

## *Spécialités Thaïlandaises*

A midi,  
en plus de la carte, du mardi au samedi, découvrez notre

**buffet froid et chaud.**

Adultes et adolescents Frs. 25.00

Enfants Frs. 15.00

Tout petits Frs. 5.00

\*\*\*

**Service à la carte**

de 11h30 à 14h30 et de 18h00 à 21h30

Entrées/Starters

<b>1</b>	Po Pia Thod <b>Rouleaux de printemps aux légumes, 2 pièces</b> Vegetarian spring rolls ( légumes et vermicelles dans une feuille de riz, sauce aigre-doux)	<b>8.00</b>
<b>2</b>	Po Pia Lek <b>Petits rouleaux de printemps au poulet, 5 pièces</b> little spring rolls stuffed with chicken ( poulet, légumes et vermicelles dans une feuille de riz, sauce aigre-doux)	<b>10.00</b>
<b>3</b>	Satay Kai <b>Brochettes de poulet satay, 6 pièces</b> Chicken satay sticks (poitrine de poulet grillée, sauces cacahuète et vinaigrette aux légumes)	<b>12.00</b>
<b>4</b>	Thod Man Pla <b>Beignets de poisson au curry rouge: 5 pièces</b> Thai fish cakes (Poisson, haricots verts et curry rouge)	 <b>12.00</b>
<b>5</b>	Kung Chup Pang Tod <b>Beignets de crevettes, 4 pièces</b> Crispy deep fried shrimps (Crevettes en pâte à beignets, sauce aigre-doux)	<b>12.00</b>
<b>6</b>	Po Pia Kung <b>Rouleaux de printemps aux crevettes, 4 pièces</b> Spring rolls stuffed with shrimps (crevettes, légumes et vermicelles dans une feuille de riz, sauce aigre-doux)	<b>10.00</b>
<b>7</b>	Som Tam Thai <b>Salade de papaye</b> Thai Papaya Salad (Papaye verte, carottes, haricots verts, piments, cacahuètes, jus de citron)	 <b>13.00</b>
<b>8</b>	Yam Nuea <b>Salade de bœuf</b> Beef Salad (Emincé de boeuf au citron vert, piments , coriandre et menthe fraîche)	 <b>13.00</b>
<b>58</b>	Lap Mu <b>Salade de porc</b> (Salade d'émincé de porc épicé.) Pork spicy salad.	 <b>13.00</b>
<b>9</b>	Thod Ruam <b>choix d'entrées pour 2 personnes</b> choice of starters for 2 persons (Rouleaux de printemps aux légumes et poulet, beignets de crevettes, brochettes de poulet)	<b>24.00</b>


**Potages/Soups**

**FRS**



- |           |   |  |
|-----------|---|--|
| <b>10</b> | <p>Tom Kha Kung<br/> <b>Potage aux crevettes</b><br/>           Shrimps coconut soup<br/>           (Soupe de crevettes à la citronnelle, champignons, coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron vert et lait de coco)</p>    | <b>12.00</b>   |
| <b>11</b> | <p>Tom Kha Kai<br/> <b>Potage de poulet</b><br/>           Chicken Coconut Soup<br/>           (Soupe de poulet à la citronnelle, champignons, coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron vert et lait de coco)</p>            | <b>12.00</b>   |
| <b>12</b> | <p>Tom Kati Pla<br/> <b>Potage de poissons</b><br/>           Fish Coconut Soup<br/>           (Soupe de poissons à la citronnelle, champignon, coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron vert et lait de coco)</p>           | <b>12.00</b>   |
| <b>13</b> | <p>Kiao Mu<br/> <b>Potage aux ravioles de porc</b><br/>           Pork ravioles and vegetable soup<br/>           (porc, légumes, oignons, coriandre)</p>   | <b>12.00</b>   |
| <b>14</b> | <p>Tom Yam Kung<br/> <b>Potage épicé aux crevettes</b><br/>           Spicy and Sour Shrimp Soup<br/>           (Soupe de crevettes à la citronnelle, champignons , coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron et piments)</p> |  <b>12.00</b> |
| <b>16</b> | <p>Tom Yam Kai<br/> <b>Potage épicé au poulet</b><br/>           Spicy and sour chicken soup<br/>           (Soupe de poulet à la citronnelle, champignons , coriandre fraîche, galanga frais , jus de citron et piments)</p>       |  <b>12.00</b> |
| <b>15</b> | <p>Sup Hiy<br/> <b>Potage comme plat principal</b><br/>           (grosse portion, accompagné d'un bol de riz)</p>  | <b>22.00</b>   |

