


## SPECIALITES DE LA CHEFFE

### ENTREES

191. **YAM POO NIM** ยำปู๋นึม 25.-  
Salade de Crabe mou, pulpe de noix de coco grillée, mangue verte et noix de cajou, la coriandre
192. **YAM HOY SHELL** ยำหอยเชลล์ 25.-  
Salade de noix de St. Jacques grillées, échalotes, mangue verte, coriandre et citron vert

### PLATS PRINCIPAUX

194. **KUNG PAD PRIK KLEUA** กุ้งผัดพริกเกลือ 40.-  
Grosses crevettes sautées à l'ail, piment haché, racine de coriandre, gros sel
195. **CHU CHI KANG KRA DANE** จู๋ฉี่กั้งกระดาน 40.-  
Cigales de mer au curry rouge, lait de coco, basilic thaï et poivre vert
196. **POO NIM PAD KHEE MAO** ปู๋นึมผัดชี้เมา 40.-  
Crabe mou sauté au basilic thaï, racine de cachai, haricots et poivre vert

Les plats marqués d'un  peuvent être relevés à volonté ou sans piments. Tous nos plats prennent du temps à leur préparation. Nous vous remercions de votre compréhension.

7.7% TVA incluse



MENU I (DES 2 PERS.)

184. ASSORTIMENT SATAY ET GALETTE AUX CREVETTES

\*\*\*\*\*

TOM KAH KAI

\*\*\*\*\*

BŒUF AU CURRY PANEANG  
PORC EMINCE AUX LEGUMES  
RIZ PARFUME

\*\*\*\*\*

GLACE AU LAIT DE COCO FAITE MAISON

PRIX PAR PERSONNE

70.-

7.7% TVA incluse





MENU II (DES 2 PERS.)

185.

ASSORTIMENT SATAY

ET

ROULEAUX DE PRINTEMPS

POULET AUX FEUILLES PARFUMÉES

\*\*\*\*\*

TOM YAM KUNG

\*\*\*\*\*

SALADE DE VERMICELLES AU PORC

\*\*\*\*\*

POULET AU CURRY VERT

CREVETTES A LA MODE DE LA CHEFFE

RIZ PARFUME

\*\*\*\*\*

DUO DE DOUCEURS THAÏES






PRIX PAR PERSONNE

80.-


7.7% TVA incluse




## SALADES (Entrées)

-  101. YAM NEUA ยำเนื้อ 25.-  
Salade de bœuf au riz croustillant, oignon, concombre, coriandre et tomates fraîches
-  102. SOM TAM ส้มตำ 20.-  
Salade de papaye verte, ail, tomates et concassé de cacahuètes
-  103. LAP KAI ลาบไก่ 24.-  
Salade de poulet, assaisonnée de citron vert, coriandre et feuilles de menthe fraîche

## SOUPES (Entrées)

-  111. TOM YAM KUNG ต้มยำกุ้ง 14.-  
Potage relevé de crevettes, parfumé à la citronnelle et à la coriandre
112. TOM KAH KAI ต้มข่าไก่ 13.-  
Potage de poulet au lait de coco, la coriandre et galanga
113. KIW NAM เกี๊ยวน้ำ 13.-  
Potage de raviolis au poulet, crevettes et légumes, la coriandre

Les plats marqués d'un  peuvent être relevés à volonté ou sans piments. Tous nos plats prennent du temps à leur préparation. Nous vous remercions de votre compréhension

7.7% TVA incluse



## ENTREES

### 121. ASSORTIMENT DU TOM YAM

(Commander à partir de 2 personnes minimum)

- ❖ Satay de poulet et bœuf
- ❖ Rouleaux de printemps
- ❖ Poulet dans une feuille parfumée
- ❖ Galettes aux crevettes

23.- Prix par personne

### 122. BROCHETTES SATAY สะเต๊ะ

18.-

Brochettes de poulet marinées, accompagnées de leur sauce Satay

### 123. ROULEAUX DE PRINTEMPS (2 pièces) ปอเปี๊ยะ

10.-

Poulet, vermicelles de soja et légumes

### 124. THOD MAN KUNG (4 pièces) ทอดมันกุ้ง

20.-

Galettes de poisson, crevettes, haricots et basilic thaïs

### 125. NEUA TAKHAI เนื้อตะไคร้

25.-

Carpaccio de bœuf et oignons rouges à la citronnelle fraîche

### 126. LAB NEUA DIB ลาบเนื้อดิบ

25.-

Tartare de bœuf, assaisonné de citron vert, aux échalotes, coriandre et feuilles de menthe fraîche

