

# PLATS 100% THAÏLANDAIS

Viande au choix comprise dans votre plat :

GAMBAS



97 dhs

FRUITS DE MER



99 dhs

BOEUF



97 dhs

POULET



95 dhs

TOFU



97 dhs



## PC1 Pad Thai ผัดไทย

Le célèbre plat thaïlandais composé de nouilles de riz sautées avec œuf, pousses de soja, ciboulette thaïe et cacahuètes concassées. Assaisonné d'une sauce traditionnelle mêlant tamarin, sucre de palme et sauce poisson / The famous Thai dish made of stir-fried rice noodles with egg, bean sprouts, Thai chives, and crushed peanuts. Seasoned with a traditional sauce combining tamarind, palm sugar, and fish sauce.

Ail, œuf, huile, oignon, sauce aux huîtres, piment doux, sel, jus de tamarin concentré, sauce poisson, cacahuètes, citron, pousses de soja, coriandre, choux blanc, carotte, ciboulette thaï



## PC2 WOK ผัดกระเพรา

Plat sauté au wok, préparé au feu vif pour conserver tout le croquant des légumes et la saveur des ingrédients / A stir-fried wok dish, cooked over high heat to preserve the crispness of the vegetables and the full flavor of the ingredients.

Nouilles, choux, champignons noirs, champignons paris, carottes, sauce soja sucrée, poivre, piment doux en poudre.



## PC3 Spaghetti Pad Kiimao สปาเกตตี้ผัดขี้เมา

Spaghetti sautés façon thaïlandaise avec basilic thaï, ail, piments frais, légumes croquants et sauce parfumée. Un plat relevé et aromatique, mêlant la chaleur des épices et la fraîcheur des herbes / Thai-style stir-fried spaghetti with Thai basil, garlic, fresh chilies, crisp vegetables, and a fragrant sauce. A spicy and aromatic dish combining the heat of the spices with the freshness of the herbs.

Ail, huile, sauce soja sucrée, sauce soja noire, sauce aux huîtres, sel, basilic, haricot vert, oignons, tomates, feuilles de bergamote, spaghetti asiatique.



## PC4 Kaparao + Khao กะเพรา+ข้าว

Plat thaïlandais emblématique, sauté au feu vif avec basilic sacré, ail, piments frais et légumes croquants. Servi avec riz parfumé et, traditionnellement, un œuf frit (Khaidao EXTRA 20 Dirhams) / An iconic Thai dish, stir-fried over high heat with holy basil, garlic, fresh chilies, and crisp vegetables. Served with fragrant rice and, traditionally, a fried egg (Khaidao EXTRA 20 Dirhams).

Ail, huile, sauce soja sucrée, sauce soja noire, sauce aux huîtres, sel, basilic, poivron, oignon, haricots verts



## PC5 Kiewaan + Khao เขียวหวาน+ข้าว

Un curry onctueux et parfumé, préparé avec pâte de curry vert, lait de coco, basilic frais et piments verts. Un plat riche en arômes, mêlant douceur du lait de coco et épices thaïlandaises. (Curry rouge est également proposé) / A creamy and fragrant curry made with green curry paste, coconut milk, fresh basil, and green chilies. A flavorful dish combining the sweetness of coconut milk with Thai spices. (Red curry is also available)

Pâte de curry vert, oignon, citronnelle, sauce poisson, jus d'épinard, graines de coriandre, lait de coco, sucre, piment vert, courgettes, basilic.



## PC6 Khao pad ข้าวผัด

Riz sauté au wok avec œuf, oignon, tomate et légumes frais, assaisonné de sauce soja et sauce poisson. Un plat simple, savoureux et incontournable de la cuisine thaïlandaise / Wok-fried rice with egg, onion, tomato, and fresh vegetables, seasoned with soy sauce and fish sauce. A simple, flavorful, and classic Thai dish.

Ail, huile, œufs, sauce soja sucrée, sel, oignons, tomates, coriandre, haricots verts, carottes, riz thaï.

## COUP DE COEUR - FAVORITE DISH WE LOVE

### SS1 Sue ronghai เสือร้องไห้ 139dhs



Belle viande rouge marinée dans la sauce « Chee Is Thai sauce », présentée avec une sauce tamarin, accompagnée de légumes et de riz. Beautiful red meat marinated in « Chee Is Thai sauce », presented with tamarind sauce, accompanied by vegetables and rice.

### KN2 Kaoy fiew nue toon ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น 109dhs



Vermicelles de riz au bouillon de bœuf délicatement mijoté. Stewed beef and rice noodle soup.

