

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

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

Potages/Soups

FRS

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

Pates et Riz/Pasta and rice

FRS

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

Gambas/Prawns

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

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

Origine de nos crevettes : Thaïlande, Vietnam.

Poulet/Chicken

FRS

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

Bœuf/Beef

FRS

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

Canard/Duck

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| | Ped Ka-Na | | |
| | Canard laqué aux brocolis thaï | | |
| 33 | Stir-Fried Duck with Thai Broccoli
(Canard laqué aux brocolis thaï croquants, noix de cajou, et gingembre) | | 34.00 |
| | Ped Phad Khing Hed | | |
| | Canard au gingembre | | |
| 34 | Stir-Fried Ginger Duck with mushrooms
(Canard sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés, pousses de bambou et gingembre) | | 34.00 |
| | Kang Ped | | |
| | Canard curry panang | | |
| 35 | Duck Panang Curry
(Canard au curry panang, citronnelle, feuilles de limettier et lait de coco) | | 34.00 |
| | Keaw Wan Ped | | |
| | Canard curry vert | | |
| 67 | Duck Green Curry
(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	
	Nouilles de riz sautées aux légumes	
45	Vegetarian Fried Noodles (Nouilles de riz sautées aux légumes, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes)	22.00
	Phad Phak Ruam	
	Légumes de saison sauté	
46	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)	20.00
	Khao Phad Phak	
	Riz sauté aux légumes	
47	Vegetarian Fried Rice (Riz thaï sauté aux légumes et oeuf)	20.00
	Phad si ew	
48	Nouilles de riz sautées au brocoli, oeuf et sauce soja Thai rice noodles with broccoli egg and soja sauce	20.00
	Po Pia Thod	
	Rouleaux de printemps aux légumes : 4 pièces	
49	Vegetarian Spring Rolls (Légumes et vermicelles roulés dans une feuille de riz, sauce aux arachides)	14.00
	Keaw Wan phak	
	Légumes au curry vert	
93	Mixed Vegetables in Green Curry Sauce (Aubergines thaï et choix de légumes, basilic thaï et lait de coco)	24.00



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

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

	<u>Desserts</u>	FRS
70	Khao Neow Mamuang Riz gluant au lait de coco avec une boule coco et mangue 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 Dessert à noix de coco 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 Petits flans coco 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 Salade de fruits aux lychees Fruits Salad Lychee	6.00
90	Khao Tom Mad Riz collant au lait de coco, bananes et haricots rouges avec une boule vanille cuit dans une feuille de banane 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 Smoothie ananas Pineapple Smoothie	6.00
95	Nam Phola Mai Ruam Pun Smoothie aux fruits Mixed Fruits Smoothie	6.00
96	Cha Nom Yen Thé au lait glacée thaï Thai Ice Milk Tea	6.00
97	Cafe Yen Café au lait glacée thaï Thai Ice Coffee Milk	6.00

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 !

