

ENTRÉES STARTERS

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน – GUAY TEAW LUY SUAN ** GLUTEN FREE	6 PIÈCES	15.-
Rouleaux d'été aux crevettes et légumes frais, sauce épicée aux herbes aromatiques <i>Summer rolls with prawns and fresh vegetables, spicy Thai herbs sauce</i>		
ปอเปี๊ยะทอด – POPIA TOD	4 PIÈCES	8.-
Rouleaux de printemps croustillants aux légumes <i>Crispy vegetables spring rolls</i>		
กุ้งสับ – GOONG SABAI	4 PIÈCES	10.-
Rouleaux de crevettes croustillants <i>Crispy prawns rolls</i>		
ไก่สะเต๊ะ – GAI SATAY GLUTEN FREE	4 PIÈCES	12.-
Brochettes de poulet grillées, sauce aux cacahuètes <i>Grilled chicken on stick with peanut sauce</i>		
ลาบทอด – LAB TOD **	4 PIÈCES	15.-
Croquettes de porc épicées <i>Spicy pork croquettes</i>		
<hr/>		
ENTRÉE SUKHOTHAI	7 PIÈCES	17.-
Brochette de poulet, rouleau de crevette, rouleau de printemps aux légumes, rouleau d'été, poulet pandanus, aumônière de crevette, croquette de porc Peut être modifié selon l'inspiration du Chef <i>Chicken satay, vegetables spring roll, prawn roll, summer roll, chicken pandanus, prawn purse, pork croquette Can be modified by the chef</i>		
<hr/>		

SOUPES (ENTRÉES) SOUPS (STARTER)

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

SALADES (ENTRÉES) SALADS (STARTERS)

- 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, tomates cerises, céleri thaï, 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, échalote et piment
Spicy warm minced porc salad with lime juice, mint, shallot and chilli

FRUITS DE MER S E A F O O D

ปลาราดพริกแกง – PLA RAD PRIK GAENG **	32.-
Filets de dorade frits sauce au curry rouge et feuilles de citron kaffir <i>Fried sea bream fillets with red curry sauce and kaffir lime leaves</i>	
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย – POO NIM TOD GRATIEM PRIKTHAI	35.-
Crabes à carapace tendre frits sauce à l’ail et au poivre <i>Fried soft shell crabs with garlic and pepper</i>	
ต้มยำทะเล – TOM KHA TALAY * GLUTEN FREE	35.-
Fruits de mer au lait de coco, citronnelle et champignons volvaires (Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, calamars et saumon) <i>Seafood in coconut milk with lemongrass and straw mushrooms (Scallops, prawns, mussels, squids and salmon)</i>	
ผัดกะเพราทะเล – PAD KAPRAO TALAY ***	35.-
Fruits de mer sautés au basilic thaï et piments (Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, calamars et saumon) <i>Stir-fried seafood with Thai basil and chilli (Scallops, prawns, mussels, squids and salmon)</i>	
แกงเขียวหวานกุ้ง – GAENG KEAW WAN GOONG ** GLUTEN FREE	32.-
Crevettes au curry vert, lait de coco et aubergines thaïlandaises <i>Prawns green curry with coconut milk and Thai eggplants</i>	
กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน – GOONG PAD PREAW WAN	32.-
Crevettes sautées à l’aigre-doux avec ananas, tomates cerises et concombres <i>Prawns sweet and sour with pineapple, cherry tomatoes and cucumbers</i>	
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ – GOONG PAD MED MAMUANG HIMMAPAN *	32.-
Crevettes sautées aux noix de cajou, oignons, ananas et piments séchés <i>Stir-fried prawns with cashew nuts, onions, pineapple and dried chilli</i>	
กุ้งผัดน้ำพริกเผา – GOONG PAD NAMPRIK PAO **	32.-
Crevettes sautées aux piments grillés et oignons <i>Stir-fried prawns with roasted chilli paste and onions</i>	

