





Entrées

| | |
|---|------|
| Rouleaux de printemps aux légumes ou poulet 2 pièces : Ail, carottes, chou blanc, champignons, vermicelles et poireaux | 6.- |
| Raviolis de crevettes 3 pièces | 7.- |
| Samoussa de Porc 2 pièces | 6.- |
| Beignets de crevettes 3 pièces | 7.- |
| Beignets de poisson 3 pièces | 7.- |
| Brochettes de poulet 3 pièces | 8.- |
| Potage (Tom Yam) de crevettes ou poulet  : Lait de coco, oignon, champignons, galanga, citronnelle, coriandre, feuilles de lime kaffir, tomates cerises et plantain aromatique | 12.- |
| Potage (Tom Kha) de poulet  : Lait de coco, oignon, champignons, galanga, citronnelle, feuilles de lime kaffir, tomates cerises, coriandre et plantain aromatique | 12.- |
| Salade de papaye  : Papaye verte, ail, piment fort, haricots serpents, carottes, tomates cerise, citron vert et arachides écrasées | 12.- |
| Salade de bœuf  : Oignon, échalote, piment fort, menthe, coriandre, citron vert et plantain aromatique | 15.- |
| Fris fusion : Rouleaux aux légumes 2 + raviolis de crevettes 2 + beignets de poissons 2 et beignets de crevettes 2 | 20.- |

Menus enfants


| | |
|----------------------------------|------|
| Brochettes de poulet 5 pièces | 12.- |
| Poulet à la sauce satay | 12.- |
| Riz sauté au poulet et crevettes | 12.- |

| | | |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| Provenances : | Bœuf, porc | Suisse |
| | Poulet | Thaïlande, Suisse |
| | Canard laqué | Chine, Thaïlande |
| | Crevettes, Poisson | Vietnam, Thaïlande |

Spécialités de chef

| | |
|--|------|
| Poulet à la sauce satay | 25.- |
| <i>: Carottes, oignon, petits pois, arachide et coriandre</i> | |
| Khao soy poulet ou bœuf avec nouilles | 26.- |
| <i>: Gingembre, échalote et coriandre</i> | |
| Moules et crevettes au curry rouge avec des feuilles de bétel, piment et feuilles de lime kaffir  | 26.- |
| Porc haché avec crevettes, sauté au basilic thaï  | 26.- |
| <i>: Ail, oignon, carottes, haricots serpents, poivron, piment fort et basilic</i> | |
| Bœuf croustillant à la façon Thaï | 27.- |
| <i>: Gingembre, échalote, carottes, oignons frits et coriandre</i> | |
| Canard laqué à la façon Thaï | 28.- |
| <i>: Carottes, brocolis thaïs ou pak choï</i> | |

Plats currys avec lait de coco ; diverses viandes aux choix

| | | | |
|---|-----------|--------|------|
| Curry vert  | Poisson | 24.- | |
| <i>: Aubergines, bambou, piment, feuilles de lime kaffir et basilic doux</i> | | Poulet | 24.- |
| | Crevettes | 25.- | |
| | Bœuf | 26.- | |
| Curry rouge  | Poisson | 24.- | |
| <i>: Aubergines, bambou, piment, feuilles de lime kaffir et basilic doux</i> | | Poulet | 24.- |
| | Crevettes | 25.- | |
| | Bœuf | 26.- | |
| Curry jaune | Poisson | 24.- | |
| <i>: Carottes, bambou, oignon et oignons de printemps</i> | | Poulet | 24.- |
| | Crevettes | 25.- | |
| | Bœuf | 26.- | |
| Curry pa-nèng  | Poisson | 24.- | |
| <i>: Aubergines, baie de dinde, feuilles de lime kaffir, piment et basilic doux</i> | | Poulet | 24.- |
| | Porc | 24.- | |
| | Crevettes | 25.- | |
| | Bœuf | 26.- | |
| | Canard | 28.- | |
| Curry mas-sa-man | Poulet | 25.- | |
| <i>: Oignon, carottes, pomme de terre, arachides et anis étoilé</i> | | Bœuf | 26.- |

Plats sautés ; diverses viandes aux choix

Sauté au gingembre

: Ail, oignon, gingembre, carottes, piment, champignons et oignon de printemps

Poisson 24.-

Poulet 24.-

Crevettes 25.-

Bœuf 26.-

Sauté au basilic Thaï 

: Ail, oignon, carottes, haricots serpents, poivrons, piment fort et basilic thaï

Poisson 24.-

Poulet 24.-

Crevettes 25.-

Bœuf 26.-

Canard 26.-

Sauté à la sauce aigre-douce

: Ail, oignon, carottes, ananas, concombre, poivrons, tomates et oignon de printemps

Poisson 24.-

Poulet 24.-

Crevettes 25.-

Bœuf 26.-

Sauté aux noix de cajou

: Ail, oignon, carottes, champignons, noix de cajou, poivrons, châtaignes d'eau et oignon de printemps

Poulet 25.-

Pad Cha 

: Kra chay, galanga, poivre vert, aubergine, piment, haricots verts, feuilles de lime kaffir et basilic

Poisson 25.-

Sauté avec poudre de curry

: Ail, oignon, lait, œuf, poivrons, oignon de printemps et céleri

Poulet 25.-

Crevettes 26.-

Plats non épicés ; Nouilles sautées ou riz sautés

Nouilles de blé sautées

: Ail, champignons shiitake, carottes, chou blanc, feuilles de poireau aromatique et germes de soja

Poulet 22.-

Crevettes 23.-

Bœuf 23.-

Pad Thaï Estavayer (Nouilles de riz)

: Œuf, tofu, échalote, radis doux, germes de soja, et feuilles de poireau aromatique

Poulet 22.-

Crevettes 23.-

Riz sauté

: Ail, œuf, oignon, petit pois, carotte, brocolis thaï et tomates

Poulet 22.-

Crevettes 23.-

Bœuf 24.-

Menus végétariens

Nouilles de blé sautés aux légumes avec *tofu Bio* 20.-
: Ail, champignons shiitake, carottes, chou blanc, germes de soja
et feuilles de poireau aromatique

Pad Thai aux légumes et ananas (Nouilles de riz) 20.-
: Œuf, tofu bio, échalote, radis doux, carottes, brocolis, chou-fleur,
germes de soja et feuilles de poireau aromatique

Riz sauté aux légumes 19.-
: Œuf, oignon, petits pois, carottes, brocolis thaïs et tomates

Légumes au curry vert ou curry rouge  20.-
: Aubergine, bambou, carottes, brocolis, chou-fleur, chou chinois,
feuilles de lime kaffir et basilic doux

Curry jaune

: Aubergine, bambou, oignon, carottes, brocolis, chou-fleur et chou chinois

Légumes au curry mas-sa-man 20.-
: Pommes de terre, oignon, carottes, brocolis, chou-fleur, chou chinois,
arachides et anis étoilé

Légumes sautés avec tofu Bio 20.-
: Ail, oignon, carottes, brocolis, chou-fleur, champignons, bébé maïs
et tomates

Légumes sautés au gingembre 20.-
: Ail, oignon, gingembre, carottes, brocoli, chou-fleur, champignons,
piment et oignon de printemps

Légumes sautés à la sauce aigre-douce 20.-
: Ail, oignon, carottes, brocoli, chou-fleur, ananas, poivrons, concombres,
tomate et oignon de printemps

Les plats sont servis avec du riz blanc parfumé

Ou, autres accompagnements aux choix avec un supplément de prix

Accompagnements en supplément

Riz sauté ou nouilles sautées 4.-

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,

Merci d'en informer directement le service lors de votre commande