### Pates et Riz/Pasta and rice

FRS

- |           |                                  |   |  |
|-----------|----------------------------------|---|--|
| <b>18</b> | Phad thai Kai                    | <b>Nouilles de riz sautées au poulet</b><br>(Nouilles de riz, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes)  | <b>23.00</b>   |
| <b>20</b> | Phad Thai Kung                   | <b>Nouilles de riz aux crevettes</b><br>Fried Noodles with Shrimps<br>(Nouilles de riz, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes)                          | <b>23.00</b>   |
| <b>45</b> | Phad Thai Phak                   | <b>Nouilles de riz sautées aux légumes</b><br>Vegetarian Fried Noodles<br>(Nouilles de riz, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes)                      | <b>22.00</b>   |
| <b>27</b> | Khao Phad Kai ( Kung , Mu )      | <b>Riz sauté au poulet ( ou crevettes ou porc )</b><br>Chicken Fried Rice ( or Shrimps or Pork )<br>Riz thaï sauté au poulet et légumes et œuf brouillé ( Crevettes, Porc )             | <b>23.00</b>   |
| <b>92</b> | Kra Pow Nuea Kri Dow ( Kai, Mu ) | <b>Viande hachée de bœuf, Basilic épicé, riz blanc et œuf au plat. ( ou Poulet ou Porc )</b><br>Minced beef basilic with chili, rice , with Thaï style fried egg ( or chicken or porc ) |  <b>25.00</b> |

### Gambas/Prawns

- |           |                 |  |  |
|-----------|-----------------|--|--|
| <b>65</b> | Kung op wun sen | <b>Gambas et vermicelles, herbe Thai, oignon et poivre noir.</b><br>Prawns over a pot of aromatic Thai flavored herbs and onions.                          | <b>30.00</b>   |
| <b>21</b> | Keaw Wan Kung   | <b>Gambas curry vert</b><br>Prawns in Green Curry<br>(Gambas au curry vert, aubergines thaïlandaises, basilic thaï et lait de coco)                        |  <b>30.00</b> |
| <b>22</b> | Shu Shee Kung   | <b>Gambas curry panang</b><br>Prawns in Panang Curry<br>(Gambas au curry panang, citronnelle, feuilles de limettier et lait de coco)                       | <b>30.00</b>   |
| <b>23</b> | Kra Pow Kung    | <b>Gambas au basilic thaï sacré</b><br>Spicy Fried Prawns with Holy Basil<br>(Gambas sautés à la feuille de basilic thaï sacré, ail, piments et haricots ) |  <b>30.00</b> |

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

Origine de nos crevettes : Thaïlande, Vietnam.

**Poulet/Chicken**

**FRS**

24	Kra Pow Kai <b>Poulet au basilic thaï sacré</b> Spicy fried chicken with holy basil (Poulet sauté au basilic thaï, ail, piments et haricots )		<b>26.00</b>
25	Phat Peaw Wan Kai <b>Poulet aigre doux</b> Sweet and sour chicken breast (Emincé de poitrine de poulet, oignons, poivrons, ananas, tomates)		<b>26.00</b>
26	Keaw Wan Kai <b>Poulet curry vert</b> Chicken Green Curry (Poulet au curry vert, aubergines thaïlandaises, basilic thaï et lait de coco)		<b>26.00</b>
28	Kai Phad Khing Hed <b>Poulet au gingembre</b> Stir-Fried chicken with mushrooms (Poulet sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés, pousses de bambou et gingembre)		<b>26.00</b>
29	Massaman Kai <b>Poulet curry massaman</b> Chicken in massaman curry (Poulet au curry massaman, noix de cajou, pommes de terre et lait de coco)		<b>26.00</b>
66	Poulet curry panang <b>Chicken Panang Curry</b> (Poulet au curry Panang, citronnelle, feuilles de limettier et lait de coco)		<b>26.00</b>



\* \* \*

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.


Origine de nos viandes : bœuf Suisse, porc Suisse, canard Thaïlande, France, poulet Brésil.

### Bœuf/Beef

FRS

- |    |  |   |       |
|----|--|---|-------|
|    | Kra Pow Nuea   |   |       |
|    | <b>Bœuf au basilic thaï sacré</b>  |   |       |
| 30 | Spicy Fried Beef with Holy Basil<br>(Bœuf sautés au basilic thaï sacré, ail, piment et haricots )              |  | 30.00 |
|    | Nuea Phad Namman Hoi   |   |       |
|    | <b>Bœuf à la sauce d'huître</b>  |   |       |
| 31 | Stir-Fried Beef in Oyster Sauce<br>(Bœuf sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés et pousses de bambou) |   | 30.00 |
|    | Kang Kati Nuea   |   |       |
|    | <b>Bœuf curry panang</b>   |   |       |
| 32 | Beef Panang Curry<br>(Bœuf émincé au curry panang, citronnelle et lait de coco)                                |   | 30.00 |
|    | Yam nuea   |   |       |
|    | <b>Salade de bœuf piquante</b>   |   |       |
| 50 | Beef salad<br>(Emincé de bœuf au citron vert, piment, coriandre et menthe fraîche)                             |  | 30.00 |

