

*LE*  
*JARDIN*  
*THAÏ*



# Entrées / Starters

## SA-TAY

Fines Brochettes de poulet marinées et grillées, sauce à la cacahuète

*Marinated and grilled chicken skewers with peanut sauce*

15.00 CHF

## POR-PIA

Rouleaux de printemps farcis au poulet émincé, légumes frais, vermicelles de riz, crevettes et champignons noirs

*Deep-fried spring rolls with chicken, fresh vegetables, shrimps, black mushrooms and rice vermicelli*

15.00 CHF

## FISH SALAD

Salade de loup de mer frit, mangue verte, noix de cajou et jus de citron vert

*Fried sea bass salad, green mango, cashew nuts and lime juice*

17.00 CHF

## PLA-GOONG

Crevettes épicées à la vapeur, tapenade de piments au citron vert, tomates, oignons et petits légumes, sauce poisson

*Spicy steamed shrimps, lime chilli tapenade, tomatoes, onions and baby vegetables, fish sauce*

17.00 CHF

## YAM-HOI-SHELL

Noix de Saint-Jacques sautées, légumes, jus de citron et chili, sauce poisson

*Fried scallops, vegetables, lemon juice and chili, fishsauce*

18.00 CHF

## SOM-TAM

Salade de Papaye épicée avec poudre de crevettes

*Spicy Papaya salad with shrimppowder*

17.00 CHF

## A-HAN-WANG-RUM(Uniquement le soir//Only served at dinner)

Mélanged'entrées:rouleauxdeprintemps,raviolisvapeur,crevettespannéesetsaladethaï

*Mixofstarters:springrolls,steamedravioli,breadedshrimpsandThaisalad*

27.00 CHF

 Contient des arachides

### **NOH MAI**

Salade de pousses de bambou aux piments, riz rôti aux crevettes, jus de citron vert, échalotes, menthe et oignons, sauce poisson

*Bamboo shoot salad with chili, roasted rice with shrimps, lime juice, shallots, mint and onions, fish sauce*

**15.00 CHF**

### **LAAB MOO**

Émincé de porc aux épices piquantes

*Sliced pork with spicy spices*

**18.00 CHF**

## Soupes/Soups

---

---

### **TOM-YAM-GOONG**



Soupe piquante aux crevettes et champignons de Paris, aromatisée aux feuilles de bergamote et citronnelle

*Spicy soup with shrimps and mushrooms, flavored with bergamot leaves and lemongrass*

**15.00 CHF**

### **GAENG LIENG**

Soupe de légumes aux crevettes

*Vegetables soup with shrimps*

**16.00 CHF**

### **TOM-KHA-GAI**



Bouillon de poulet au lait de coco et champignons de Paris

*Chicken broth with coconut milk and mushrooms*

**15.00 CHF**

### **TOM-KHA-PLA**



Soupe de poisson au citron, lait de coco et curcuma

*Fish soup with lime, coconut milk and Turmeric*

**15.00 CHF**

# Viandes / Meats

## PANAENG

Émincé de bœuf sauté au curry rouge, basilic Thaïlandais et lait de coco

*Sliced-fried beef in a red curry sauce with Thai Basil and coconut milk*

**35.00 CHF**

## CHIANG MAI

Émincé de bœuf / poulet / porc sauté au basilic et grappes de poivre vert frais

*Sliced-fried beef / chicken / pork with basil and fresh green pepper*

**BŒUF 34.00 / POULET 32.00 /  
PORC 32.00 CHF**

## GAENGPHED

Bœuf / Poulet / Porc au curry rouge et pousses de bambou

*Beef / Chicken / Pork in a red curry sauce with bamboo shoots*

**BŒUF 34.00 / POULET 32.00 /  
PORC 30.00 CHF**

## GAENGPHEDPEDYANG

Émincé de Canard au curry rouge, ananas, raisins et tomates cerise

*Sliced duck with red curry, pineapple, grapes and cherry tomatoes*

**33.00 CHF**

## GAENG PHED SUPPAROSS GOONG ET MOO

Curry rouge à l'ananas, viande de porc et crevettes, sauce au lait de coco

*Red curry with pineapple, pork and shrimps, coconut milk sauce*

**33.00 CHF**

## GAENG KIEW WAN GAI

Poulet au curry vert, sauce au lait de coco et aubergines thaïlandaises

*Green curry chicken with coconut milk sauce and Thai egg-plants*

**33.00 CHF**

**Provenance : Poulet CH / Boeuf CH-FR / Porc CH / Agneau NZ / Canard TH**

**Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.**

# Viandes / Meats

## GAENG KIEW WAN NEUA

Bœuf au curry vert, sauce au lait de coco et aubergines thaïlandaises  
*Green curry beef with coconut milk sauce and Thai egg-plants*

