

Menu Duo de Curry

Crevettes au curry paneng



Émincé de poulet au curry rouge

39.-

Menu Trio de Curry

Lamelles de filet de bœuf à la plancha au curry vert



Émincé de poulet au curry massamun



Crevettes au curry jaune et ananas

49.-

Menu d’Affaire

Entrée

2 Raviolis frits
2 Raviolis vapeur

Ou

Soupe piquante aux crevettes et à la citronnelle



Plat

Nouilles sautées aux crevettes

Ou

Émincé de poulet au curry paneng



Dessert

Salade de fruits maison

Ou

Mochis glacés (2 pièces)

45.-

Menu Manira

Entrée

Salade de papaye verte

~~~

- 1 Beignet de Crevette et poulet
- 1 Brochette de poulet à la sauce satay
- 1 Ravioli frit aux crevettes et poulet
- 1 Rouleau de printemps végétarien
- 1 Saucisse thaï maison



### Plat

Crevettes géantes au curry rouge et à la mangue

~~~

Lamelles de filet de bœuf à la plancha et sauce tamarin



Dessert

Mangue fraîche et riz collant au lait de coco

Ou

Flan à la noix de coco

69.-

Les Entrées

Rouleaux de printemps végétariens

10.-

Raviolis frits aux crevettes et poulet

13.-

Raviolis frits au poulet

10.-

Beignet de crevettes et poulet

13.-

Rouleaux d'été aux crevettes

13.-

Raviolis vapeur aux crevettes, poulet et porc

13.-

Brochettes de poulet à la sauce satay

10.-

Saucisse thaïes maison, spécialité du nord-est de la Thaïlande

(Viande de porc, grains de riz et ail)

13.-

Plateau d'Assortiments Manira

1 Rouleau de printemps végétarien

1 Brochette de poulet à la sauce satay

1 Saucisse thaï maison

1 Raviolis frit aux crevettes et poulet

1 beignet de crevettes et poulet

14.-

Les Salades

Salade de Papaye verte

(Cacahuètes grillées, tomates, carottes et haricots long)

Entrée 15.-

Plat 22.-

Salade de bœuf

(Herbes thaïes et sauce Siam (jus de lime, ail, piment, citron, sucre de palme et sauce soja))

Entrée 17.-

Plat 32.-

Salade de noix de Saint-Jacques

(Citronnelle, basilic thaï, pomme grenade, sauce Siam (jus de lime, ail, piment, citron, sucre de palme et sauce soja))

Entrée 15.-

Plat 32.-

Salade de crevettes

(Herbes thaïes et sauce Siam (jus de lime, ail, piment, citron, sucre de palme et sauce soja))

Entrée 15.-

Plat 25.-

Les Soupes et Soupes de nouilles

Soupe de tofu

(Chou Chinois, Champignons, vermicelles et carottes)

Entrée 12.-

Plat 18.-

Soupe de crevettes épicée

(Citronnelle, galanga, feuilles de bergamote, tomates)

Entrée 15.-

Plat 22.-

Soupe de poulet au lait de coco

(Citronnelle, galanga, chaire de coco, tomates)

Entrée 14.-

Plat 25.-

Soupe de noix de Saint-Jacques au lait de coco

(Citronnelle, galanga, chaire de coco, tomates)

Entrée 15.-

Plat 32.-

Soupe de raviolis au poulet

24.-

Soupe de nouilles au poulet, spécialité du nord de la Thaïlande
(Curry jaune, lait de coco, pousse de haricots mungo)

27.-

Soupe de nouilles au poulet

25.-

Soupe de nouilles au filet de porc

25.-

Soupe de nouilles au filet de bœuf

29.-

Poulet et Canard

Riz sauté au poulet et ananas

28.-

Émincé de poulet au curry vert

26.-

Émincé de poulet au curry rouge

26.-

Émincé de poulet à la sauce massamun

26.-

Émincé de poulet sauté aux noix de cajou

26.-

Traditionnelles nouilles de riz sautées au tofu et poulet

26.-

Magret de canard au curry rouge et litchis

32.-

Magret de canard rôti à la sauce tamarin

32.-

Magret de canard sauté au basilic thaï

32.-

Magret de canard sauté au poivre noir

32.-

Magret de canard sauté au gingembre

32.-

Magret de canard au curry rouge et litchis

32.-

Magret de canard rôti à la sauce tamarin

32.-

Magret de canard sauté au basilic thaï

32.-

Magret de canard sauté au poivre noir

32.-

Magret de canard sauté au gingembre

32.-

Bœuf

Tartare de bœuf aux herbes thaïes

32.-

Lamelles de filet de bœuf à la plancha sauce tamarin

32.-

Lamelles de filet de bœuf à la plancha au curry vert

32.-

Lamelles de filet de bœuf à la plancha au curry rouge

32.-

Lamelles de filet de bœuf au curry massamun

32.-

Lamelles de filet de bœuf sautées au basilic thaï

32.-

Agneau et Porc

Filet d'agneau à la plancha sauté au basilic thaï

32.-

Filet d'agneau au curry massamun

32.-

Filet d'agneau à la plancha sauté au poivre noir

32.-

Émincé de filet de porc sauté à l'ail

27.-

Émincé de filet de porc à la sauce aigre-douce

27.-

Émincé de filet de porc au curry massamun

27.-

Poisson et Fruits de mer

Filet de rouget au curry paneng

27.-

Pavé de saumon au curry vert

30.-

Pavé de saumon au curry paneng

30.-

Queues de cigales sautées au poivre noir

35.-

Noix de Saint-Jacques poêlées au curry vert

32.-

Traditionnelles nouilles de riz sautées aux crevettes

26.-

Crevettes géantes au curry rouge et à la mangue fraîche

29.-

Crevettes géantes au curry vert

29.-

Crevettes sautées aux légumes

25.-

Les Végétariens

Tofu frit sauté au basilic thaï

26.-

Légumes sautés au tofu

23.-

Légumes au curry vert et tofu

23.-

Légumes au curry rouge et tofu

23.-

Les Accompagnements

Portion de riz parfumé

4.-

Portion de riz cantonais

6.-

Portion de nouilles de riz nature

6.-

Tous nos plats sont accompagnés de riz parfumé. Si vous le souhaitez, vous pouvez tout de même remplacer celui-ci par :

- Riz cantonais 3.-
- Nouilles de riz nature 4.-

Allergies

Chères clientes, chers clients,
Sur votre demande, nos collaboratrices vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent développer des allergies et/ou des intolérances.

Provenances de nos viandes et poissons

Bœuf Suisse/ Poulet Suisse/ Porc Suisse/ *Agneau Nouvelle-Zélande ou Australie/
Canard Pologne/ Crevettes Vietnam/ Noix de Saint-Jacques USA/ Cigale de mer
Vietnam/ Saumon Norvège/ Rouget Vietnam.

*peut contenir des antibiotiques