### KK3 Kaoniew kaiyang ไก่ย่าง ข้าวเหนียว 109dhs



Sublime de riz gluant et rôti de poulet aux épices avec lait de coco. Marinated roast chicken in coconut milk and Thai herbs

### KM4 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 149dhs



Poulet sauté aux noix de cajou caramélisées, servie avec accompagnement de votre choix. Pan-fried chicken with caramelized cashews, served with a side of your choice.



### PK5 Pla pad smunprai ปลาผัดสมุนไพร 149dhs



Poisson sauté aux herbes thaï avec accompagnement de votre choix. Pan-fried fish with herbs served with side dish of your choice.

## BOISSON FAIT MAISON / HOUSE DRINKS

### Citronnelle & citron vert น้ำตะไคร้ มะนาว 30dhs

Citronnelle fraîche, eau, miel, citron vert / Fresh Lemongrass, Water, Honey, Lime.

### น้ำขิง มะนาว แดงกวาง 35dhs

Gingembre, concombre, citron vert et miel / Ginger, cucumber, lime, and honey.

### Thé thaï au lait ชาไทยนม 35dhs

The Thai rouge ou vert au lait concentré / Red or Green Thai Curry with Condensed Milk

### Jus roselle / Roselle juice น้ำกระเจี๊ยบ 29dhs

### Cocktail herbal ค็อกเทลสมุนไพร 35dhs

Basilic, celeri, menthe, citron, concombre / Basil, celery, mint, lemon, cucumber.

### Jus de tamarin / Tamarind juice น้ำมะขาม 35dhs

### Cocktail mangue-ananas ค็อกเทลมะม่วงสับปรด 35dhs

### Jus d'orange pressé / orange juice น้ำส้มคั้น 30dhs

### Mojito 35dhs

## EAU & SOFT

### Eau / Eau gazeuse 20dhs

### Coca-Cola 25dhs

### Coca-Cola zéro 25dhs

### Schweppes citron 25dhs

### Hawaï ananas / Tropical 25dhs

### Sprite 25dhs

### Redbull 35dhs

### Bière sans alcool 39dhs

## BOISSONS CHAUDES

### Café expresso กาแฟเอสเปรสโซ่ 25dhs

### Café double ดับเบิลคอฟฟี่ 29dhs

### Café au lait กาแฟกับนม 29dhs

### Cappuccino คาปูชีโน่ 30dhs

### Thé / Tisane / Infusion ชาสมุนไพร / อินฟ้าชั้น 35dhs

Parfums à la demande / Fragrances on demand

SERVICE DE 12H À 23H

Sur place  
À emporter  
En livraison

## COMPOSITIONS & ALLERGÈNE

SUR

WWW.CHEEISTHAI.COM

OU EN CAISSE !

Scannez le QR Code  
pour visualiser ce menu  
sur votre smartphone !



# Chee is Thai

FAST STREET GOOD



WWW.CHEEISTHAI.COM

05 20 22 68 20

06 64 22 59 09

ENTRÉES CHAUDES / KHONG WANG

- KT1 Porpia 3 PCS ปอเปี๊ยะ**  
**Porpia Kung ปอเปี๊ยะกุ้ง** 49dhs  
*Spring rolls frits aux crevettes / Shrimp*  
**Porpia Kai ปอเปี๊ยะไก่** 47dhs  
*Spring rolls frits au poulet / Chicken*  
**Porpia pak ปอเปี๊ยะผัก** 45dhs  
*Spring rolls frits aux légumes / Vegetables*
- KT2 Nems 4 PCS แนนม** 69dhs  
*La version des nems aux poulet et crevettes. Nem mixed shrimps & chicken rolling in rice sheets.*
- KT3 Kanom jeep kung 4 PCS ขนมจีบ** 69dhs  
*Shumai aux crevettes et au poulet enrobés de feuilles de ravioli. Shrimp and chicken shumai wrapped in ravioli sheets.*
- KT4 Lookchin 3 BROCHETTES ลูกชิ้น**  
**Lookchin kai 3BROCHETTES ลูกชิ้นไก่** 57dhs  
*Boulette au poulet / Chicken meatballs*  
**Lookchin nua 3BROCHETTES ลูกชิ้นเนื้อ** 59dhs  
*Boulettes de boeuf / Beef meatballs*
- KT5 Gyoza 4 PCS เกี้ยวซ่า**  
**Gyoza kai เกี้ยวซ่าไก่** 60dhs  
*Gyoza aux poulet / Chicken*  
**Gyoza nua เกี้ยวซ่าเนื้อ** 65dhs  
*Gyoza aux boeuf / beef*  
**Gyoza pak เกี้ยวซ่าผัก** 59dhs  
*Gyoza aux légumes / Vegetables*
- KT6 Kai satay 4 PCS ไก่สะเต๊ะ** 66dhs  
*Marinade de poulet en brochettes servie avec sa sauce cacahuète. Chiken marinade served in a peanuts sauce.*
- KT7 Kung choop 4 PCS กุ้งชุบแป้งทอด** 69dhs  
*La version Thai des tempuras aux crevettes Thai version of shrimps tempura*
- KT8 Hakao 4 PCS ฮะเก๋า** 65dhs  
*Dumping aux crevettes au feuilles de riz. CheelsThai version of asiatique dumping.*
- KT9 Kauy tiew laurd กายเตี้ยหลอด** 89dhs  
*Rouleaux de printemps cuits à la vapeur au poulet et aux crevettes. Steamed spring rolls with shrimp, chicken & tofu*
- KT10 Tod mun pla ทอดมันปลา** 69dhs  
*Nuggets de poisson aux herbes Fish cake whith thai herbes*
- KT11 Kaokriap tod / 50gr ข้าวเกรียบกุ้งทอด**  
**ข้าวเกรียบรสกุ้ง** 29dhs  
*Chips aux crevettes / shrimp*  
**ข้าวเกรียบรสพริก** 37dhs  
*Chips au piment / chilli*  
**ข้าวเกรียบรสรวมมิตร** 35dhs  
*Chips crevettespiments mélangées*

