancestral recipes."

B

"En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez en informer notre équipe lors de votre commande."

"Please inform our staff of any food allergies or intolerances when placing your order."

BOLAN

ENTRÉES

Khao Nem Tod	14€
Arancini de riz croustillant au porc fermenté	
Tom Yum Kung	16€
Bouillon Tom Yum aux crevettes	
Yum Som Ô (V)	14€
Salade de pomelo, haricots l'étoile et œuf mariné	

PLATS

Pad Pak (V)	17€
Sauté de légumes au wok, tempura de champignons et tofu	
Moo Yang	26€
Échine de porc ibérique grillée, marinade thaï. Porc mariné au poivre noir et coriandre, grillé rosé, servi avec riz gluant	
Tom Kha	26€
Poisson grillé, velouté coco, galanga et citronnelle	
Pad Thaï Royal	20€
Nouilles de riz au tamarin, crevettes tigrées géantes, tofu et cacahuètes grillées. Un équilibre parfait entre sucré et acidulé.	
Tigre Qui Pleure	32€
Entrecôte grillée à la flamme (200g). Une viande tendre et juteuse servie avec notre sauce "Jaew" artisanale aux herbes fraîches et du riz gluant	

DESSERT

Khao Niao Mamuang	10€
Mangue fraîche, riz gluant au lait de coco	

BOLAN

BOISSONS & DIGESTIFS

Apéritifs et Bière

Ricard, Kir, Martini (6cl/14cl) **7€**

Bière thaïlandaise Singha (33cl) **6€**

Cocktail Maison (25cl) **12€**

Vodka infusée Citronnelle, Jus de Citron vert, Ginger beer.

Mocktail Maison (25cl) **10€**

Jus de Goyava, Concombre, Sirop sucre de canne, Citron vert, Piment.

Softs & Eaux

Jus de fruits BIO / Ginger Beer (25cl) **6€**

Coca (33cl) **6€**

Thonon Eau minérale (Plate 75cl) **5€**

Vals Eau minérale (Gazeuse 75cl) **5€**

Cafés & Thés

Nespresso / Double / Cappuccino **4,5€**

Thé vert Jasmine **5€**

Infusions **5€**

Digestifs & Spiritueux (4cl)

Cognac **10€**

Rhums / Whiskys / Vodkas **10€**

Limoncello **10€**

BOLAN

VIN

Les Blancs (75cl)

Mon P'tit Camion, Famille Simian | Vallée du Rhône

Frais, fruité et accessible.

75cl: 28€ 12cl: 7€

Sylvaner "Manala" (Macération), Domaine de l'Envol | Alsace

Un vin de macération (orange) élégant et complexe.

75cl: 39€ 12cl: 9€

Mercurey "Les Montelons", Champs de Thémis | Bourgogne

Un grand blanc de Bourgogne, précis et minéral.

75cl: 62€

Les Rouges (75cl)

Mon P'tit Camion, Famille Simian | Vallée du Rhône

Souple, porté sur le fruit rouge.

75cl: 28€ 12cl: 7€

Cabotage, Les Hautes Noëlls | Loire

Un vin gourmand et fluide, parfait pour commencer.

75cl: 34€ 12cl: 8€

"Voulez-vous Gamay avec moi ?", Les Hautes Noëlls | Loire

Un 100% Gamay plein de peps et de caractère.

75cl: 37€ 12cl: 8€

Brouilly N°1 2020, Leonis | Beaujolais

Un cru du Beaujolais profond avec un bel éclat de fruit.

75cl: 45€

Saint-Émilion Grand Cru 2021, Château Mangot | Bordeaux

La noblesse du terroir bordelais, structure et finesse.

75cl: 60€

Le Rosé (75cl)

Château Mangot (M de Mangot) | Bordeaux

Un rosé de gastronomie, élégant et rafraîchissant.

75cl: 35€ 12cl: 8€