

# Entrées

<b>Crevettes grillées</b>	<b>2pcs. 16</b>
<b>Galettes de poisson au curry et citronnelle</b>	<b>5pcs. 15</b>
<b>Salade de papaye</b>	<b>13</b>
<b>Soupe de Tom Yam à la citronnelle et fruits de mer</b>	<b>15</b>
<b>Brochettes de bœuf avec sauce aux cacahuètes</b>	<b>13</b>

# Plats

<b>Emincé de cuisses de poulet à la citronnelle à l'ail et au piment</b>	<b>33</b>
<b>Crevettes géantes grillées sur ardoise à la citronnelle à l'ail et au piment 5pcs.</b>	<b>35</b>
<b>Tofu sur ardoise crevettes et sauce d'huître</b>	<b>31</b>
<b>Fruits de mer au curry rouge et lait de coco</b>	<b>36</b>
<b>Liserons d'eau avec sauce aux crevettes</b>	<b>19</b>
<b>Agneau au curry Matsaman</b>	<b>34</b>
<b>Poulet au curry Matsaman</b>	<b>27</b>
<b>Bœuf au curry Matsaman</b>	<b>30</b>

# Les entrées chaudes

*Kiew Krab* เจ็ญีวกรอบ

Fr. 15

**Raviolis de crevettes frites ( 5 pièces )**

Fried wontons with prawns

*Khanom Jeep* ขนมจี้ป

Fr. 15

**Raviolis vapeur farcis aux crevettes ( 5 pièces )**

Steamed wontons

*Po Pia* เปาะเปี๊ยะ

Fr. 13

**Rouleaux de printemps traditionnels ( végétariens, 2 pièces )**

Traditional spring rolls

*Kung Chub Paeng Thod* กุ้งจืดแปงทอด

Fr. 16

**Beignets de crevettes ( 5 pièces )**

Fritter prawns

*Satay Kai* สะเต๊ะไก่

Fr. 13

**Brochettes de poulet avec sauce aux cacahuètes ( 3 pièces )**

Chicken skewers with peanut sauce

*Satay Moo* สะเต๊ะหมู

Fr. 13

**Brochettes de bœuf avec sauce aux cacahuètes ( 3 pièces )**

Beef skewers with peanut sauce

*Satay Kung* สะเต๊ะกุ้ง

Fr. 13

**Brochettes de crevettes avec sauce aux cacahuètes ( 3 pièces )**

Prawn skewers with peanut sauce

*Peak Kai Sad Sai* มอญไก่สดสาย

Fr. 17

**Ailerons de poulet farcis ( 3 pièces )**

Fried stuffed chicken wings

*Chuan Chim* นกชวน Entrée mixte

Fr. 19

**Rouleaux de printemps, Raviolis frites, Brochettes de poulet, bœuf et crevettes**

Mixed starter: spring rolls, fried wontons, chicken, beef and prawn skewers

 *Thod Man Pia* คนเพี้ยทอด

Fr. 15

**Galettes de poisson au curry et citronnelle ( 5 pièces )**

Fried fish cakes with curry and lemongrass

# Les entrées froides



*Yam Woon Sen* มั่นเทศ เสน

Fr. 16

**Salade de vermicelles, épicée avec ( poulet/ porc/ crevettes)**

Spicy mung bean noodle salad with (chicken/ pork/ prawns)

