

Menu

Entrées

- 1) Pow Pia (3 pièces)7.-
Rouleaux de printemps aux légumes
- 2) Kai Satay8.-
Brochettes de poulet, sauce aux cacahuètes
- 3) Kung Tod (4 pièces)7.-
Beignets de crevettes

Potages (Tom)

- 4) Tom Kha Kai10.-
Soupe de poulet au galanga et au lait de coco
- 5) Tom Yam Kung.....12.-
Soupe de crevettes à la citronnelle et au lait de coco
- 6) Tom Jued Pak7.-
Soupe de vermicelles aux légumes
- 7) Som Tam Thai15.-
Salade de papaye verte aux cacahuètes

Poulets (Kai - Provenance du Brésil)

- 8) Kai Pad Med Mamuang21.-
Poulet sauté à la noix de cajou
- 9) Keang Massaman Kai20.-
Poulet au curry Massaman
- 10) Kai Pad Kra Praw.....20.-
Poulet sauté au basilic thaï, à l'ail et au piment
- 11) Keang Dang Kai20.-
Poulet au curry rouge
- 12) Keang Kiew Wan Kai20.-
Poulet au curry vert et au lait de coco
- 13) Kai Sa Te20.-
Poulet sauce saté

Bœuf (Nuea - Provenance de Suisse)

- 14) Pad Pak Nuea23.-
Bœuf sauté aux légumes
- 15) Keang Massaman Nuea23.-
Bœuf au curry Massaman et au lait de coco
- 16) Pad Kra Praw Nuea23.-
Bœuf haché au basilic thaï, à l'ail et au piment
- 17) Keang Kiew Wan Nuea23.-
Bœuf au curry vert et au lait de coco
- 18) Panang Nuea23.-
Bœuf au curry Panang et au lait de coco

Canards (Ped - Provenance de Chine)

- 19) Keang Dang Ped23.-
Canard au curry rouge et au lait de coco
- 20) Pad Pak Roam Ped.....23.-
Canard sauté aux légumes
- 21) Pad Kra Praw Ped.....23.-
Canard au basilic thaï, à l'ail et au piment

Crevettes (Kung - Provenance du Vietnam)

22) Pad Pak Roam Kung	22.-
<i>Crevettes sautées aux légumes</i>	
23) Pad Kra Praw Kung	
<i>Crevettes sautées au basilic thaï, à l'ail et au piment</i>	
24) Keang Dang Kung	22.-
<i>Crevettes au curry rouge</i>	

Plats végétariens

25) Pad Pak Roam Tofu	18.-
<i>Tofu sauté aux légumes</i>	
26) Keang Kiew Wan Tofu Pak	18.-
<i>Tofu et légumes au curry vert</i>	

Nouilles Thaï (nouilles de riz)

27) Pad Thaï Pak	18.-
<i>Nouilles sautées aux légumes, œufs et cacahuètes</i>	
28) Pad Thaï Kung	22.-
<i>Nouilles sautées aux crevettes et cacahuètes</i>	
29) Pad Thaï Nuea	23.-
<i>Nouilles sautées au bœuf et cacahuètes</i>	
30) Pad Khi Meâ Kai	20.-
<i>Nouilles sautées au poulet, piments et basilic</i>	
31) Pad Thaï Kai	20.-
<i>Nouilles sautées au poulet et cacahuètes</i>	
32) Pad Si Kenw Kai	20.-
<i>Nouilles sautées au poulet et sauce soja</i>	

Riz Thaï (Khaw)

33) Khaow Pad Pak	18.-
<i>Riz sauté aux légumes et à l'œuf</i>	
34) Khaow Pad Kai	20.-
<i>Riz sauté au poulet</i>	
35) Khaow Pad Kung	22.-
<i>Riz sauté aux crevettes</i>	

Poissons (Provenance du Vietnam)

36) Keang Panang Pra	19.-
<i>Poisson au curry Panang</i>	
37) Pad Kra Praw Pra	19.-
<i>Poisson sauté au basilic thaï</i>	
38) Pra Sam Lod	19.-
<i>Poisson frit aux Trois Saveurs</i>	

Spécialités Thaï

39) Kaprow Neu Sub Kaidao	25.-
<i>Bœuf haché au basilic thaï avec œuf au plat</i>	
40) Kaow Khai Jeans	14.-
<i>Riz blanc, omelette (tomates cherry, oignons)</i>	
41) KwyTeiyw Nuea	23.-
<i>Soupe de nouilles de riz au bœuf</i>	
42) Riz Blanc	3.-
43) Riz Cantonnais	5.-

Bon Appétit !