ENTRÉES FROIDES

Légèrement relevé avec des épices

- EF1 Kauytiew luisuan 6 PCS กายเตี้ยลวสุสาน**  
*Un bouquet de fraîcheur enveloppé dans une feuille de riz. Servi avec une sauce thaï épicée au citron vert et cacahuètes. / A bouquet of freshness wrapped in rice sheet. Served with a spicy Thai lime and peanut sauce*  
**กายเตี้ยลวสุสานใส่กุ้ง** 59dhs  
**Crevettes / Shrimp**  
**กายเตี้ยลวสุสานใส่ไก่** 49dhs  
**Poulet / Chicken**  
**กายเตี้ยลวสุสานใส่เนื้อ** 55dhs  
**Boeuf / Beef**  
**กายเตี้ยลวสุสานใส่เต้าหู้** 47dhs  
**Végétarien / Bean curds**
- EF2 Lab pla saumon ลาบปลาแซลมอน** 69dhs  
*Salade de saumon revisité par Chee is thai. Salmon salad revisited by Chee is thai.*
- EF3 Yum nua ยำเนื้อ** 69dhs  
*Boeuf mariné grillé aux épices et aux herbes à la façon thaï. Grilled marinated beef with Thai spices and herbs.*
- EF4 Lab kai ลาบไก่** 75dhs  
*Salade à la façon thaï au poulet et des herbes. Chicken thai Salade with herbes.*
- EF5 Yum woon sen ยำวุ้นเส้น** 79dhs  
*Salade fraîcheur de vermicelle du soja façon thaï. Thai fresh salade with soja's noodle.*
- EF6 Yum makhaue ยำมะเขือ** 79dhs  
*Salade aubergine fraîcheur façon thaï Thai style grilled egg-plant salade*
- EF7 Mieng เมี่ยง** 89dhs  
*Confiant cacahuètes / Contains peanuts*  
*Poulet +10 dhs Boeuf +15 dhs*  
*Salade fraîcheur composer à la façon CheelsThai / CheelsThai style mixed fresh salade*
- Som Tam ส้มตำไทย** 119dhs  
*Confiant cacahuètes / Contains peanuts*  
*Salade Thaie de Papaye Verte Thai Green Papaya Salad*
- Yum Pla Lui Suan ปลาขาวสมุนไพร** 129dhs  
*Confiant cacahuètes / Contains peanuts*  
*Salade Thaïlandaise de Poisson Blanc et Herbes Fraîches Thai White Fish Salad with Fresh Herbs*

SOUPES CHAUDES

Tom yum ต้มยำ

Soupe Thaïlandaise Piquante La célèbre soupe thaïlandaise au goût épicé et acidulé, préparée avec citronnelle, galanga, feuilles de bergamote, piment frais et jus de citron vert. Agrémentée de champignons et d'herbes fraîches. Un bouillon aromatique et intense, emblématique de la cuisine thaïlandaise / Spicy Thai Soup The famous Thai soup with a spicy and tangy flavor, prepared with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, fresh chili, and lime juice. Enhanced with mushrooms and fresh herbs. An aromatic and intense broth, iconic in Thai cuisine.