Fr. 15

**Salade de bœuf emincé**

Sliced beef salad

*Laab Nua* ต้มข่าไก่

Fr. 16

**Salade de bœuf haché**

Savoury chopped beef salad

*Laab Kai* ไชยัดไส้

Fr. 16

**Salade de poulet haché**

Savoury chopped chicken salad

*Laab Pan* ลาบไก่

Fr. 16

**Salade de canard haché**

Savoury chopped duck salad

*Pla Kung* แกงมัสมั่น

Fr. 16

**Salade de crevettes à la sauce citronnelle**

Prawn salad with lemongrass sauce



*Kung Chae Nam Pla* กุ้งแช่น้ำปลา

Fr. 17

**Crevettes crues dans sa marinade épicée**

Raw shrimps in spicy sauce

*Yam Thale* ยำทะเล

Fr. 16

**Salade de fruits de mer**

Seafood salad

*Yam Hed Hoo Noo* มั่นเทศเห็ด

Fr. 14

**Salade de champignons chinois aux épices**

Chinese mushroom salad with spices




*Som Tam* ผมอยู่ที่นั่น

Fr. 13

**Salade de papaye verte**

Papaya salad with green beans


# Les plats végétariens

 *Kaeng Phed Yahoo* แกง PHED yahoo Fr. 26  
**Tofu au lait de coco et curry rouge**  
Tofu with red curry

  *Kaeng Kiew Wan Raahoo* แกงเขียวหวาน raahoo Fr. 26  
**Tofu au lait de coco et curry vert**  
Tofu with green curry

*Yahoo Phad Prialo Wan yahoo priao* ผัด wan Fr. 26  
**Tofu sauté en sauce aigre-douce**  
Stir-fried tofu in sweet and sour sauce

  *Yahoo Phad Prik Sod yahoo prik* ผัดสด Fr. 26  
**Tofu sauté aux piments frais**  
Stir-fried tofu with fresh chilli

 *Yahoo Pad Bai Kaprao* ผัดน yahoo bai kaprao Fr. 26  
**Tofu sauté aux pousses de bambou et basilic Thaï**  
Stir-fried tofu with Bamboo shoots and Thai basil

*Yahoo Phad Phak yahoo* ผัดผัก Fr. 26  
**Tofu sauté aux légumes**  
Stir-fried tofu with vegetables

 *Yahoo Phad Prik Khing yahoo* ผัดขิง prik Fr. 26  
**Tofu sauté aux haricots verts en sauce pimentée**  
Spicy stir-fried tofu with French beans

*Yahoo Phad Khing Sod yahoo* ผัดขิงสด Fr. 26  
**Tofu sauté au gingembre frais**  
Stir-fried tofu with fresh ginger

 *Choo Chee Yahoo* ชูชี yahoo Fr. 26  
**Tofu au curry et feuilles de citronnelle**  
Tofu in curry paste with lemongrass

*Phad Ha Yaek Tahoo* ผัดฮ้าแยก yahoo Fr. 26  
**Tofu sauté dans sa sauce d'huître**  
Stir-fried tofu in Oyster sauce

*Phad Wun Sen Yao* ผัด wun เสน YHOO Fr. 26  
**Tofu sauté aux vermicelles**  
Stir-fried tofu with Mungbean Noodles