POULET CHICKEN

- ไก่ผัดขิง – GAI PAD KHING * 24.-
Poulet sauté au gingembre et aux champignons noirs
Stir-fried chicken with ginger and black mushroom
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ – GAI PAD MED MAMUANG HIMMAPAN * 24.-
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 ** 24.-
Poulet sauté aux piments grillés et oignons
Stir-fried chicken with roasted chilli paste and onions
- ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย – GAI PAD GRATIEM PRIKTHAI 24.-
Poulet sauté à l'ail et au poivre
Stir-fried chicken with garlic and pepper
- ต้มขาไก่ – TOM KHA GAI * **GLUTEN FREE** 24.-
Poulet au lait de coco, citronnelle et champignons volvaires
Chicken in coconut milk with lemongrass and straw mushrooms
- แกงเขียวหวานไก่ – GAENG KEAW WAN GAI ** **GLUTEN FREE** 24.-
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** 24.-
Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou
Chicken red curry with coconut milk and bamboo shoots

**CANARD
D U C K**

**(TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES)
(PREPARATION TIME : 30 MINUTES)**

- แกงเผ็ดเป็ดย่าง – GAENG PHED PED YANG ** **GLUTEN FREE** 32.-
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
- เป็ดกะเพรา – PED GA PRAO *** 32.-
Filet de canard rôti au basilic thaï et piments
Roasted duck with Thai basil and chilli
- เป็ดอบน้ำผึ้งซีอิ้ว – PED NAM PEUNG SEE EEW 32.-
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**

- ผัดกะเพราหมูสับ – PAD GAPRAO MOO SAB *** 26.-
Porc haché sauté au basilic thaï et piments
Stir-fried minced pork with Thai basil and chilli
- แกงพะแนงหมู – GAENG PANAENG MOO ** 26.-
Porc mijoté au curry Panaeng, lait de coco, cacahuètes et feuilles de citron kaffir
Pork Panaeng curry with coconut milk, peanuts and kaffir lime leaves
- ซี่โครงหมูกระเทียมพริกไทย – MOO GRATIEM PRIKTHAI 26.-
Travers de porc à l'ail et au poivre
Stir-fried pork ribs with garlic and pepper
- ฮังเล่ซี่โครงหมู – HANGLEY SEE KRONG MOO ** 26.-
Travers de porc au curry Hanglely (curry du nord au gingembre frais)
Pork ribs Hanglely curry (North curry with fresh ginger)

AUTRUCHE OSTRICH

นกกะจอกเทศผัดพริกไทยดำ – NOK KRAJOKTED PAD PRIKTHAI DAM ** 35.-
Autruche au poivre noir et au poivre vert frais
Stir-fried ostrich with black pepper and fresh green pepper

BOEUF BEEF

เนื้อผัดกะเพรา – NUA PAD GAPRAO *** 35.-
Boeuf sauté au basilic thaï et piments
Stir-fried beef with Thai basil and chilli

เนื้อผัดขิง – NUA PAD KHING * 35.-
Boeuf sauté au gingembre et aux champignons noirs
Stir-fried beef with ginger and black mushrooms

แกงมัสมั่นเนื้อ – GAENG MASSAMAN NUA ** 35.-
Boeuf mojté au curry Massaman, lait de coco, cacahuètes et pommes de terre
Beef Massaman curry with coconut milk, peanuts and potatoes

แกงพะเนียงเนื้อ – GAENG PANAENG NUA ** 35.-
Boeuf mijoté au curry Panaeng, lait de coco, cacahuètes et feuilles de citron kaffir
Beef Panaeng curry with coconut milk, peanuts and kaffir lime leaves

เนื้อย่าง น้ำจิ้มแจ่ว, กะเพรา หรือ กระเทียมพริกไทย 42.-
Entrecôte de boeuf rassise sur l'os grillée (min. 35 jours, env 220g) sauce au choix :

- ❖ Jaew *** **GLUTEN FREE**
(sauce de poisson, jus de lime, piment, échalotte, coriandre longue, riz grillé)
- ❖ Basilic thaï et piment ***
- ❖ Ail et poivre

Grilled dry-aged rib eye steak (min. 35 days, approx. 220g), choice of sauce :

