


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 กุ้งห่มสไบ


20.-

Rouleaux de printemps aux crevettes

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

ENTREES VEGETARIENNES

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

PLATS VEGETARIENS

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

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** ชูฉีเนื้อ 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** ชูฉีแกะ 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