**Légumes sauté mélanges** ผสมผักผัด Fr.26

# Lemagret de canard

*Ped Phad Takrai* ped ผัด takrai

Fr. 29

**Emincé de canard aux champignons parfumés**  
Sliced duck with perfumed mushrooms

 *Kaeng Phed Ped Yang* แกง ped PHED หนง

Fr. 29

**Emincé de canard rôti au lait de coco et curry rouge**  
Roast sliced duck with red curry

 *Ped Pad Bai Kaprao* ผัด ped bai kaprao

Fr. 29

**Emincé de canard aux pousses de bambou et basilic Thai**  
Stir-fried duck with bamboo shoots and Thai basil

*Ped Lon* หนมา ชาวจีน

Fr. 29

**Canard du chef (sauce aigre-doux)**  
The Chef's duck fillet

  *Ped Phad Prik Sod* ped prik ผัดสด

Fr. 29

**Emincé de canard aux piments frais**  
Stir-fried duck with fresh Chilli

*Ped Phad Prik King Sod* ped ผัด prik กษัตริย์สด

Fr. 29

**Emincé de canard au gingembre**  
Stir-fried duck with fresh ginger

# Les calamars

  *La Mueck Phad Prik* la น้ำแข็งผัดprik

Fr. 29

**Calamars sautés aux piments frais**  
Stir-fried calamars with fresh chilli

  *Pla Mueck Phad Bai Kaprao* ปลาผัดน้ำแข็งbai kaprao

Fr. 29

**Calamars sautés aux pousses de bambou et basilic Thai**  
Stir-fried calamars with bamboo shoots and Thai basil

 *Pla Mueck Phad Pong Curry* ปลาผัดน้ำแข็งpong แกง

Fr. 29

**Calamars sautés au curry et tiges d'oignon**  
Stir-fried calamars with curry and spring onion

  *Phad Prik Khing Ola Mueck* ผัดขิง prik Ola น้ำแข็ง




Fr. 29

**Calamars pimentés aux haricots verts**  
Savoury stir-fried calamari with french beans










# Les spécialités au porc

-  *Phad Prik Khing Moo* ผัดขิง prik หมู **Fr. 28**  
**Sauté de porc pimenté aux haricots verts**  
Sauvoury stir-fried pork with French beans
-  *Kaeng Phed Moo* แกง PHED หมู **Fr. 28**  
**Emincé e porc au lait de coco et curry rouge**  
Red pork curry in coconut milk
-  *Kaeng Kiew Wan Moo* แกงเขียว wan หมู **Fr. 28**  
**Emincé de porc au lait de coco et curry vert**  
Green pork curry in coconut milk
- Moo Thai Kra Thiam Prik Thai* หมูไทย kra thiam prik ไทย **Fr. 28**  
**Emincé de porc à l'ail et au poivre**  
Fried pork with garlic and pepper
- Moo Phad Prio Wan* prik หมู ผัด wan **Fr. 28**  
**Emincé de porc à la sauce aigre douce**  
Stir-fried sweet and sour pork
-  *Phad Moo Prik Sod* ผัดหมู prik สด **Fr. 28**  
**Emincé de porc sauté aux piments frais**  
Stir-fried pork with fresh chilli
- Phad Moo Prik Sod* ผัดหมู prik สด **Fr. 28**  
**Emincé de porc sauté au gingembre frais**  
Stir-fried pork with fresh ginger
-  *Moo Phan Bai Kaprao* ขอบคุณ kaprao ส่วนหมูที่ **Fr. 28**  
**Emincé de porc sauté aux pousses de bambo et basilic Thai**  
Stir-fried pork with bamboo shoots and Thai basil
- Moo Ohad Phak* หมู ohad ผัก **Fr. 28**  
**Emincé de porc sauté aux légumes frais**  
Stir-fried pork with fresh vegetables

# Lepoulet (suite)

-  *Kai Phad Bai Kaprao* ไก่ผัดใบ kaprao **Fr. 27**  
**Emincé de poulet sauté au basilic Thai**  
Stir-fried chicken with Thai basil
- Kai Tod Kra Thiam Prik Thai* kai tod kra thiam prik ไทย **Fr. 27**  
**Emincé de poulet à l'ail et au poivre**  
Chicken in garlic and pepper sauce
-   *Phad Kai Prik Sod* ผัดไก่ prik สด **Fr. 27**  
**Emincé de poulet sauté aux piments frais**  
Stir-fried chicken with fresh chilli

