

Menu Bangkok

À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Plateau Sukhothai

Brochettes de poulet, rouleaux de printemps, rouleaux d'été, rouleaux de crevette, sac d'or aux crevettes, croquettes de porc épicées, raviolis frits au porc (Peut être modifié selon l'inspiration du Chef)

Chicken satay, summer rolls, vegetables spring rolls, prawns rolls, prawns purses, spicy pork croquettes, fried pork wontons (Can be modified by the chef)

o o o o o

Crevettes au curry vert, lait de coco et aubergines thaïlandaises * *

*Prawns green curry with coconut milk and Thai eggplants * **

Poulet sauté au gingembre et aux champignons noirs *

*Stir-fried chicken with ginger and black mushroom **

Riz thaï

Thai rice

o o o o o

Rouleaux de banane croustillants au miel et crème glacée à la vanille

Crispy banana rolls served with honey and vanilla ice cream

58.-/pers.



Menu Phuket

À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Rouleaux de crevettes croustillantes

Crispy prawns rolls

o o o o o

Crabes à carapace tendre à l'ail et au poivre

Fried soft shell crabs with garlic and pepper

Fruits de mer sautés au basilic thaï et piment * * *

(Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, calamars et saumon)

*Stir-fried seafood with Thai basil and chilli * * **

(Scallops, prawns, mussels, squids and salmon)

Riz thaï

Thai rice

o o o o o

Rouleaux de banane croustillants au miel et crème glacée à la vanille

Crispy banana rolls served with honey and vanilla ice cream

58.-/pers.

* légèrement pimenté /** moyennement pimenté /*** très pimenté

Tous nos plats sont préparés sans lactose.

Menu Chiangmai

À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Plateau Sukhothai

Brochettes de poulet, rouleaux de printemps, rouleaux d'été, rouleaux de crevette, sac d'or aux crevettes, croquettes de porc épicées, raviolis frits au porc (Peut être modifié selon l'inspiration du Chef)
Chicken satay, summer rolls, vegetables spring rolls, prawns rolls, prawns purses, spicy pork croquettes, fried pork wontons (Can be modified by the chef)

o o o o o

Fricassée de porc au curry Hanglely * *

*Pork ribs Hanglely curry * **

Poulet sauté aux noix de cajou, oignons, ananas et piment séché *

*Stir-fried chicken with cashew nuts, onions, pineapple and dried chilli **

Riz collant

Sticky rice

o o o o o

Rouleaux de banane croustillants au miel et crème glacée à la vanille

Crispy banana rolls served with honey and vanilla ice cream

56.-/pers.

oo

Menu Isan

À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Croquettes de porc épicées * *

*Spicy pork croquettes * **

o o o o o

Poulet grillé à la citronnelle, sauce épicée * * *

*Grilled chicken with lemongrass served with spicy sauce * * **

Bœuf sauté au curry rouge avec haricots thaïs et pousses de bambou * * *

*Stir-fried beef red curry with Thai beans and bamboo shoots * * **

Riz collant

Sticky rice

o o o o o

Rouleaux de banane croustillants au miel et crème glacée à la vanille

Crispy banana rolls served with honey and vanilla ice cream

58.-/pers.

* légèrement pimenté /** moyennement pimenté /*** très pimenté

Tous nos plats sont préparés sans lactose.

ENTRÉES STARTERS

SUR COMMANDE ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน – GUAY TEAW LUY SUAN ** GLUTEN FREE	6 PIÈCES	15.-
Rouleaux d'été aux crevettes et légumes frais, sauce aux herbes aromatiques Summer rolls with steamed prawns and fresh vegetables, spicy Thai herbs sauce		
ปอเปี๊ยะทอด – POPIA TOD	4 PIÈCES	8.-
Rouleaux de printemps croustillants aux légumes et champignons Crispy vegetables and mushrooms spring rolls		
กุ้งสไบ – GOONG SABAI	4 PIÈCES	12.-
Rouleaux de crevettes croustillants Crispy prawns rolls		
ไก่สะเต๊ะ – GAI SATAY GLUTEN FREE	4 PIÈCES	12.-
Brochettes de poulet grillées, sauce aux cacahuètes Grilled chicken on stick with peanut sauce		
ลาบทอด – LAB TOD **	4 PIÈCES	14.-
Croquettes de porc, sauce Jaew (fish sauce, lime, piment, échalote, coriandre longue, riz grillé) Spicy pork croquettes, Jaew sauce (fish sauce, lime juice, chilli, shallot, long coriander, roasted rice powder)		
<hr/>		
ENTRÉE SUKHOTHAI	7 PIÈCES	17.-
Brochette de poulet, rouleau de crevette, rouleau de printemps, rouleau d'été, aumônière de crevette, ravioli frit au porc, croquette de porc Peut être modifié selon l'inspiration du Chef Chicken satay, prawn roll, vegetables spring roll, summer roll, prawn purse, crispy pork ravioli, pork croquette Can be modified by the chef		
<hr/>		

