

Entrées / Starter

ROULEAUX DE PRINTEMPS CROUSTILLANTS AUX LÉGUMES - 14 CHF
CRISPY SPRING ROLLS WITH VEGETABLES

RAVIOLIS VAPEUR À LA CHAIR DE CRABE AUX CREVETTES & AU POULET - 19 CHF
STEAMED CRABMEAT RAVIOLI WITH SHRIMP & CHICKEN

BROCHETTE AIGUILLES DE POULET AUX SAUCE CACAHUËTE - 14 CHF
CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE

ROULEAUX D'ÉTÉ AUX CREVETTES L'AVOCATS ET LÉGUMES CROQUANTS - 18 CHF
SUMMER ROLLS WITH PRAWNS, AVOCADOS AND CRUNCHY VEGETABLES

Salades

SALADE DE BŒUF GRILLÉ DANS UNE VINAIGRETTE ÉPICÉE AU CITRON
VERT ET AUX HERBES FRAÎCHE - 24 CHF
GRILLED BEEF SALAD IN A SPICY LIME AND FRESH HERB VINAIGRETTE

SALADE ÉPICÉE DE CRABE CROUSTILLANT A CARAPACE MOLLE À LA
CITRONNELLE & AUX HERBES - 24 CHF
SPICY SOFT SHELL CRISPY CRAB SALAD WITH LEMONGRASS & HERBS

SALADE DE PAPAYE VERTE - 19 CHF
GREEN PAPAYA SALAD

Royal Suggestions

CARPACCIO DE THON ÉPICÉ À LA CITRONNELLE & À LA MENTHE FRAÎCHE - 26 CHF
TUNA CARPACCIO SPICY WITH LEMONGRASS & FRESH MINT

BAR ENTIER FRIT AVEC TAMARIN SAUCE, MANGUE VERT ET PIMENT
POUR DEUX PERSONNES - 49 CHF / 2 PAX
WHOLE SEA BASS FRIED WITH TAMARIND SAUCE, GREEN MANGO AND CHILI

CRESSON THAÏ SAUTÉ AU WOK - 22 CHF
STIR-FRIED THAÏ WATERCRESS

Plats / Main Course

SUPRÊME DE POULET AU CURRY VERT & BASILIC DOUX - 32 CHF
CHICKEN SUPREME WITH GREEN CURRY & SWEET BASIL

FILLET DE CANETTE DE BARBARIE À L'AIL, SAUCE AUX PIMENTS
& BASILIC CROUSTILLANT - 36 CHF
SLICES OF BARBARIE DUCK BREASTS STIR-FRIED WITH GARLIC, CHILI PEPPER SAUCE & CRISPY BASILIC

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU CURRY PANANG - 38 CHF
GRILLED BEEF FILET WITH PANANG CURRY

JARRET D'AGNEAU AU CURRY MASSAMAN - 36 CHF
LAMB SHANK IN MASSAMAN CURRY

FILETS DE BAR À LA VAPEUR, SAUCE LÉGÈRE AUX CITRON VERT & PIMENT - 38 CHF
STEAMED SEA BASS FILLETS, LIGHT LIME & CHILI SAUCE

CIGALES DE MER & NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES AU CURRY VERT - 42 CHF
ROCK LOBSTER & SCALLOPS FRIED IN GREEN CURRY

CREVETTES GÉANTES SAUVAGES AU CURRY ROUGE & ANANAS FRAIS - 38 CHF
GIANT WILD SEA PRAWNS IN RED CURRY WITH FRESH ANANAS

PATTES DE CRABE ROYAL D'ALASKA À LA VAPEUR DANS UN CURRY JAUNE
PARFUMÉ, OIGNONS FANES - 46 CHF
STEAMED ALASKAN KING CRAB LEGS IN FRAGRANT YELLOW CURRY WITH ONIONS

POULET SAUTÉS AUX NOIX CAJOU & OIGNONS FANES - 29 CHF
STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEWS AND SPRING ONIONS



