



### **La cuisine thaïlandaise se base sur un équilibre entre goût, texture et assaisonnement.**

Elle privilégie l'utilisation de produits frais, légumes, herbes, fruits et grillades et bouillons plutôt que friture comme forme de cuisson. L'assaisonnement est le point de référence majeur de la cuisine thaïe. Il s'appuie sur les 4 saveurs : le sucré, le salé, l'acide, le pimenté.

### **L'adresse**

A deux pas de Gambetta et de la place Pey-Berland, le Noorn Akorn vous ouvre les portes de la Thaïlande. C'est mon amie Bérangère qui m'a fait découvrir ce petit restaurant au coeur de Mériadeck. Depuis, c'est mon restaurant thaïlandais préféré à Bordeaux. Le service est souriant et attentionné et la cuisine excellente. Les menus présentés sous forme de quotidien thaïlandais, les tableaux au mur, les serviettes colorées, la luminosité vous plongent dans une atmosphère cosy, l'attention est portée dans les détails. Ce havre de saveurs vous entraînera à la découverte de la cuisine thaïlandaise. Les plats proposés vous feront voyager.

Le Noorn Akorn est le lieu idéal pour un déjeuner avec une copine pour une pause shopping, entre 2 rendez-vous, ou en famille si vous visitez Bordeaux. Et le soir, allez-y entre amis, en amoureux et prenez le temps de découvrir cette cuisine si savoureuse.

Tout est délicieux mais si jamais je ne devais vous conseiller qu'un seul plat, ce serait le Sua Rong Haï ou Les larmes du tigre,

« si délicieux que le tigre pleure pour en avoir davantage ! ».

A midi, le menu – entrée / plat / dessert – est à 13 euros, et le soir, à la carte, compter entre 25 et 35 euros par personne. Attention, certains plats sont très épicés, n'hésitez pas à demander leur degré d'intensité. •

Noorn Akorn : 8 cours d'Albret à Bordeaux

tél : 05 56 44 50 48



[http://www.bordeauxgourmand.com/2013/09/11/le-thaï-à-bordeaux-2/](#)



[http://www.bordeauxgourmand.com/2013/09/11/le-thaï-à-bordeaux-2/](#)