# Leboeuf

-  *Kaeng Phed Neua* แกง PHED Neua **Fr. 30**  
**Emincé de boeuf au lait de coco et curry rouge**  
Red beef curry in coconut milk
-   *Kaeng Kiew Wan Neua* แกงเขียว wan Neua **Fr. 30**  
**Emincé de boeuf au lait de coco et curry vert**  
Green beef curry in coconut milk
-  *Neua Pad Bai Kaprao* กระชู้ kaprao พระกรูเก่า **Fr. 30**  
**Emincé de bœuf aux pousses de bambou et basilic Thai**  
Stir-fried beef with bamboo shoots and Thai basil
-   *Pha Naeng Neua* ผาแดง Neua **Fr. 30**  
**Emincé de bœuf au curry et à la sauce cacahuète**  
Beef curried in peanut sauce
-  *Phad Prik Khing Neua* ผัดขิง prik Neua **Fr. 30**  
**Sauté de bœuf pimenté aux haricots verts**  
Savoury stir-fried beef with french beans
-   *Phad Neua Prik Sod* ผัด Neua prik สด **Fr. 30**  
**Emincé de bœuf sauté aux piments frais**  
Stir-fried beef with fresh chilli
- Neua Phad Nam man Hoi* Neua ผัดคน nam หอย **Fr.**  
**30**  
**Emincé de boeuf sauté à la sauce d'huître**  
Stir-fried beef in Oyster sauce

