



**SURANG**  
THAI RESTAURANT  
TAKE AWAY

## HORS-D'OEUVRE FRITS

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 01 | <b>Po Pia 1 pce ou Dim Sum 3 pce (vegan)</b><br>Rouleau de printemps frit ou Boulette végétarienne et sauce aigre-douce. | 5.-  |
| 02 | <b>Giaw-Thod</b><br>Wan-Tan frit avec viande hachée et sauce aigre-douce.  | 10.- |
| 03 | <b>Gung Tschub-päng Thod</b><br>Crevettes pannées frites avec sauce aigre-douce.   | 10.- |
| 04 | <b>Plaamüg Tschub-Päng-Thod</b><br>Anneaux de calamars frites avec sauce aigre-douce.                                    | 10.- |
| 05 | <b>Thod-man Khaw Phod</b><br>Galettes frites de poulet haché et maïs avec sauce aigre-douce.                             | 12.- |
| 06 | <b>Satay Gai 4 pièces</b><br>Brochettes de poulet avec sauce arachides faite maison.                                     | 13.- |

## SOUPES

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 07 | <b>Tom Kha Gai ou tofu</b><br>Viande de poulet ou tofu en soupe de lait de coco avec herbes thaïlandaises.  | 13/20.- |
| 08 | <b>Tom Jam Gung</b> <br>Crevettes en soupe pimentée avec champignons et coriandre. | 13/20.- |
| 09 | <b>Tom Dschüd Wunsen-Muu-Sab</b><br>Nouilles transparentes en bouillon avec viande de porc hachée, oignons frais et coriandre.  | 12/18.- |
| 10 | <b>Tom Dschüd Tofu (vegan)</b><br>Légumes mêlés dans un bouillon avec du tofu.  | 12/18.- |
| 11 | <b>Giaw-Nam</b><br>Wan-Tan avec viande hachée dans un bouillon avec pousses de soja, oignons frais et coriandre.  | 12/18.- |

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# SALADES

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 12 | <b>Jam Ruam</b>         | 15/22.- |
|    | Crevettes garnies, calamar, viande de porc avec piment, mini épis de maïs, oignons frais et coriandre.   |         |
| 13 | <b>Jam Nüa</b>          | 13/20.- |
|    | Viande de boeuf garnie d'oignons, tomates, concombre et coriandre.                                       |         |
| 14 | <b>Jam Wunsen</b>  | 12/19.- |
|    | Nouilles transparentes avec viande de poulet hachée, oignons frais et feuilles de coriandre.             |         |
| 15 | <b>Lahb Gai ou Muu</b>  | 12/19.- |
|    | Viande de poulet ou de porc hachée, oignons frais, coriandre et feuilles de menthe.                      |         |
| 16 | <b>Somtam Thai</b>     | 13/20.- |
|    | Salade de papaye avec arachides hachées et tomates.  |         |
| 17 | <b>Jam Tofu (vegan)</b>  | 12/19.- |
|    | Tofu garni avec oignons, tomates, concombres et coriandre.   |         |

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# PLATS PRINCIPAUX

- 18 Gäng Kiau-waan**   
Emincé de viande dans un lait de coco au curry vert, poivrons avec aubergines, courgettes et basilic.
- 19 Gäng-Phed**  
Emincé de viande dans un lait de coco au curry rouge avec bambou, basilic et feuilles de lime kaffir.
- 20 Gäng Massaman**  
Emincé de viande dans un lait de coco au curry Massaman avec patates, brocoli, oignons et cacahuètes.
- 21 Gäng Panäng**  
Emincé de viande dans un lait de coco au curry Panäng avec haricots, courgettes, ananas et feuilles de lime kaffir.
- 22 Gäng Grari**  
Emincé de viande dans un lait de coco au curry jaune avec patates ananas et oignons.
- 23 Gäng-Phed Ped-Jang**  
Emincé de viande dans un lait de coco au curry rouge avec ananas, tomates, mini épis de maïs, aubergines et basilic.
- 24 Phad Gra-prau**   
Viande hachée avec piment, ail, carottes, oignons, haricots, mini épis de maïs et basilic.

