

Menu dégustation | 65 (minimum 2 personnes)

Entrées

[Plat dégustation]  **“Bolo Thai” Dipping au porc haché et ses ganitures | 17**

Salade de tomates multicolores (de Chessel et Chez J.Claude St.Triphon) | 16

Soupe Claire aux champignons et au basilics | 14

2 Brochettes d'entrecôte parisienne en BBQ | 15 | 28

Plateau aperitif (y compris ; Salade de tomate, Bolo Thai et 2 Brochettes) | 28

Plats

 **Pad Phak | 14 +Tofu 7.-**

Légumes de saison sautés | Sauce poisson | Sauce d'huître

Khoong Pad Phoong Kah-ri | 29

Crevettes black tiger | Oeufs de la ferme | Curry jaune | Sauce piment doux | Celeri | Oignon | Poivron | Sauce poisson

Dorade à la vapeur sauce citronnelle | 30

Filet de dorade | Chou chinois | Sauce soja | Citronnelle | Coriandre



Kra Praow Kai | 26

Blanc de poulet CH | Sauce basilic | Piment rouge



Ka-nom cheen Nua curry maison | 28 **[Plat dégustation]**

Épaule de bœuf | Curry Maison | Lait de noix de coco | Basilic | Piment

Plat végétarien | 21

Tofu | Légumes | La création du chef

À l'emporter 10% rabais

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

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

12h00-14h00 et 18h00-23h00. Fermé dimanche, lundi et mardi