# Les plats complets

*Phad Wun Sen* ★★☆☆ ผัดวุ้น เสน

Fr. 30

**Vermicelles sautés aux légumes avec viande à choix** ★★☆☆

Stir-fried mungbean noodles and vegetables with choice of meat

*Pad Thai* แผ่นไทย

Fr. 30

**Nouilles sautées aux crevettes et soja**

Stir-fried noodles with prawns and soja

*Rad Naa* ★★☆☆ ส้อ NAA

Fr. 30

**Nouilles et légumes en sauce avec viande à choix** ★★☆☆

Noodles and vegetables in sauce with choice of meat ★★☆☆

 *Phad Khi Mao* ★★☆☆ ผัด KHI เหมมา

Fr. 30

**Sauté de nouilles pimentées avec viande à choix** ★★☆☆

Stir-fried spicy noodles with choice of meat ★★☆☆

*Phad See Hiew* ★★☆☆ ผัดจืด Hiew

Fr. 30

**Nouilles sautées à la sauce de soja avec viande à choix** ★★☆☆

Stir-fried noodles with soja-bean sauce with choice of meat ★★☆☆

*Khao Phad* ★★☆☆ เขาผัด

Fr. 30

**Riz sauté traditionnel avec viande à choix** ★★☆☆

Traditional fired rice with choice of meat ★★☆☆

*Khao Phad Sap Prod* เขาผัดทรายเปียง

Fr. 30

**Riz sauté aux crevettes et à l'ananas**

Fried rice with prawns and pineapple

 *Khao Phad Khee Mao* ★★☆☆ เขาผัด khee เหมมา

Fr. 30

**Sauté de riz pimenté au basilic Thaï avec viande à choix** ★★☆☆

Spicy fried rice and Thai basil with choice of meat ★★☆☆

*Khao Phad Phak* ผัดหมู prik สด

Fr. 30

**Riz sauté aux légumes et tofu**

Fried rice with vegetables and tofu

★★★★

เนื้อไก่

Poulet

Chicken

เนื้อวัว

Bœuf

Beef

เนื้อหมู

Porc

Pork

เนื้อกุ้ง

Crevette

Prawns



# Les plats de poisson



*Choo Chee Pla* ซูชิปลา

Fr. 28

## Filet de lotte au curry et feuilles de citronnelle

Angler-fish fillet in red curry and lemongrass

*Pla Phad Priew Wan* ปลาผัด **Priew wan**

Fr. 28

## Filet de lotte à la sauce aigre-douce ( avec petits légumes )

Stir-fried angler-fish fillet in sweet and sour sauce

*Pla Phad Khing Sod* ปลาผัดขิงสด

Fr. 28

## Filet de lotte sauté au gingembre frais

Stir-fried angler-fish fillet with fresh ginger



*Pla Rad Prik* ปลาราดพริก

Fr. 28

## Filet de lotte nappé de sauce pimentée

Stir-fried angler-fish in spicy sauce

*Pla Ob Khing* ปลาอบขิง

Fr. 28

## Cassolette de lotte étuvée au gingembre frais

Cassolette of steamed angler-fish with fresh ginger

# Les crevettes déortiquées

*Kung hod Kra Thiam Prik Thai* กุ้งทอดกระเทียม **prik** ไทย

Fr. 30

## Crevettes suatées à l'ail et au poivre

Fired prawns with garlic and pepper

*Kung Pad Priaw Wan* กุ้งผัด **priaw wan**

Fr. 30

## Crevettes à la sauce aigre-douce ( avec petits légumes )

Stir-fried sweet and sour prawns



*Choo Chee Kung* ซูชิกุ้ง

Fr. 30

## Crevettes au curry et feuilles de citronnelle

Prawns in red curry and lemongrass



*Kung Phad Prik Shing* กุ้งผัด **prik** ชิง

Fr. 30

## Sauté de crevettes pimentées aux haricots verts

Spicy stir-fried prawns with fresh beans

*Kung Phad Phak* กุ้งผัดผัก

Fr. 30

## Crevettes sautées aux légumes frais

Stir-fried prawns with fresh vegetables





*Kaeng Khua Sap Parod Kung* แกงคั่วงูทราพี **Parod**

Fr. 30

## Crevettes au curry rouge et à l'ananas






Prawns and pineapples in red curry

# Les soupes

-  *Tom Kha Kai* ทอมคา kai Fr. 13  
**Soupe à la citronnelle, lait de coca et poulet**  
Lemongrass and spicy chicken soup
-  *Tom Yam Kung* ต้มยำกุ้ง Fr. 15  
**Soupe à la citronnelle, lait de coco et crevettes**  
Lemongrass and spicy prawn soup
- Soup Kiev* ซุปเคียฟ Fr. 13  
**Soupe aux raviolis**  
Wonton soup
- Tom Jud Wun Sen* ทอม Jud wun เสน Fr. 13  
**Soupe de vermicelles avec champignons chinois**  
Mung bean Noodles soup with Chinese mushrooms
- Tom Jued Mansavirat* ทอม jued mansavirat Fr. 13  
**Soupe végétarienne**  
Vegetarian soup

Tous les plats sont servis sur réchauds  
Les accompagnements se commandent séparément

# Les poulet

-  *Tkaeng Phed Kai* แกง PHED kai Fr. 27  
**Emincé de poulet au lait de coco et curry rouge**  
Red chicken curry in coconut milk
-   *Kaeng khiew Wan Kai* แกงเขียวหวาน wan kai Fr. 27  
**Emincé de poulet au lait de coco et curry vert**  
Green chicken curry in coconut milk
-   *Pha Naeng Kai* ช킨ตอนเนง kai Fr. 27  
**Emincé de poulet au curry et aux sauce cacahuètes**  
Chicken curry and peanut sauce
- Kai Phad Khing* ไก่ผัดขิง Fr. 27  
**Emincé de poulet sauté au gingembre frais**  
Stir-fried chicken with fresh ginger
- Phad Kai Med Mamuang Himaphan* ผัดไก่ med หิมพานต์มะม่วง Fr. 27  
**Emincé de poulet sauté aux noix de cajou**  
Stir-fried chicken with cashew-nuts
- Phad Kai Prio Wan* ผัดไก่ prio wan Fr. 27  
**Emincé de poulet sauté à la sauce aigre-douce**  
Stir-fried sweet and sour chicken