BOEUF	PORC	POULET	CANARD
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
			25.-
25.-	22.-	23.-	

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# PLATS PRINCIPAUX

- 25 Phad Gra-Tiam Prikthai**  
Emincé de viande avec ail, poivre, mini épis de maïs, oignons et coriandre.
- 26 Phad Phrig-Sod**  
Emincé de viande à la sauce soja avec carottes, mini épis de maïs et basilic.
- 27 Phad Khing**  
Emincé de viande avec gingembre doux, haricots, mini épis de maïs, poivrons et oignons frais.
- 28 Phad Prieau-waan**  
Emincé de viande à la sauce aigre-douce avec carottes, ananas, concombre, oignons et poivrons.
- 29 Phad Nam-man-hooi**  
Emincé de viande à la sauce aux huîtres avec champignons, mini épis de maïs, oignons et oignons frais.
- 30 Phad Nam-Prik Pau**  
Emincé de viande avec pâte de piments, haricots, champignons, ananas, poivrons, oignons et noix de cajou.
- 31 Ped Ob Nam-Püng**  
Emincé de viande grillée à la sauce au miel avec brocolis, carottes et mini épis de maïs.

BOEUF	PORC	POULET	CANARD
25.-	22.-	23.-	
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
			25.-

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# PLATS PRINCIPAUX

- 32 Gäng Khiau-Waan**   
Lait de coco au curry vert, poivrons avec aubergines, courgettes et basilic.
- 33 Gäng Phed Gung Sabparod**  
Lait de coco au curry rouge, haricots, aubergines, ananas et basilic.
- 34 Gäng Phed**  
Lait de coco au curry rouge avec bambou, courgettes, basilic et feuilles de lime kaffir.
- 35 Phad Nam-Prik Pau**  
Pâte de piment, carottes, mini maïs, champignons, ananas, poivrons, oignons, noix de cajou et feuilles de lime kaffir.
- 36 Phad Gra-Prau**   
Piment, ail, haricots, carottes, mini épis de maïs et basilic.
- 37 Phad Prieau-Waan**  
Sauce aigre-douce avec carottes, ananas, concombres, tomates, oignons et poivrons.
- 38 Phad Phong Grari**  
Poudre de curry jaune avec carottes, mini épis de maïs, champignons, poivrons, oignons, oignons frais.
- 39 Gung Phad-Khing**  
Gingembre doux, carottes, mini épis de maïs, champignons, poivrons et oignons frais.

CREVETTE	POISSON	CALAMAR
26.-	25.-	25.-
26.-		
	25.-	25.-
26.-		25.-
26.-		25.-
26.-	25.-	25.-
26.-		25.-
26.-		

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# PLATS PRINCIPAUX

- 40 Phad Gra-tiam Prikthai**  
Ail, poivre, mini épis de maïs, oignons et coriandre.
- 41 Plaa Rad Prik-Gäng**  
Filet frit à la pâte de curry rouge avec poivrons, haricots, basilic et feuilles de lime kaffir.
- 42 Plaa Sam-Ros**  
Filet frit à la sauce aigre-douce avec poivrons, piment et feuilles de lime kaffir.
- 43 Plaa Jian Nam-man-hoi**  
Filet frit à la sauce aux huîtres avec champignons, carottes, brocolis et oignons.
- 44 Plaa Nüng Ma-Nau**   
Vapeur au piment frais avec sauce à l'ail, chou chinois, feuilles de citronnelle, oignons frais et coriandre.

CREVETTE	POISSON	CALAMAR
26.-		25.-
	25.-	
	25.-	
	25.-	
	25.-	

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# PLATS PRINCIPAUX

## VEGETARIEN / VEGAN

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>45</b> | <b>Gäng-Khiau-Waan Tofu</b>  | <b>20.-</b> |
|           | Tofu dans un lait de coco au curry vert avec légumes mêlés et basilic.  |             |
| <b>46</b> | <b>Gäng-Phed Tofu</b>   | <b>20.-</b> |
|           | Tofu dans un lait de coco au curry rouge avec légumes mêlés, basilic et feuilles de citronnelle.              |             |
| <b>47</b> | <b>Gäng-Tofu Massaman</b>   | <b>20.-</b> |
|           | Tofu dans un lait de coco au curry Massaman avec patates et cacahuètes.                                       |             |
| <b>48</b> | <b>Gäng Grari Tofu</b>  | <b>20.-</b> |
|           | Tofu dans un lait de coco au curry jaune avec patates, légumes et ananas.                                     |             |
| <b>49</b> | <b>Gäng-Panäng Tofu</b>   | <b>20.-</b> |
|           | Tofu dans du lait de coco au curry Panäng avec légumes mêlés, ananas et feuilles de lime kaffir.              |             |
| <b>50</b> | <b>Nam-Prik Pau Tofu</b>  | <b>20.-</b> |
|           | Tofu frit à la pâte de piment, noix de cajou, ananas et légumes mêlés.  |             |
| <b>51</b> | <b>Phad Gra-Prau Tofu</b>  | <b>20.-</b> |
|           | Tofu frit avec piment, ail, oignons, légumes mêlés, basilic et feuilles de citronnelle.                       |             |
| <b>52</b> | <b>Phad Prieau-Waan Tofu</b>  | <b>20.-</b> |
|           | Tofu frit à la sauce aigre-douce avec carottes, ananas, concombres, mini épis de maïs, poivrons et oignons.   |             |
| <b>53</b> | <b>Phad Thua-Goog Tofu</b>  | <b>20.-</b> |
|           | Tofu frit à la sauce soja avec pousses de soja, poivrons et oignons frais.                                    |             |
| <b>54</b> | <b>Phad Pak Ruam avec Tofu</b>  | <b>20.-</b> |
|           | Tofu frit à la sauce soja avec légumes mêlés.   |             |
| <b>55</b> | <b>Tofu Phad Khing</b>  | <b>20.-</b> |
|           | Tofu frit avec gingembre doux et légumes.   |             |

