



# 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)*

○ ○ ○ ○ ○

Fricassée de porc au curry Hangleley \* \*

*Pork ribs Hangleley 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*

○ ○ ○ ○ ○

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 \* \**

○ ○ ○ ○ ○

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*

○ ○ ○ ○ ○

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

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน – GUAY TEAW LUY SUAN \*\* **GLUTEN FREE** **SUR COMMANDE** 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)*

---

ENTRÉE SUKHOTHAI 7 PIÈCES 17.-

Brochette de poulet, rouleau de crevette, rouleau de printemps aux légumes, rouleau d'été,  
sac d'or aux crevettes, ravioli frit au porc, croquette de porc  
Peut être modifié selon l'inspiration du Chef

*Chicken satay, vegetables spring roll, prawn roll, summer roll, prawn purse, crispy pork ravioli  
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,  
chou chinois et céleri thai  
*Clear soup with, glass noodles, tofu, mushrooms, baby corns,  
Chinese cabbage and Thai celery*
- ซุ๊ปขาไก่ – 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  
(Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, calamars et saumon)  
*Seafood in coconut milk with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves and mushrooms  
(Scallops, prawns, mussels, squids and salmon)*
- ผัดกะเพราทะเล – PAD GAPRAO TALAY \*\*\* **GLUTEN FREE** 37.-  
Fruits de mer sautés au basilic thaï et piments  
(Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, calamars et saumon)  
*Stir-fried seafood with Thai basil and chilli  
(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*
- กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน – GOONG PAD PREAW WAN **GLUTEN FREE** 34.-  
Crevettes sautées à l’aigre-doux avec ananas, tomates cerises et concombres  
*King prawns sweet and sour with pineapple, cherry tomatoes and cucumbers*
- 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 \* **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, 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*

เป็ดย่างพริก – PED GAPRAO \*\*\* **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**

ผัดกะเพราหมูสับ – PAD GAPRAO 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 lime kaffir  
*Pork Panaeng curry with coconut milk, peanuts and kaffir lime leaves*

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

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

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



## 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, galanga, feuilles de lime kaffir et champignons  
*Tofu in coconut milk with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves and mushrooms*
- เต้าหู้ผัดขิง – TAO HOO PAD KHING \* **GLUTEN FREE** 27.-  
Tofu sauté au gingembre et aux champignons  
*Stir-fried tofu with ginger and mushrooms*
- เต้าหู้ผัดกะเพรา – TAO HOO PAD GAPRAO \*\*\* **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 (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 <b>GLUTEN FREE</b>   | 26.- |
| Nouilles de riz sautées au poulet, tofu, oeufs et pousses de soja<br><i>Stir-fried rice noodles with chicken, tofu, eggs and beansprouts</i>  |      |
| ผัดไทยกุ้ง – PAD THAI GOONG <b>GLUTEN FREE</b>  | 30.- |
| Nouilles de riz sautées aux crevettes, tofu, oeufs et pousses de soja<br><i>Stir-fried rice noodles with prawns, tofu, eggs and beansprouts</i>   |      |
| ผัดไทยเต้าหู้ผัก – PAD THAI TAO HOO PAK <b>GLUTEN FREE</b>  | 26.- |
| Nouilles de riz sautées au tofu, oeufs, pousses de soja et légumes<br><i>Stir-fried rice noodles with tofu, eggs, beansprouts and vegetables</i>  |      |
| ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเนื้อ – PAD KEE MAO NUA *** <b>GLUTEN FREE</b>   | 30.- |
| Nouilles de riz sautées au boeuf, basilic thaï, piment, légumes et champignons<br><i>Stir-fried noodles with beef, Thai basil, chilli, vegetables and mushrooms</i>   |      |
| ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วทะเล – PAD KEE MAO TALEY *** <b>GLUTEN FREE</b>  | 30.- |
| Nouilles de riz sautées aux fruits de mer, basilic thaï, piment, légumes et champignons<br>(Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules et calamars)<br><i>Stir-fried noodles with seafood, Thai basil, chilli, vegetables and mushrooms</i><br>(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

---