

Entrées

🔥 Salade de Papaye | 14

Papaye verte | Sauce tamarin | Carotte | Sauce Poisson | Tomates de Crebelley | Jus de citron vert | Haricot vert

Mhoo Tod | 14

Porc haché et poitrine de porc frit | Sauce aigre douce

🔥 Salade Nua | 18

Boeuf grillée | Jus de citron | Sauce poisson | Coriandre | Citronnelle | Menthe | Tomates de Crebelley
| Ail | Piment rouge

Plateau d'aperitif | 16 | Plat dégustation |

Khoong Prew Whan | 26

Crevettes black tiger | Sauce aigre doux | Tomates | Oignon | Poivron | Céleri

🔥🔥 Kai Pad Prik | 26

Blanc de poulet | Curry maison | Piment rouge | Basilic thai | Kaffir | Aubergine

Nua

🔥 Kra Praow Nua Sab | 24

Haché de boeuf | Sauce basilic | Piment rouge

Nua Jim Jeaw | 27

Entrecôte parisienne | Sauce Jim Jeaw (Sauce à base de tamarin, sauce poisson)

🔥 Nua Keaw Whaan | 32

Entrecôte parisienne | Curry vert | Lait de noix de coco | Aubergine | Piment

Menu dégustation | 60 (minimum 2 personnes)

 Menu enfant <12 ans. Prix à 50% servi avec du riz

Provenance des viandes dans cette carte

Boeuf, poulet, porc	Suisse
Crevettes	Vietnam

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

The Joey Bangkok : Chemin du Grand Canal 4A 1846 Chessel

Réservations et commandes au 079 947 07 49 ou 024 481 42 42

11h30-14h00 et 18h00-21h00. Fermé le mercredi et dimanche

Plats