34.00 CHF

## MASSAMAN CURRY

Bœuf au curry Massaman, pommes de terre et cacahuètes, sauce au lait de coco et Tamarin  
*Massaman curry beef with potatoes, peanuts, coconut milk sauce and Tamarind*

34.00 CHF

## PED PALOO

Ragoût de canard aux cinq épices chinoises avec champignons shiitakes et légumes  
*Stewed duck with five chinese spices, shiitakes mushrooms and vegetables*

33.00 CHF

## GAENG NEUA KEAK

Agneau au curry, lait de coco et pâte de curry piquant  
*Curry Lamb with coconut milk and hot curry paste*

32.00 CHF

## SEAR-RONG-HAI

Entrecôte de bœuf au barbecue, sauce piquante, riz gluant et légumes  
*BBQ Beef with spicy sauce, sticky rice and vegetables*

42.00 CHF

## GAIYANG

Poulet mariné au barbecue, sauce douce et pimentée et riz gluant  
BBQ marinated chicken, sweet and spicy sauce and sticky rice

35.00 CHF

\*Provenance : Poulet CH / Bœuf CH-FR / Porc CH / Agneau NZ / Canard TH

\*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.



Contient des arachides

# Poissons / Fishes

---

---

## **PLA-NEUNG SE-EIW**

Pavé de loup de mer vapeur, sauce soja légère, gingembre, ciboulette thaïe et coriandre  
*Steamed sea bass steak with light soya sauce, ginger, Thai chive and coriander*

**39.00 CHF**

## **GOONG-PHADPHOUNG-KA-REE**

Crevettes sautées à la poudre de curry, lait de coco, œuf, oignons, céleri thaï et ciboulette  
*Fried shrimps with curry powder, coconut milk, eggs, onions, Thai celery and chive*

**39.00 CHF**

## **HOY SHELL TOD PHAD KING**

Noix de Saint Jacques frites, gingembre, champignons shiitakes et piment  
*Fried scallops with ginger, shiitakes mushrooms and chili*

**39.00 CHF**

## **GOONG NEUG-KA-TI**

Crevettes vapeur au lait de coco, jus de citron et sauce poisson  
*Steamed shrimps, coconut milk, lemon juice and fish sauce*

**39.00 CHF**

## **GOONG PHAD BROCOLI**

Crevettes sautées avec des brocolis, champignons, gingembre, ail et carottes  
*Fried shrimps with brocolis, mushrooms, ginger, garlic and carrots*

**39.00 CHF**

## **GAENG KIEW WAN GOONG**

Crevettes au curry vert et lait de coco  
*Green curry shrimps with coconut milk*

**39.00 CHF**

**\*Provenance : Loup de mer GR / Crevettes VN / Saint Jaques US / Queues de Cigale VN**

**\*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.**

# Platsderizetnouilles

## KHAO PHAD GOONG

Riz sauté aux crevettes, œufs et tomates hachées

*Rice with fried shrimps, egg and chopped tomatoes*

24.00 CHF

## KHAO PHAD KRO PAO MOO, GAI, NEUA

Riz sauté au porc/poulet/bœuf agrémenté de piments et feuilles aromatiques

*Pork/chicken/beef rice with peppers and aromatic plants*

PORC 24.00 / POULET 25.00 /  
BŒUF 26.00 CHF

## KHAO PHAD-SAPPAROSE-GAI-TOD

Riz sauté à la poudre de curry et légumes, poulet frit et ananas

*Fried rice with curry powder and vegetables, fried chicken and pineapple*

26.00 CHF

## PHAD THAI

Nouilles de riz sautées, crevettes, œufs, tofu et soja

*Noodles with egg, soya sauce, shrimps and tofu*

27.00 CHF

## GUAY TIEW PHAD SI LEW

Nouilles de riz sautées garnies de porc/poulet/bœuf et sauce soja

*Rice noodles with pork/chicken/beef and soya sauce*

PORC 27.00 / POULET 28.00 /  
BŒUF 29.00 CHF

## SEN-MEE PHAD

Nouilles de riz sautées au porc, poudre de curry, crevettes, curcuma, lait de coco et légumes

*Rice noodles with pork, curry powder, shrimps, turmeric, coconut milk and vegetables*

28.00 CHF

\*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.