# Menus I

**65 par pers**

**MINIMUM POUR 2 PERSONNES**

**Soupe de vermicelles au poulet  
Mungbean noodles soup with chicken**

\*\*\*

**Rouleaux de printemps végétarien  
Spring rolls with vegetables**

\*\*\*

**Emincé de poulet sauté aux piments frais  
Stir-fried minced chicken with fresh chili**

\*\*\*

**Crevettes au curry rouge et lait de coco  
Prawns in red curry with coco milk**

\*\*\*

**Légumes sautés  
Stir-fried vegetables**

\*\*\*

**Riz blanc ou riz santé  
Plain rice or stir-fried rice**

\*\*\*

**Beignets de banane dans leur robe de coco et glace vanille  
Deep fried banana in coco and vanilla ice cream**

# Menus I I

**75 par pers**

**MINIMUM POUR 2 PERSONNES**

**Salade de papaye vert aux cacahuètes  
Green papaya salad with peanuts**

\*\*\*

**Soupe de poulet à la citronnelle et lait de coco  
Chicken soup with coco milk and lemongrass**

\*\*\*

**Raviolis vapeur aux crevettes  
Prawn steamed wonton**

\*\*\*

**Brochettes de bœuf sauce à la cacahuète  
Beef skewers with peanut sauce**

\*\*\*

**Emincé de poulet sauté aux noix de cajou  
Stir fried chicken with cashew nuts**

\*\*\*

**Fruits de mer au curry rouge et lait de coco  
Seafood in red curry and coco milk**

\*\*\*

**Légumes sautés  
Stir fried vegetables**

\*\*\*

**Riz blanc ou riz sauté avec ananas  
Plain rice or stir fried rice with ananas**

\*\*\*

**Desserts au choix  
Dessert choice**

# Menus I I I

**79 par pers**

**MINIMUM POUR 2 PERSONNES**

**Salade de concombre et crevettes à la sauce citronnelle**

\*\*\*

**Soupe de poulet au lait de coco**

\*\*\*

**Noix de St-Jacques à la vapeur à la mode du chef**

\*\*\*

**Homard grillé au lait de coco et curry rouge**

\*\*\*

**Champignons parfumés aux brocolis frais**

\*\*\*

**Emincé de bœuf sauté aux pousses de bambou et basilic Thaï**

\*\*\*

**Riz sauté Thaïlandais**

\*\*\*

**Desserts au choix**

# **D**esserts

<b>Perles d'émeraudes farcies avec du sucre brun et noix de coco</b>	<b>Fr. 9</b>
<b>Riz gluant au lait de coco et mangues</b>	<b>Fr. 13</b>
<b>Beignets de bananes dans sa robe de coco et glace vanille</b>	<b>Fr. 11</b>

## **Les accompagnements**

<b>Riz nature</b>	<b>Fr. 3</b>
<b>Riz sauté Thaïlandais</b>	<b>Fr. 6</b>
<b>Les Nouilles sautées</b>	<b>Fr. 6</b>
<b>Les Légumes sautés</b>	<b>Fr. 19</b>

# Boissons fraîches

## Boissons à prix modérés :

<b>Eau minérale</b>	<b>verre 3dl 4.00</b>
<b>Verre de lait</b>	<b>verre 3dl 3.00</b>
<b>Ice Tea</b>	<b>verre 3dl 4.00</b>
<b>VALSER ( gazeuse 50 cl. )</b>	<b>5.00</b>
<b>VALSER ( Légèrement gazeuse 50 cl. )</b>	<b>5.00</b>
<b>COCA-COLA / SPRITE</b>	<b>5.00</b>
<b>ICE TEA Lemon ou pêche LIPTON</b>	<b>5.00</b>
<b>Jus de tomates ou d'orange Michel</b>	<b>5.00</b>
<b>Bière Schlossgold (sans alcool )</b>	<b>5.00</b>
<b>Bière Feldschlösschen Hopfenperle</b>	<b>6.00</b>
<b>Bière Heineken</b>	<b>5.00</b>
<b>Bière Singha-Thaïlande</b>	<b>6.00</b>

# Boissons chaudes

<b>Café / Espresso/ Ristretto</b>	<b>3.80</b>
<b>Infusion/ Thé</b>	<b>3.80</b>
<b>Thé Jasmin/ Thé vert</b>	<b>4.00</b>