S O U P E S (E N T R É E S)
S O U P S (S T A R T E R)

- ต้มจืดวุ้นเส้นเต้าหู้ – TOM JEUD WOONSEN TAOHOO 12.-
Soupe claire de vermicelles de soja, tofu, champignons, minis maïs,
chou chinois et céleri thai
Clear soup with, glass noodles, tofu, mushrooms, baby corns,
Chinese cabbage and Thai celery
- ซุ๊ปข้าวไก่ – SOUP KHA GAI **GLUTEN FREE** 12.-
Soupe de poulet au lait de coco, citronnelle, galanga, feuilles de lime kaffir et champignons
Chicken in coconut milk with lemongrass, galangal et kaffir lime leaves and mushrooms
- ซุ๊ปต้มยำกุ้ง – SOUP TOM YAM GOONG ** **GLUTEN FREE** 15.-
Soupe épicée de crevettes aux herbes aromatiques et champignons
Spicy prawns soup with mushrooms and Thai herbs

S A L A D E S (E N T R É E S)
S A L A D S (S T A R T E R S)

- ส้มตำกุ้งสด – SOMETAM GOONG SOD ** **GLUTEN FREE** 15.-
Salade de papaye verte aux crevettes, cacahuètes, tomates cerises, jus de lime, ail et piment
Green papaya salad with prawns, peanuts, cherry tomatoes, lime juice garlic and chilli
- ยำวุ้นเส้นทะเล – YAM WOONSEN TALAY ** **GLUTEN FREE** 15.-
Salade tiède de vermicelles de soja, crevettes, Saint-Jacques, calamars, porc haché, oignon,
tomate, céleri thai, jus de lime et piment
Spicy warm glass noodles salad with prawns, scallops, squids, onion, cherry tomatoes, Thai celery,
lime juice and chilli
- ลาบหมู – LAB MOO ** **GLUTEN FREE** 15.-
Salade tiède de porc haché au jus de lime, menthe, coriandre longue, échalote et piment
Spicy warm minced porc salad with lime juice, mint, long coriander, shallot and chilli

FRUITS DE MER S E A F O O D

ปลาสดพริกแกง – PLA RAD PRIK GAENG **	34.-
Filets de dorade frits sauce au curry rouge et feuilles de lime kaffir Deep fried sea bream fillets with red curry sauce and kaffir lime leaves	
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย – POO NIM TOD GRATIEM PRIKTHAI	37.-
Crabes à carapace tendre frits sauce à l’ail et au poivre Deep fried soft shell crabs with garlic and pepper	
ต้มยำทะเล – TOM KHA TALEY GLUTEN FREE	37.-
Fruits de mer au lait de coco, citronnelle, galanga, feuilles de lime kaffir et champignons (Selon arrivage : Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, calamars et saumon) Seafood in coconut milk with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves and mushrooms (Upon arrival : Scallops, prawns, mussels, squids and salmon)	
ผัดกะเพราทะเล – PAD GAPRAO TALAY ***	37.-
Fruits de mer sautés au basilic thaï et piments (Selon arrivage : Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, calamars et saumon) Stir-fried seafood with Thai basil and chilli (Upon arrival : Scallops, prawns, mussels, squids and salmon)	
แกงเขียวหวานกุ้ง – GAENG KEAW WAN GOONG ** GLUTEN FREE	34.-
Crevettes au curry vert, lait de coco et aubergines thaïlandaises King prawns green curry with coconut milk and Thai eggplants	
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ – GOONG PAD MED MAMUANG HIMMAPAN *	34.-
Crevettes sautées aux noix de cajou, oignons, ananas et piments séchés Stir-fried king prawns with cashew nuts, onions, pineapple and dried chilli	
กุ้งผัดน้ำพริกเผา – GOONG PAD NAMPRIK PAO **	34.-
Crevettes sautées aux piments grillés et oignons Stir-fried king prawns with roasted chilli paste and onions	