Contient des arachides

# Plats Végétariens

(sauces à base de poisson ou huîtres)

## TAO HOO TORD PHAD PAK RUAM

Tofu de soja frit dans un mélange de légumes exotiques  
*Fried tofu with exotic vegetables*

28.00 CHF

## TAO HOO PHAD KAPOW

Tofu de soja frit dans un mélange de légumes au piment basilic et ail  
*Fried tofu with chili, vegetables, hot basil and garlic*

28.00 CHF

## PANAENG TOFU

Tofu de soja frit au curry rouge, sauce au lait de coco, cacahuètes et basilic  
*Fried tofu with red curry, coconut milk sauce, peanuts and basil*

28.00 CHF

## GAENG GAREE PAKUM

Mélange de légumes avec sauce au curry jaune  
*Mixed vegetables in a yellow curry sauce*

25.00 CHF

## GAENG KIEW WAN PHAK

Mélange de légumes au curry vert  
*Mixed vegetables in a green curry sauce*

25.00 CHF

## PHAD PAK RUAM

Mélange de légumes Thaï sautés, sauce aux huîtres et soja  
*Mixed vegetables with oyster and soyasauce*

24.00 CHF

\*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.



Contient des arachides



# Desserts Thaïs

---

---

<b>MANGUE FRAÎCHE ET SON RIZ SUCRÉ FAÇON THAÏ</b> <i>Thaimango and sweetrice</i>	<b>18.00 CHF</b>
<b>BANANES AU LAIT DE COCO ET GRAINES DE SÉSAME</b> <i>Bananas in coconut milk with sesame seeds</i>	<b>15.00 CHF</b>
<b>KHAOTOMMUD</b> Gâteau de riz vapeur avec banana thaïe et crème de coco <i>Steamed rice cake with Thai bananas and coconut cream</i>	<b>14.00 CHF</b>
<b>SORBET COCO FAÇON THAÏ</b> Sorbet coco, riz sucré et fruits <i>Coconut sorbet, sweet rice and fruits</i>	<b>15.00 CHF</b>
<b>SORBET COCO ACCOMPAGNÉ DE FRUITS EXOTIQUES</b> <i>Coconut sorbet with exotic fruits</i>	<b>11.50 CHF</b>
<b>SORBET AU CITRON VERT ACCOMPAGNÉ DE FRUITS EXOTIQUE</b> <i>Lime sorbet with exotic fruits</i>	<b>11.50 CHF</b>
<b>SORBET MANGUE ACCOMPAGNÉ DE FRUITS EXOTIQUES</b> <i>Mango sorbet with exotic fruits</i>	<b>11.50 CHF</b>



Contient du lactose



Contient du gluten

# *Dégustez aussi nos "best-seller" de notre Brasserie:*

## **Salade Caesar**

**Salade, poulet, croûtons, lardons, copeaux de Parmesan et anchois**

**23.00 CHF**

*Salad, chicken, croutons, bacon, Parmesan shavings and anchovies*

## **Tartare de bœuf accompagné de pain toasté et saladin**

**1/225.00//33.00CHF**

*Beef tartar with toast and salad*

## **Alpha Burger de bœuf d'Hérens et fromage de chèvre gratiné au miel**

**27.00 CHF**

*Hérens beef burger with goat cheese*

## **Filet d'omble sauce chasselas, pommes vapeuret légumes de saison**

*Char filet in a white wine sauce, steamed potatoes and vegetables*

**36.00 CHF**

## **Risotto crémeux, fricassée de champignons**



*Creamy risotto, fricassée of mushrooms*

**29.00 CHF**

## **Entrecôte Parisienne grillée, sauce aux 5 poivres, pommes frites et légumes**

*Grilled beef entrecôte, pepper sauce, French fries and vegetables*

**44.00CHF**

## **Moelleux au chocolat 64% Cacao et glace vanille**

*Hot homemade chocolate cake with a melting heart and vanilla ice cream*

**11.00CHF**



**Végétarien**