

ENTRÉES STARTERS

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน – GUAY TEAW LUY SUAN * * **GLUTEN FREE** **SUR COMMANDE** 6 PIÈCES 15.-
Rouleaux d'été aux crevettes vapeur 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 10.-
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 15.-
Croquettes de porc, sauce Jaew (fish sauce, lime, piment, échalotte, coriandre longue, riz grillé)
Spicy pork croquettes, Jaew sauce (fish sauce, lime juice, chilli, shallot, long coriander, roasted rice)

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

*Chicken satay, vegetables spring roll, prawn roll, summer roll, chicken pandanus, prawn purse,
pork croquette
Can be modified by the chef*

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 **GLUTEN FREE** 12.-
Soupe claire de vermicelles de soja, tofu, champignons, minis maïs,
choux chinois et céleris thaï
*Clear soup with, glass noodles, tofu, mushrooms, baby corns,
Chinese cabbage and Thai celery*
- ซุปรักษาไก่ – SOUP KHA GAI **GLUTEN FREE** 12.-
Soupe de poulet au lait de coco, citronnelle et champignons
Chicken in coconut milk with lemongrass and mushrooms
- ซุปรัดมยำกุ้ง – 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,
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

ปลาสดพริกแกง – PLA RAD PRIK GAENG **	34.-
Filets de dorade frits sauce au curry rouge et feuilles de citron kaffir <i>Deep fried sea bream fillets with red curry sauce and kaffir lime leaves</i>	
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย – POO NIM TOD GRATIEM PRIKTHAI	37.-
Crabes à carapace tendre frits sauce à l’ail et au poivre <i>Deep fried soft shell crabs with garlic and pepper</i>	
ต้มยำทะเล – TOM KHA TALEY GLUTEN FREE	37.-
Fruits de mer au lait de coco, citronnelle et champignons (Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, calamars et saumon) <i>Seafood in coconut milk with lemongrass and mushrooms (Scallops, prawns, mussels, squids and salmon)</i>	
ผัดกระเพราทะเล – PAD GRAPAO TALAY *** GLUTEN FREE	37.-
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	34.-
Crevettes au curry vert, lait de coco et aubergines thaïlandaises <i>King prawns green curry with coconut milk and Thai eggplants</i>	
กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน – GOONG PAD PREAW WAN GLUTEN FREE	34.-
Crevettes sautées à l’aigre-doux avec ananas, tomates cerises et concombres <i>King prawns sweet and sour with pineapple, cherry tomatoes and cucumbers</i>	
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ – GOONG PAD MED MAMUANG HIMMAPAN *	34.-
Crevettes sautées aux noix de cajou, oignons, ananas et piments séchés <i>Stir-fried king prawns with cashew nuts, onions, pineapple and dried chilli</i>	
กุ้งผัดน้ำพริกเผา – GOONG PAD NAMPRIK PAO **	34.-
Crevettes sautées aux piments grillés et oignons <i>Stir-fried king prawns with roasted chilli paste and onions</i>	

POULET CHICKEN

- ไก่ผัดขิง – GAI PAD KHING * **GLUTEN FREE** 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 et champignons
Chicken in coconut milk with lemongrass 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 GRAPAO *** **GLUTEN FREE** 35.-

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

เป็ดย่างน้ำผึ้งซีอิ๊ว – PED NAM PEUNG SEE EEW **GLUTEN FREE** 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 GRAPAO MOO SAB *** **GLUTEN FREE** 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 citron kaffir
Pork Panaeng curry with coconut milk, peanuts and kaffir lime leaves

ซี่โครงหมูกระเทียมพริกไทย – MOO GRATIEM PRIKTHAI **GLUTEN FREE** 27.-

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

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

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

BOEUF BEEF

เนื้อผัดกระเพรา – NUA PAD GRAPAO *** **GLUTEN FREE** 37.-
Emincé de filet de boeuf sauté au basilic thaï et piments
Stir-fried beef with Thai basil and chilli

เนื้อผัดขิง – NUA PAD KHING * **GLUTEN FREE** 37.-
Emincé de filet de boeuf sauté au gingembre et aux champignons
Stir-fried beef with ginger and mushrooms

แกงมัสมั่นเนื้อ – GAENG MASSAMAN NUA ** **GLUTEN FREE** 37.-
Boeuf mijoté au curry Massaman, lait de coco, cacahuètes et pommes de terre
Beef Massaman curry with coconut milk, peanuts and potatoes

แกงพะเนงเนื้อ – GAENG PANAENG NUA ** **GLUTEN FREE** 37.-
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, กระเพรา หรือ กระเทียมพริกไทย 48.-
Entrecôte parisienne de bœuf rassie 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 *** **GLUTEN FREE**
- ❖ Ail et poivre **GLUTEN FREE**

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 *** **GLUTEN FREE**
- ❖ Garlic and pepper **GLUTEN FREE**

PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN DISHES

- ผัดผัก – PAD PAK **GLUTEN FREE** 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 et champignons
Tofu in coconut milk with lemongrass and mushrooms
- เต้าหู้ผัดขิง – TAO HOO PAD KHING * **GLUTEN FREE** 27.-
Tofu sauté au gingembre et aux champignons
Stir-fried tofu with ginger and mushrooms
- เต้าหู้ผัดกระเพรา – TAO HOO PAD GRAPAO *** **GLUTEN FREE** 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
Thai rice
- ข้าวผัด – KHAO PAD **GLUTEN FREE** 5.-
Riz frit aux légumes (petits pois, carottes et oeufs)
Fried rice with vegetables (peas, carrots and eggs)
- ข้าวอบสมุนไพร – KHAO OB SAMOONPRAI **GLUTEN FREE** 5.-
Riz aux herbes aromatiques
Rice with herbs
- ข้าวเหนียว – KHAO NIOW **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** 25.-
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** 29.-
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** 25.-
Nouilles de riz sautées au tofu, oeufs, pousses de soja et légumes
Stir-fried rice noodles with tofu, eggs, beansprouts and vegetables
- ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมานี้อ – GUAY TEAW PAD KEE MAO NUA *** **GLUTEN FREE** 29.-
Nouilles de riz sautées au boeuf, basilic thaï, piment, légumes et champignons
Stir-fried noodles with beef, Thai basil, chilli, vegetables and mushrooms
- ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมาทะเล – GUAY TEAW PAD KEE MAO TALEY *** **GLUTEN FREE** 29.-
Nouilles de riz sautées aux fruits de mer, basilic thaï, piment, légumes et champignons
(Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules et calamars)
Stir-fried noodles with seafood, Thai basil, chilli, vegetables and mushrooms
(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