Nouilles & Riz

NOODLES & RICE

TRADITIONNELLES NOUILLES DE RIZ SAUTÉES "PAD-THAI"
SAUTÉS AUX CREVETTES GÉANTES - 38 CHF
TRADITIONAL STIR-FRIED RICE NOODLES
"PAD-THAI" SAUTÉED WITH KING PRAWNS

RIZ SAUTÉS AU CRABE - 26 CHF
STIR-FRIED RICE WITH CRAB

RIZ SAUTÉ À L'ANANAS & AUX CREVETTES - 28 CHF
FRIED RICE WITH PINEAPPLE & SHRIMP

RIZ GLUANT À LA VAPEUR - 6 CHF
STEAMED STICKY RICE

RIZ PARFUMÉ NATURE - 4 CHF
PLAIN FRAGRANT RICE

RIZ COMPLET JASMIN À LA VAPEUR - 5 CHF
STEAMED JASMINE BROWN RICE

Entrées Végétariennes

VEGETARIAN STARTERS

TACOS THAÏFOURRÉS AU TOFU CHAMPIGNONS &
POUSSES DE HARICOTS MUNGO - 19 CHF
THAI TACOS FILLED WITH TOFU, MUSHROOMS & MUNG BEAN SPROUTS

SALADE DE PAPAYE VERTE - 18 CHF
GREEN PAPAYA SALAD

ROULEAUX D'ÉTÉ DE TOFU AUX CINQ ÉPICÉS
& LÉGUMES CROQUANTS - 18 CHF
SUMMER TOFU ROLLS WITH FIVE SPICY & CRUNCHY VEGETABLES

ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES - 14 CHF
CRISPY GOLDEN SPRING ROLLS WITH VEGETABLES

SOUPE AU LAIT DE COCO, TOFU,
CHAMPIGNONS, & GALANGA - 16 CHF
COCONUT MILK GALANGA SOUP WITH MUSHROOMS & TOFU

ASSORTIMENT DE SATAY DE TOFU ET DE
CHAMPIGNONS GRILLES - 18 CHF
ASSORTMENT OF TOFU SATAY AND GRILLED MUSHROOMS

Plats Végétariens

MAIN COURSE VEGETARIAN

CURRY VERT DE LÉGUMES AU BASILIC THAÏ - 29 CHF
GREEN VEGETABLE CURRY WITH THAI BASIL

AUBERGINES DANS UN ONCTUEUX CURRY JAUNE - 29 CHF
SMOOTH EGGPLANT IN A YELLOW CURRY

CURRY ROUGE DE TOFU ET POUSSÉS DE COCO - 32 CHF
RED TOFU CURRY WITH COCONUT SPROUTS

TOFU SAUTÉ AU BASILIC THAÏ - 32 CHF
STIR-FRIED TOFU WITH THAI BASIL

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES "PAD-SI-LEW" À LA SAUCE SOJA & BROCOLIS THAÏ - 32 CHF
STIR-FRIED RICE NOODLES "PAD-SI-LEW" WITH SOY SAUCE & THAI BROCCOLI

RIZ COMPLET SAUTÉ AUX LÉGUMES (SANS ŒUF) - 26 CHF
FRIED BROWN RICE WITH VEGETABLES (WITHOUT EGG)

ASSORTIMENT LÉGUMES DE SAISON SAUTÉ À LA SAUCE SOJA - 26 CHF
ASSORTMENT OF SEASONAL FRIED VEGETABLES IN SOY SAUCE

Dessert

MANGUE DE THAÏLANDE PARFUMÉ ET RIZ GLUTINEUX AU LAIT DE COCO - 19 CHF
FRAGRANT THAI MANGO AND GLUTINOUS RICE WITH COCONUT MILK

ASSORTIMENT DE FRUITS EXOTIQUES ET SAISON - 19 CHF
ASSORTMENT OF EXOTIC FRUITS AND SEASON

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE CANNELLE - 16 CHF
CHOCOLATE CAKE WITH CINNAMON ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE DE COCO - 14 CHF
COCONUT CRÈME BRÛLÉE

Une boule de glace / Sorbet

A SCOOP OF ICE CREAM

LAIT DE COCO
CHOCOLAT, CANNELLE

SORBET
ANANAS, CITRON-VERT, LITCHI,