### Canard/Duck

- |    |   |   |       |
|----|---|---|-------|
|    | Ped Ka-Na   |   |       |
|    | <b>Canard laqué aux brocolis thaï</b>   |   |       |
| 33 | Stir-Fried Duck with Thai Broccoli<br>(Canard laqué aux brocolis thaï croquants, noix de cajou, et gingembre)                     |   | 34.00 |
|    | Ped Phad Khing Hed  |   |       |
|    | <b>Canard au gingembre</b>  |   |       |
| 34 | Stir-Fried Ginger Duck with mushrooms<br>(Canard sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés, pousses de bambou et gingembre) |   | 34.00 |
|    | Kang Ped  |   |       |
|    | <b>Canard curry panang</b>  |   |       |
| 35 | Duck Panang Curry<br>(Canard au curry panang, citronnelle, feuilles de limettier et lait de coco)                                 |   | 34.00 |
|    | Keaw Wan Ped  |   |       |
|    | <b>Canard curry vert</b>  |   |       |
| 67 | Duck Green Curry<br>(Canard au curry vert, aubergines et basilic thaï, lait de coco)  |  | 34.00 |



\* \* \*

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

Origine de nos viandes : bœuf Suisse, porc Suisse, canard Thaïlande, France, poulet Brésil.

**Poisson/Fish**

**FRS**

- Pla Phad Phet  
**Poisson au basilic thaï sacré**  
37 Spicy Stir-Fried Fish with Holy Basil  
(pangasius sauté, feuilles de basilic thaï sacré, ail, poivre vert frais et haricots )  **28.00**
- Shu Shee Pla  
**Poisson au curry panang**  
38 Fish in panang curry sauce  
(pangasius sauté, sauce curry panang, coriandre et lait de coco) **28.00**
- Pla Nang Manao  
**Poisson à la vapeur, citron vert, gingembre, sauce soja**  
39 Steamed fish with green lime, ginger, soya sauce.  
(poisson entier, gingembre, citron vert, sauce soja) **30.00**
- How Mok Thailey  
**Fruits de mer au curry rouge dans une papillote**  
43 Seafood in red curry sauce thaï basilic and flavoured herbs with fried egg  
(fruits de mer au curry rouge, basilic, herbes aromatiques thaï et œuf)  **30.00**

Origine de nos poissons et fruits de mer : Thaïlande, Vietnam. Suisse, France, Espagne.

\* \* \*

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

**Porc/Pork**

- Keaw Wan Mu  
**Porc curry vert**  
40 Pork in green curry sauce  
(Porc au curry vert, aubergines thaïlandaises, basilic thaï et lait de coco)  **26.00**
- Preaw Wan Mu  
**Porc aigre-doux**  
41 Sweet and Sour Pork Stir Fry  
(Porc en sauce aigre-douce, tomate, ail, poivron rouge/vert/jaune, concombre et ananas) **26.00**
- Mu Phad Khing Hed  
**Porc au gingembre**  
42 Stir-Fried Ginger Porc with Mushrooms  
(Porc sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés, pousses de bambou et gingembre) **26.00**
- Mu Phad Phak  
**Porc aux légumes de saison**  
44 Stir-Fried Porc with Seasonal Vegetables  
(Porc sauté à la sauce d'huître aux légumes de saison) **26.00**

\* \* \*

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

Origine de nos viandes : bœuf Suisse, porc Suisse, canard Thaïlande, France, poulet Brésil.



**Légumes/Vegetables**

**FRS**

	Phad Thai Phak	
	<b>Nouilles de riz sautées aux légumes</b>	
<b>45</b>	Vegetarian Fried Noodles (Nouilles de riz sautées aux légumes, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes)	<b>22.00</b>
	Phad Phak Ruam	
	<b>Légumes de saison sauté</b>	
<b>46</b>	Stir-Fried Vegetables (Légumes sauté à la sauce d'huître, brocoli thaï, chou chinois, pousses de soja, haricots verts, champignons parfumés, pousses de bambou et carottes)	<b>20.00</b>
	Khao Phad Phak	
	<b>Riz sauté aux légumes</b>	
<b>47</b>	Vegetarian Fried Rice (Riz thaï sauté aux légumes et oeuf)	<b>20.00</b>
	Phad si ew	
<b>48</b>	<b>Nouilles de riz sautées au brocoli, oeuf et sauce soja</b> Thai rice noodles with broccoli egg and soja sauce	<b>20.00</b>
	Po Pia Thod	
	<b>Rouleaux de printemps aux légumes : 4 pièces</b>	
<b>49</b>	Vegetarian Spring Rolls (Légumes et vermicelles roulés dans une feuille de riz, sauce aux arachides)	<b>14.00</b>
	Keaw Wan phak	
	<b>Légumes au curry vert</b>	
<b>93</b>	Mixed Vegetables in Green Curry Sauce (Aubergines thaï et choix de légumes, basilic thaï et lait de coco)	<b>24.00</b>



