



## ENTREES / STARTERS

- |   |            |
|---|------------|
| <b>1</b> Soupe de crevettes à la citronnelle<br><i>Shrimps soup with lemon grass</i>                                  | SFr. 12.00 |
| <b>2</b> Soupe de poulet à la noix de coco<br><i>Chicken soup with coconuts</i>                                       | SFr. 12.00 |
| <b>3</b> Poulet à la sauce satay<br><i>Chicken satay</i>  | SFr. 10.00 |
| <b>4</b> Rouleaux de printemps végétariens<br><i>Vegetarian spring rolls</i>  | SFr. 10.00 |
| <b>5</b> Raviolis de crevettes<br><i>Shrimps ravioli</i>  | SFr. 10.00 |
| <b>6</b> Salade de vermicelles,<br>avec poulet ou crevettes<br><i>Salad of vermicelli<br/>with chicken or shrimps</i> | SFr. 10.00 |
| <b>7</b> Salade de papaye<br><i>Papaya salad</i>  | SFr. 10.00 |



## **POULET / CHICKEN**

- |  |            |
|--|------------|
| <b>8</b> Poulet au curry vert au lait de coco<br><i>Green curry chicken with coconut milk</i>  | SFr. 25.00 |
| <b>9</b> Poulet au curry rouge au lait de coco<br><i>Red curry chicken with coconut milk</i>   | SFr. 25.00 |
| <b>10</b> Poulet curry Paneang (sauce cacahuètes)<br><i>Thai curry chicken</i>                 | SFr. 25.00 |
| <b>11</b> Poulet sauté à la citronnelle<br><i>Fried chicken with lemon grass</i>               | SFr. 24.00 |
| <b>12</b> Poulet sauté aux noix de cajou<br><i>Fried chicken with cashew nuts</i>              | SFr. 24.00 |
| <b>13</b> Poulet sauté aux piments et légumes<br><i>Chicken with hot chilli and vegetables</i> | SFr. 24.00 |
| <b>14</b> Poulet aux feuilles de basilic<br><i>Chicken with basilic leaves</i>                 | SFr. 24.00 |

## **CANARD / DUCK**

- |  |            |
|--|------------|
| <b>15</b> Canard au curry rouge ou vert<br><i>Red or Green curry duck</i>          | SFr. 27.00 |
| <b>16</b> Canard curry Paneang (sauce cacahuètes)<br><i>Duck with peanut sauce</i> | SFr. 27.00 |
| <b>17</b> Canard sauce aigre-douce<br><i>Duck with sweet and sour sauce</i>        | SFr. 27.00 |



## **BŒUF / BEEF**

(ORIGINE SUISSE)

- |   |            |
|---|------------|
| <b>25</b> Bœuf au curry rouge ou vert<br><i>Red or Green curry beef with coconut milk</i>     | SFr. 27.00 |
| <b>26</b> Bœuf curry Paneang (sauce cacahuètes)<br><i>Beef with peanut sauce</i>              | SFr. 27.00 |
| <b>27</b> Bœuf sauté bambou et feuilles basilic<br><i>Beef with bamboo and basilic leaves</i> | SFr. 27.00 |
| <b>28</b> Bœuf sauté aux piments et légumes<br><i>Beef with hot chilli and vegetables</i>     | SFr. 27.00 |

## **POISSON / FISH**

- |   |            |
|---|------------|
| <b>118</b> Filet de Dorade au curry rouge ou vert<br><i>Red or Green curry fish (fillet of sea bream)</i>   | SFr. 26.00 |
| <b>119</b> Filet de Dorade curry Paneang(cacahuètes)<br><i>Fish (fillet of sea bream) with peanut sauce</i> | SFr. 26.00 |
| <b>120</b> Filet de Dorade sauté à la citronnelle<br><i>Fish (fillet of sea bream) with lemon grass</i>     | SFr. 26.00 |