- ต้มยำไก่**  
**TY1 Tom yum kai 67dhs**  
*Bouillon d'épices aux poulet Chicken hot and sour soup*
- ต้มยำกุ้ง**  
**TY2 Tom yum kung 69dhs**  
*Bouillon d'épices aux crevettes Hot and sour gambas soup*

Tom Kha ต้มข่า

Soupe Thaïlandaise au Lait de Coco Une soupe traditionnelle thaïlandaise à base de lait de coco parfumé, relevé de galanga, citronnelle et feuilles de bergamote, des champignons, du jus de citron vert et une touche de coriandre fraîche. Un équilibre parfait entre douceur, acidité et arômes d'herbes / Thai Coconut Milk Soup A traditional Thai soup made with fragrant coconut milk, flavored with galangal, lemongrass, and kaffir lime leaves, with mushrooms, lime juice, and a touch of fresh coriander. A perfect balance of creaminess, acidity, and herbal aromas.

- ต้มข่าไก่**  
**TK1 Tom kha kai 70dhs**  
*Bouillon d'épices aux poulet et lait de coco Thai coconut soup with galanga & chicken*
- ต้มข่ากุ้ง**  
**TK2 Tom kha kung 79dhs**  
*Bouillon d'épices aux crevettes et lait de coco Thai coconut soup with galanga & gambas*

TJ Tom Jued Tofu ต้มจืดเต้าหู้ 79dhs

Une soupe légère et réconfortante, préparée avec un bouillon clair parfumé à l'ail et au poivre. Composée de tofu soyeux, poulet haché, de légumes frais et de vermicelles, champignons noir. Cette soupe douce et subtile convient à tous les palais / A light and comforting soup made with a clear, garlic- and pepper-scented broth. It includes silken tofu, minced chicken, fresh vegetables, vermicelli, and black mushrooms. This mild and delicate soup is suitable for all tastes.

ACCOMPAGNEMENT ET EXTRA

- Riz nature** ข้าวเปล่า ..... 20dhs
- Riz gluant** 150gr ข้าวเหนียว ..... 35dhs
- Nouille** เส้นเล็ก ..... 35dhs
- Légumes sautés** ผัดผัก ..... 49dhs
- Oeuf au plat** ไข่ดาว ..... 20dhs

SUPPLÉMENT DE PROTÉINE AU CHOIX

- Gambas** 2 PCS ..... 25dhs
- Fruit de mer** 2 gambas, 2 calmars en rondelles, 2 morceaux de poisson ..... 30dhs
- Boeuf** ..... 25dhs
- Poulet** ..... 20dhs

DESSERT VERSION THAÏLANDE

FT1 Flan caramel thai คريمةคาราเมล

Version plus délicate du flan classique A more delicate version of the classic flan

59dhs



KM2 Khaoniew mamuang ข้าวเหนียวมะม่วง

Riz gluant au lait de coco et mangue mûre fraîche Sticky rice with coconut milk and fresh ripe mango

69dhs



KT3 Kanom tom ขนมต้ม

Bouchées de pulpe de coco Coconut Pulp Bites

59dhs



PL5 Pholamai ผลไม้รวม

Assortiment de fruits de saison Assortment of seasonal fruits

49dhs



IT6 Icecream ไอศกรีม 1 boule

Glace au choix Ice cream of your choice

29dhs



Itim Kati ไอศกรีมกะทิ

Glace coco, riz gluant, mélange de fruit sec Coconut ice cream, sticky rice, mixed dried fruit

59dhs



Saku Heaw สาธุเปือก

Perles de tapioca au lait de coco Tapioca pearls with coconut milk

59dhs



PLAT DU JOUR

(Sauf week-end et jour férié) Service du 12h00 à 16h00

Plat du jour อาหารประจำวัน 89dhs

FORMULE DU JOUR

Formule du jour เมนูประจำวัน 119dhs  
 Entrée + Plat du jour + Boisson ou Plat du jour + Boisson + Dessert

FORMULE COMPLÈTE

Formule complète ครบสูตร 139dhs  
 Boissons + Entrée + Plat du jour + Dessert (formules complètes du jour à emporter -10%)

MENU ENFANT

Menu enfants เมนูสำหรับเด็ก 79dhs  
 3 Brochettes de poulet et riz sauté ou riz gluant ou pad thai nature. Boisson / eau ou soda Boule de glace ou flan caramel

SERVICE DE 12H À 23H

Sur place · À emporter · En livraison

Chees is Thai

FAST STREET GOOD



WWW.CHEESTHAI.COM

05 20 22 68 20

06 64 22 59 09