**Menu grenouille/Frog Menu**

Po Pia Kung

**Rouleaux de printemps aux crevettes**

Shrimps spring rolls

\*\*\*

Kra Pow Kob

**Cuisses de grenouilles au basilic thaï sacré**

Riz parfumé au jasmin

Fried Frog legs with Holy Basil Sauce

(Cuisses de grenouilles poêlées, sauce au basilic thaï)

\*\*\*

**Dessert selon suggestion du jour**

**51** Prix par menu : 44.00 FRS

**151** Plat principal seul : 32.00 FRS

**Menu poisson/Fish Menu**

Po Pia Kung

**Rouleaux de printemps aux crevettes**

Spring Rolls Stuffed with Shrimp

\*\*\*

Pla Nung Manao

**Poisson entier à la vapeur au citron**

Riz parfumé au jasmin

(Steamed Fish with Thai Lime Dressing)

(Poissons entiers à la vapeur, coriandre frais, citron vert et ail)

\*\*\*

Dessert selon suggestion du jour

**52** Prix par menu : 42.00 FRS

**152** Prix par assiette : 30.00 FRS

Origine de nos poissons : Suisse, France.

### Juniors / Kids

	<b>FRS</b>
Satay Kai	
<b>Brochettes de poulet satay, 6 pièces</b>	<b>12.00</b>
3 Chicken satay sticks (poitrine de poulet grillée, sauces cacahuète et vinaigrette aux légumes)	
Nugget Kai	
<b>123 Nuggets de poulet</b>	<b>12.00</b>
Chicken nuggets	
Khao Khai Jeaw	
<b>124 Omelette avec riz thaï parfumé</b>	<b>12.00</b>
Omelette with Thai Rice	
Mee Leaung Mu	
<b>125 Nouilles jaunes au porc</b>	<b>12.00</b>
Stir Fried Yellow Noodles with Pork (Nouilles jaunes sautées au porc)	
Kung Chup Pang Tod Po - Pia Kung	
<b>126 Beignets de crevettes et rouleaux de printemps aux crevettes</b>	<b>12.00</b>
Crispy Deep Fried Shrimps and Spring Rolls Stuffed with Shrimp	

	<u>Desserts</u>	FRS
70	Khao Neow Mamuang <b>Riz gluant au lait de coco avec une boule coco et mangue</b> Sweet Sticky Rice with Mango and coco icecream (Riz gluant au lait de coco et mangue thaï, feuille de pandanus, sucre de palme et graines de sésame )	14.00
73	Sai Sai <b>Dessert à noix de coco</b> Thai Steamed Rice Dough with Sweet Coconut Stuffing (A base de farine de riz, noix de coco rapée et châtaigne d'eau, le tout cuit à la vapeur en papillote de feuille de bananier)	12.00
84	Ta Ko <b>Petits flans coco</b> Thai Pudding with Coconut Cream Topping (Flan à base de sirop de feuilles de pandanus et châtaignes d'eau, recouverts de lait de coco sucré)	12.00
82	Phola Mai Raum Lychee <b>Salade de fruits aux lychees</b> Fruits Salad Lychee	6.00
90	Khao Tom Mad <b>Riz collant au lait de coco, bananes et haricots rouges avec une boule vanille cuit dans une feuille de banane</b> Sweet sticky rice with banana and red beans, cooked in a banana leave with vanilla icecream	10.00

**Boissons Thaï/ Thai Beverages****FRS**

94	Nam Supparod Pun <b>Smoothie ananas</b> Pineapple Smoothie	<b>6.00</b>
95	Nam Phola Mai Ruam Pun <b>Smoothie aux fruits</b> Mixed Fruits Smoothie	<b>6.00</b>
96	Cha Nom Yen <b>Thé au lait glacée thaï</b> Thai Ice Milk Tea	<b>6.00</b>
97	Cafe Yen <b>Café au lait glacée thaï</b> Thai Ice Coffee Milk	<b>6.00</b>

Damien, Jean-Luc, Ned et leur personnel vous souhaitent la bienvenue et un bon appétit !

Le temps d'attente varie selon la commande et l'occupation du restaurant. Notre personnel vous renseignera volontiers .

Merci !