### 127. POO JAA ปูจ๋า

18.-

Chair de crabe et viande de porc, hachées aux herbes

### 128. KUNG CHAIR NAM PLA กุ้งแช่น้ำปลา

20.-

Crevettes crues marinées au citron vert, coriandre, gingembre

### 129. KUNG MANG KORN กุ้งมังกร

20.-

Crevettes dragon enrobées de riz croustillant parfumé

### 130. PAN KLIB (4 pièces) ปั่นคิลิป

18.-

Raviolis à la vapeur avec poulet

### 131. KUNG HOM SABAI (4 pièces) กุ้งห่มสไบ


20.-

Crevettes enrobées de feuille de brick

7.7% TVA incluse

## PLATS TRADITIONNELS THAÏS

-  141. **PLA LAD PLIK** ปลาสดพริก Selon poids  
Dorade saisie et accompagnée d'une sauce au tamarin et basilic thaï
-  142. **HOY SHELL PAD CHA** หอยเชลล์ผัดซ่า 40.-  
Noix de St. Jaques sautées au curry rouge, racine de cachai, basilic thaï et poivre vert
143. **PLIOW WAN KUNG** เปรี้ยวหวานกุ้ง 33.-  
Crevettes à la sauce aigre-douce au vinaigre de riz et ananas frais
144. **KUNG THOD KLATHIEM** กุ้งทอดกระเทียม 33.-  
Crevettes sautées à l'ail et poivre noir
-  145. **KAÏ PAD MED MAMOUANG** ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 30.-  
Poulet sauté aux noix de cajou rôties
-  146. **PAD BAI KA PAO KAÏ** ผัดใบกะเพราไก่ 30.-  
Poulet haché au couteau sauté au basilic thaï et poivre vert
-  147. **PLA MUK PAD KA PAO** ปลาหมึกผัดกะเพรา 32.-  
Calamar sauté au basilic thaï, haricots et poivre vert
148. **PED PAD KING** เป็ดผัดขิง 32.-  
Canard sauté au gingembre frais et champignons parfumés
-  149. **NEUA PAD BAI KA PAO** เนื้อผัดใบกะเพรา 34.-  
Bœuf sauté au basilic thaï et poivre vert

Les plats marqués d'un  peuvent être relevés à volonté ou sans piments. Tous nos plats prennent du temps à leur préparation. Nous vous remercions de votre compréhension


7.7% TVA incluse


- |      |  |      |
|------|--|------|
| 152. | <b>PAD PAK</b> ผัดผัก  | 20.- |
|      | Légumes sautés à la sauce d'huîtres                            |      |
| 153. | <b>PAD THAI</b> ผัดไทย   | 29.- |
|      | Nouilles de riz sautées aux crevettes, cacahuètes, œuf et tofu |      |
| 154. | <b>KHAO PAD KAI</b> ข้าวผัดไก่                                 | 27.- |
|      | Riz sauté au poulet, œuf et légumes                            |      |
| 155. | <b>KHAO SUAY</b> ข้าวสวยหอมมะลิ                                | 4.-  |
|      | Riz parfumé nature   |      |

## ENTREES VEGETARIENNES

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 156. | <b>SOUPE PAK</b> ซุปผัก                       | 10.- |
|      | Soupe aux légumes et tofu                     |      |
| 157. | <b>KHA NOM KUI CHAI</b> (4 pièces) ขนมก๊วยซ่า | 12.- |
|      | Raviolis aux légumes à la vapeur              |      |

## PLATS VEGETARIENS

- |   |      |   |      |
|---|------|---|------|
|  | 158. | <b>KEANG PAK</b> แกงผัก   | 23.- |
|   |      | Légumes au curry vert ou rouge, tofu, basilic thaïs et lait de coco |      |
|   | 159. | <b>KHAO PAD PAK</b> ข้าวผัดผัก                                      | 22.- |
|   |      | Riz sauté aux légumes, œuf et tofu                                  |      |
|   | 160. | <b>MII PAD PAK</b> หมี่ผัดผัก                                       | 25.- |
|   |      | Nouilles de riz sautées aux légumes, œuf et tofu                    |      |

Les plats marqués d'un  peuvent être relevés à volonté ou sans piments. Tous nos plats prennent du temps à leur préparation. Nous vous remercions de votre compréhension

7.7% TVA incluse



## PLATS AU CURRY

-  161. **KEANG KIOW WAN KAI** แกงเขียวหวานไก่ 30.-  
Poulet au curry vert, lait de coco, basilic et aubergines thaïes
-  162. **KEANG PHED PED YANG** แกงเผ็ดเป็ดย่าง 32.-  
Magret de canard rôti émincé au curry rouge, lait de coco, basilic, ananas frais
163. **MASSAMAN NEUA** มัสมันเนื้อ 34.-  
Bœuf au curry Massaman, pommes de terre et cacahuètes  
(Spécialité du sud de la Thaïlande)
164. **PANEANG NEUA** พะแนงเนื้อ 34.-  
Bœuf au curry Paneang, feuilles de kafir et lait de coco
-  165. **CHU CHI NEUA** ชูฉี่เนื้อ 34.-  
Bœuf sauté au curry rouge, basilic thaï et poivre vert, lait de coco
166. **HO MOK PLA & POO** ห่อหมกปลาและปู 30.-  
Cassolettes de poisson et crabe au curry rouge, basilic, cuites à la vapeur  
dans une feuille de bananier
-  167. **KEANG KIOW WAN KUNG** แกงเขียวหวานกุ้ง 33.-  
Crevettes au curry vert avec aubergines et basilic, lait de coco
-  168. **CHU CHI KAIE** ชูฉี่แกะ 38.-  
Filets mignons d'agneau grillé sauté au curry rouge, basilic thaï, lait de coco

### PROVENANCE DES VIANDES


Agneau : Nouvelle-Zélande

Bœuf & Porc : Suisse

Poulet : Suisse

Canard : Allemagne

Poisson : Grèce

Les plats marqués d'un  peuvent être relevés à volonté ou sans piments. Tous nos plats prennent du temps à leur préparation. Nous vous remercions de votre compréhension.

7.7% TVA incluse