## FRUITS DE MER / SEAFOOD

- |  |            |
|--|------------|
| <b>18</b> Crevettes au curry Paneang (cacahuètes)<br><i>Shrimps with Thai curry</i>    | SFr. 26.00 |
| <b>19</b> Crevettes au curry vert<br><i>Green curry shrimps with coconut milk</i>      | SFr. 26.00 |
| <b>20</b> Crevettes au curry rouge<br><i>Red curry shrimps with coconut milk</i>       | SFr. 26.00 |
| <b>21</b> Crevettes sautées aux noix de cajou<br><i>Fried shrimps with cashew nuts</i> | SFr. 25.00 |

## LEGUMES / VEGETABLES

- |   |            |
|---|------------|
| <b>29</b> Légumes sauté à la façon thai<br><i>Mixed vegetables Thai style</i>           | SFr. 24.00 |
| <b>30</b> Tofu sauté aux légumes<br><i>Tofu with mixed vegetables</i>                   | SFr. 24.00 |
| <b>40</b> Tofu sauté aux feuilles de basilic<br><i>Tofu with basilic leaves</i>         | SFr. 24.00 |
| <b>New. A</b> Végétarien au curry rouge ou vert<br><i>Vegetarian red or green curry</i> | SFr. 24.00 |



## NOUILLES / NOODLES

**New. B.** Nouilles sautées, légumes, oeuf SFr. 25.00  
*Fried noodles, vegetables, egg*

**31** Nouilles sautées aux légumes et basilic SFr. 27.00  
(poulet / bœuf / crevettes)  
*Fried noodles with vegetables and basilic  
(chicken/beef/shrimps)*

**32** Nouilles sautées Phad Thai SFr. 27.00  
(poulet / bœuf / crevettes)  
*Thai style fried noodles with tofu/bean  
(chicken/beef/shrimps)*

**33** Riz sauté au gingembre frais SFr. 27.00  
(poulet / bœuf / crevettes)  
*Fried rice with ginger (chicken/beef/shrimps)*

**34** Riz sauté au basilic SFr. 27.00  
(poulet / bœuf / crevettes)  
*Fried rice with basilic (chicken/beef/shrimps)*

**RIZ** Bol de riz SFr. 3.00  
*Rice bowl*

Bol de riz gluant SFr. 4.00  
*Glutinous Rice bowl*



## DESSERTS

- |   |            |
|---|------------|
| <b>41</b> Mangue fraîche avec riz coriandre<br><i>Fresh mango with coriander rice</i> | SFr. 15.00 |
| <b>42</b> Glace taro<br><i>Mango ice cream</i>  | SFr. 10.00 |
| <b>43</b> Glace noix de coco<br><i>Coconut ice cream</i>                              | SFr. 10.00 |
| <b>43</b> Coupe de lychees<br><i>Lychee cup</i>                                       | SFr. 10.00 |



**42, Avenue Blanc 1202 GENEVE**  
**Tél. 022 741 23 50**



## CARTE DES VINS

### VIN BLANC

1 dl

1 Bt.

Chasselas de Genève  
LES PERRIERES  
*Vin ouvert*

SFr. 32.00

*SFr.* 3.20

Pinot gris de Dardagny  
LES HUTINS

SFr. 39.00

### VIN ROSÉ

1 dl

1 Bt.

Gamay rosé de Genève  
LES PERRIERES  
*Vin ouvert*

SFr. 32.00

*SFr.* 3.20

Oeil-de-Perdrix rosé de Neuchâtel  
Caves CHATENAY

SFr. 39.00



<b>VIN ROUGE</b>	1 dl	1 Bt.
Gamay de Genève LES PERRIERES <i>Vin ouvert</i>	SFr. 3.20	SFr. 32.00
Goron ROUVINEZ <i>Vin ouvert</i>	SFr. 3.20	SFr. 32.00
Pinot noir La Rebelle Cave de Genève		SFr. 39.00
Shiraz d'Afrique du Sud Riebeekber		SFr. 39.00
Château Cabannieux Cru exceptionnel Portet Grave		SFr. 59.00
Crozes-Hermitage Domaine des Remizières		SFr. 49.00