- ❖ Jaew *** (fish sauce, lime juice, chilli, shallot, long coriander, roasted rice) **GLUTEN FREE**
- ❖ Thai basil and chilli ***
- ❖ Garlic and pepper

PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN DISHES

ผัดผัก – PAD PAK	18.-
Légumes sautés aux champignons shiitake <i>Stir-fried mixed vegetables and mushrooms</i>	
แกงเขียวหวานผัก – GAENG KEAW WAN PAK ** GLUTEN FREE	22.-
Légumes au curry vert et lait de coco <i>Vegetables green curry with coconut milk</i>	
ต้มข่าเต้าหู้ – TOM KHA TAO HOO * GLUTEN FREE	27.-
Tofu au lait de coco, citronnelle et champignons volvaires <i>Tofu in coconut milk with lemongrass and straw mushrooms</i>	
เต้าหู้ผัดขิง – TAO HOO PAD KHING *	27.-
Tofu sauté au gingembre et aux champignons noirs <i>Stir-fried tofu with ginger and black mushrooms</i>	
เต้าหู้ผัดกะเพรา – TAO HOO PAD GAPRAO ***	27.-
Tofu sauté au basilic thaï et piments <i>Stir-fried tofu with Thai basil and chilli</i>	

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

ข้าวหอมมะลิ – KHAO HOMMALI GLUTEN FREE	3.-
Riz thaï / riz au jasmin <i>Thai rice / jasmine rice</i>	
ข้าวผัด – KHAO PAD GLUTEN FREE	5.-
Riz frit aux légumes (petits pois, carottes et oeuf) <i>Fried rice with vegetables (peas, carrots and egg)</i>	
ข้าวอบสมุนไพร – KHAO OB SAMOONPRAI GLUTEN FREE	5.-
Riz aux herbes aromatiques <i>Rice with herbs</i>	
ข้าวเหนียว – KHAO NIOW GLUTEN FREE	5.-
Riz collant / riz gluant (temps de préparation : 10 minutes) <i>Sticky rice (preparation time : 10 minutes)</i>	
หมี่ข้าวผัดผัก – MEE SUA PAD PAK	5.-
Nouilles de blé sautées aux légumes <i>Fried wheat noodles with vegetables</i>	

NOUILLES NOODLES

- ผัดไทยไก่ – PAD THAI GAI * **GLUTEN FREE** 22.-
Nouilles de riz sautées au poulet, tofu, oeuf et pousses de soja façon thaï
Stir-fried rice noodles with chicken, tofu, egg and beansprouts Thai style
- ผัดไทยกุ้ง – PAD THAI GOONG * **GLUTEN FREE** 27.-
Nouilles de riz sautées aux crevettes, tofu, oeuf et pousses de soja façon thaï
Stir-fried rice noodles with prawns, tofu, egg and beansprouts Thai style
- ผัดไทยเต้าหู้ผัก – PAD THAI TAO HOO PAK * **GLUTEN FREE** 22.-
Nouilles de riz sautées au tofu, oeuf, pousses de soja et légumes façon thaï
Stir-fried rice noodles with tofu, egg, beansprouts and vegetables Thai style
- ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมอะทะเล – KAUY TEAW PAD KEE MAO TALEY *** **GLUTEN FREE** 27.-
Nouilles de riz sautées aux fruits de mer, basilic thaï, légumes et piments
(Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules et calamars)
*Stir-fried noodles with seafood, Thai basil, vegetables and chilli
(Scallops, prawns, mussels and squids)*

Provenance

Boeuf	:	Suisse
Porc	:	Suisse
Poulet	:	Suisse, Brésil
Canard	:	Pologne
Autruche	:	République Tchèque
Dorade	:	Turquie
Saumon sauvage	:	Pacifique
Crevettes	:	Vietnam
Saint-Jacques	:	Danemark
Moules	:	Pays-Bas
Calamars	:	Chine
Crabes	:	Thaïlande

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 ensuite dans la bouche.

Néanmoins, les baguettes sont à votre disposition à la demande.