POULET CHICKEN

ไก่ผัดขิง – GAI PAD KHING *	27.-
Poulet sauté au gingembre et aux champignons Stir-fried chicken with ginger and mushroom	
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ – GAI PAD MED MAMUANG HIMMAPAN *	27.-
Poulet sauté aux noix de cajou, oignons, ananas et piments séchés Stir-fried chicken with cashew nuts, onions, pineapple and dried chilli	
ไก่ผัดน้ำพริกเผา – GAI PAD NAMPRIK PAO **	27.-
Poulet sauté aux piments grillés et oignons Stir-fried chicken with roasted chilli paste and onions	
ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย – GAI PAD GRATIEM PRIKTHAI	27.-
Poulet sauté à l'ail et au poivre Stir-fried chicken with garlic and pepper	
ต้มข่าไก่ – TOM KHA GAI GLUTEN FREE	27.-
Poulet au lait de coco, citronnelle, galanga, feuilles de lime kaffir et champignons Chicken in coconut milk with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves and mushrooms	
แกงเขียวหวานไก่ – GAENG KEAW WAN GAI ** GLUTEN FREE	27.-
Poulet au curry vert, lait de coco et aubergines thaïlandaises Chicken green curry with coconut milk and Thai eggplants	
แกงเผ็ดไก่ – GAENG PED GAI ** GLUTEN FREE	27.-
Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou Chicken red curry with coconut milk and bamboo shoots	

CANARD (TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES)

D U C K (PREPARATION TIME : 30 MINUTES)

แกงเผ็ดเป็ดย่าง – GAENG PHED PED YANG ** **GLUTEN FREE** 35.-

Filet de canard rôti au curry rouge, lait de coco, tomates cerises et ananas
Roasted duck in red curry with coconut milk cherry tomatoes and pineapples

เป็ดย่างกระเพรา – PED GAPRAO *** 35.-

Filet de canard rôti au basilic thaï et piments
Roasted duck with Thai basil and chilli

เป็ดย่างน้ำผึ้งซีอิ๊ว – PED NAM PEUNG SEE EEW 35.-

Filet de canard rôti au miel et à la sauce soja
Roasted duck with honey and soy sauce

P O R C

P O R K

ผัดกระเพราหมูสับ – PAD GAPRAO MOO SAB *** 27.-

Porc haché sauté au basilic thaï et piments
Stir-fried minced pork with Thai basil and chilli

แกงพะแนงหมู – GAENG PANAENG MOO ** **GLUTEN FREE** 27.-

Porc mijoté au curry Panaeng, lait de coco, cacahuètes et feuilles de lime kaffir
Pork Panaeng curry with coconut milk, peanuts and kaffir lime leaves

ซี่โครงหมูกระเทียมพริกไทย – MOO GRATIEM PRIKTHAI 27.-

Fricassée de porc à l'ail et au poivre
Stewed pork ribs with garlic and pepper

ซี่โครงหมูซี่โครงหมู – HANGLEY SEE KRONG MOO ** **GLUTEN FREE** 27.-

Fricassée de porc au curry Hangley (curry du nord au gingembre frais)
Pork ribs Hangley curry (North curry with fresh ginger)

BOEUF
BEEF

เนื้อผัดกะเพรา – NUA PAD GAPRAO *** Emincé de boeuf sauté au basilic thaï et piments Stir-fried beef with Thai basil and chilli	38.-
เนื้อผัดขิง – NUA PAD KHING * Emincé de boeuf sauté au gingembre et aux champignons Stir-fried beef with ginger and mushrooms	38.-
แกงมัสมั่นเนื้อ – GAENG MASSAMAN NUA ** GLUTEN FREE Ragoût de boeuf mijoté au curry Massaman, lait de coco, cacahuètes et pommes de terre Beef Massaman curry with coconut milk, peanuts and potatoes	35.-
แกงพะเนียงเนื้อ – GAENG PANAENG NUA ** GLUTEN FREE Ragoût de boeuf mijoté au curry Panaeng, lait de coco, cacahuètes et feuilles de lime kaffir Beef Panaeng curry with coconut milk, peanuts and kaffir lime leaves	35.-

PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN DISHES

ผัดผัก – PAD PAK	19.-
Sauté de légumes et champignons shiitake Stir-fried mixed vegetables and mushrooms	
แกงเขียวหวานผัก – GAENG KEAW WAN PAK ** GLUTEN FREE	24.-
Légumes au curry vert et lait de coco Vegetables green curry with coconut milk	
ต้มข่าเต้าหู้ – TOM KHA TAO HOO GLUTEN FREE	27.-
Tofu au lait de coco, citronnelle, galanga, feuilles de lime kaffir et champignons Tofu in coconut milk with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves and mushrooms	
เต้าหู้ผัดขิง – TAO HOO PAD KHING *	27.-
Tofu sauté au gingembre et aux champignons Stir-fried tofu with ginger and mushrooms	
เต้าหู้ผัดกะเพรา – TAO HOO PAD GAPRAO ***	27.-
Tofu sauté au basilic thaï et piments Stir-fried tofu with Thai basil and chilli	

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

ข้าวหอมมะลิ – KHAO HOMMALI GLUTEN FREE	3.-
Riz thaï au jasmin (riz simple) Thai jasmine rice (plain rice)	
ข้าวผัด – KHAO PAD	5.-
Riz frit aux légumes (petits pois, carottes et oeufs) Fried rice with vegetables (peas, carrots and eggs)	
ข้าวอบสมุนไพร – KHAO OB SAMOONPRAI	5.-
Riz aux herbes aromatiques (galanga, gingembre, citronnelle, ail et feuilles de lime kaffir) Rice with herbs (galangal, ginger, lemongrass, garlic and kaffir lime leaves)	
ข้าวเหนียว – KHAO NIEW GLUTEN FREE	5.-
Riz collant / riz gluant (temps de préparation : 10 minutes) Sticky rice (preparation time : 10 minutes)	
หมี่ข้าวผัดผัก – MEE SUA PAD PAK	5.-
Nouilles de blé sautées aux légumes et champignons Fried wheat noodles with vegetables and mushrooms	

NOUILLES NOODLES

ผัดไทยไก่ – PAD THAI GAI GLUTEN FREE	26.-
Nouilles de riz sautées au poulet, tofu, oeufs et pousses de soja Stir-fried rice noodles with chicken, tofu, eggs and beansprouts	
ผัดไทยกุ้ง – PAD THAI GOONG GLUTEN FREE	30.-
Nouilles de riz sautées aux crevettes, tofu, oeufs et pousses de soja Stir-fried rice noodles with prawns, tofu, eggs and beansprouts	
ผัดไทยเต้าหู้ผัก – PAD THAI TAO HOO PAK GLUTEN FREE	26.-
Nouilles de riz sautées au tofu, oeufs, pousses de soja et légumes Stir-fried rice noodles with tofu, eggs, beansprouts and vegetables	
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมานี้อ – PAD KEE MAO NUA ***	30.-
Nouilles de riz sautées au boeuf, basilic thaï, piments et légumes Stir-fried noodles with beef, Thai basil, chilli and vegetables	
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมาทะเล – PAD KEE MAO TALEY ***	30.-
Nouilles de riz sautées aux fruits de mer, basilic thaï, piments et légumes (Selon arrivage : Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules et calamars) Stir-fried noodles with seafood, Thai basil, chilli and vegetables (Upon arrival : Scallops, prawns, mussels and squids)	

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

La cuisine thaïlandaise se déguste à l'aide d'une fourchette et d'une cuillère. La fourchette se tient dans la main gauche et sert à pousser la nourriture dans la cuillère que l'on tient avec la main droite et que l'on met en suite dans la bouche.
Les baguettes sont à votre disposition à la demande.

PROVENANCES

Bœuf, porc, poulet : Suisse / Poulet menu du jour : Slovénie / Canard : Pologne / Dorade : Turquie / Saumon : Norvège / Crevettes : Vietnam / Saint-Jacques : Danemark / Calamars : Chine / Crabes : Thaïlande
