

## LES YAANG (LES GRILLADES)

|   |      |
|---|------|
| AILES DE POULET "STREET STYLE" ปีกไก่ทอด  | 12.- |
| Ailes de poulet croustillantes, sauce aigre-douce et sauce épicée au tamarin (4 pièces)   |      |
| KAI SATE ไก่สะเต๊ะ  | 14.- |
| Brochettes de poulet mariné au cumin, lait de coco et curcuma, sauce cacahuète (4 pièces)                                       |      |
| KAI YANG ไก่ย่าง  | 17.- |
| Poulet grillé mariné à la citronnelle et racines de coriandre, sauce aigre-douce et sauce épicée au tamarin (1/2 poulet suisse) |      |
| NUEA NAAM TOK เนื้อน้ำตก  | 16.- |
| Salade de faux-filet de boeuf grillé de l'Isaan, menthe, coriandre, citron vert et flocons de piment                            |      |
| KHO MOO YANG คอหมูย่าง  | 14.- |
| Porc mariné au rhum thaï « Sangsom », miel et épices, sauce épicée au tamarin   |      |

## LES LAAB (SALADES THAÏES)

|  |      |
|--|------|
| SOM TAM ส้มตำ / sur demande [V]  | 13.- |
| Papaye verte au mortier, tomates cerise, haricots serpent, mini-crevettes séchées et cacahuètes grillées                         |      |
| LAAB TOFU [V] ลาบเต้าหู้   | 14.- |
| Salade de tofu, citron vert, menthe fraîche, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment                        |      |
| LAAB MOO ลาบหมู  | 14.- |
| Salade tiède de porc haché au couteau, citron vert, menthe fraîche, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment |      |
| YAM WUN SEN ยำวุ้นเส้น   | 16.- |
| Salade de vermicelles, grosses crevettes, tomates cerises, citron vert, échalote, coriandre, cacahuètes grillées et piment       |      |
| YAM WUN SEN TOFU [V] ยำวุ้นเส้นเต้าหู้   | 16.- |
| Salade de vermicelles, tofu, tomates cerises, citron vert, échalote, coriandre, cacahuètes grillées et piment                    |      |

## LES TOM (SOUPES THAÏES)

|   |      |
|---|------|
| TOM YUM KUNG ต้มยำกุ้ง  | 15.- |
| Crevettes, champignons, galanga, citron vert, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment                                    |      |
| TOM YUM TOFU [V] ต้มยำเต้าหู้   | 14.- |
| Tofu, pleurotes, galanga, citron vert, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment   |      |
| TOM ZAAP KAI ต้มแซบไก่  | 14.- |
| Bouillon de volaille aux herbes aromatiques, galanga, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment rouge frais                |      |
| TOM YUM KUNG MAE NAM MA PLAW ON ต้มยำกุ้งแม่น้ำ-มะพร้าวอ่อน   | 19.- |
| Crevettes géantes d'eau douce, chair de coco, champignons, galanga, citron vert, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment |      |
| SOUPE DE NOUILLES TOM YUM ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้ง   | 20.- |
| Soupe tom yum, nouilles de riz, crevettes géantes d'eau douce, germes de soja, ail et coriandre   |      |
| SOUPE DE NOUILLES AU BOEUF ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ  | 20.- |
| Bouillon boeuf aux herbes aromatiques, nouilles de riz, boeuf, germes de soja, ail et coriandre   |      |

## PAD THAI

|   |      |
|---|------|
| PAD THAI SABAI NANG ผักไทยสะไบนางกุ้งแม่น้ำ   | 20.- |
| Nouilles de riz sautées aux crevettes géantes d'eau douce, oeufs, tofu, ail, échalote, cacahuètes grillées, sucre de palme et citron vert |      |

## KHAO ("À CÔTES")

|                      |     |
|----------------------|-----|
| KHAO NIAW ข้าวเหนียว | 4.- |
| Riz collant          |     |
| KHAO SUAY ข้าวสวย    | 3.- |
| Riz jasmin           |     |

## OFFRE DE LA SEMAINE

|  |      |
|--|------|
| DU MARDI AU VENDREDI   |      |
| Chaque jour un plat différent, servi avec du riz jasmin ou collant |      |
| Sans boisson   | 15.- |
| Avec une boisson sans alcool                                       | 17.- |
| Avec une bière Chang/Singha  | 19.- |

# BOISSONS (KREUNG DEUUM)

## SANS ALCOOL

### BOUTEILLE D'EAU MINERALE Evian / San Pellegrino

|        |         |     |
|--------|---------|-----|
| Petite | (50cl)  | 4.- |
| Grande | (1.25l) | 8.- |

### CANNED POP Coke, Coke Zero

|        |        |     |
|--------|--------|-----|
| Petite | (33cl) | 4.- |
| Grande | (1.5l) | 8.- |

### CHA YEN

|  |     |
|--|-----|
| Thé noir thaïlandais servi sur glaçons et lait | 4.- |
|--|-----|

## BIERES

|                 |     |
|-----------------|-----|
| SINGHA (330 ml) | 5.- |
| CHANG (320 ml)  | 5.- |

## VINS

### Blanc:

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Chasselas de Genève (75cl) | 27.- |
|----------------------------|------|

### Rouge:

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Gamaret de Genève (75cl)      | 35.- |
| Dorenoir de Schaffouse (75cl) | 35.- |
| Pinot noir Suisse (50cl)      | 15.- |

### Rosé:

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Oeil-de-Perdrix de Genève (75cl) | 31.- |
|----------------------------------|------|

[V] = VÉGÉTARIEN

### ORIGINE DES VIANDES:

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Boeuf: Volaille, Porc : | SUISSE    |
| Crevettes:              | VIETNAM   |
| Canard:                 | THAILANDE |