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# PLATS SUR ASSIETTE

## RIZ

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 56 | <b>Khao Phad Prik-Gäng Tofu</b><br>Tofu frit avec riz au curry rouge, haricots, mini épis de maïs, poivrons et basilic.  | 19.- |
| 57 | <b>Khao Phad Kai</b><br>Riz grillé avec oeufs, oignons, brocolis thaïs, tomates et oignons frais.  | 18.- |
| 58 | <b>Khao Phad Prik-Gäng Gai</b><br>Emincé de poulet grillé avec riz au curry rouge, haricots, mini épis de maïs, poivrons et basilic.   | 23.- |
| 59 | <b>Khao Phad Ruam-Mit</b><br>Riz grillé avec rubans de viande de poulet, de porc et de boeuf, crevettes, oeufs et oignons frais.   | 27.- |
| 60 | <b>Khao Phad Gra-prau Kai-dao</b> <br>Riz grillé avec viande de poulet haché, haricot, piment, ail, oignons, basilic et oeuf au plat. | 26.- |
| 61 | <b>Khao Ob Sabparod Gung</b><br>Riz grillé avec poudre de curry, crevettes, mini épis de maïs, ananas et noix de cajou.  | 26.- |

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# NOUILLES SAUTÉES

- 62 Pad Thai**  
Nouilles de riz sautées avec sauce Pad Thai, oeuf, poireaux, pousses de soja et arachides moulues.
- 63 Pad Si-Jiu**  
Nouilles de riz sautées avec sauce de soja noire, oeufs, carottes et brocolis thaïs.
- 64 Phad Raad-Naa / avec sauce à la farine de tapioca**  
Nouilles de riz sautées avec sauce à la farine de tapioca, carottes et brocolis thaïs.
- 65 Soupe aux nouilles**  
Bouillon avec nouilles de riz, brocolis thaïs, pousses de soja et coriandre.

## Au choix :

**20.- / +5.-**  
Boeuf, porc, poulet,  
crevettes, canard

Tofu / +3.-

**20.- / +5.-**  
Boeuf, porc, poulet,  
crevettes, canard

Tofu / +3.-

**20.- / +5.-**  
Boeuf, porc, poulet,  
crevettes, canard

Tofu / +3.-

**19.- / +5.-**  
Boeuf, porc, poulet,  
crevettes, canard

Tofu / +3.-

Pour chaque plat choisissez : peu pimenté  pimenté  très pimenté 

# DESSERTS

<b>Glace ananas / noix de coco / mangue / melon</b>	<b>7.-</b>
<b>Riz gluant à la mangue</b>	<b>14.-</b>
<b>Lychee en sirop avec glaçon</b>	<b>6.-</b>
<b>Lambutan en sirop avec glaçon</b>	<b>6.-</b>



**SURANG**  
THAI RESTAURANT  
TAKE AWAY

## BOISSONS

Fanta / Sprite / Rivella  
Schorle / Icetea  
Coca-Cola / Zero  
Boisson au tamarin  
Boisson à la grenade 350ml  
Lychee Drink  
Boisson à la mangue  
Boisson au coco  
Boisson au mangoustan  
Eau minérale avec / sans  
Thé / Espresso / Café

4.-

Thé froid thaï  
Café froid thaï  
Thé vert Oishi 5dl  
Thé miel Oishi 5dl  
Thé Genmai Oishi 5dl  
Thé sans sucre Oishi 5dl  
Jus d'aloë vera 5dl

5.-

## BOISSONS ALCOOLISÉES

### BIÈRES

Singha / Leo / Chang 33cl  
Bärner Müntschi 33cl  
Bärner Junker Blonde 33cl  
Heineken / Anker Lager 50cl

5.-

### VIN ROSÉ

Gamay Romand 5dl 18.-  
Primitivo Rosato 5dl 21.-

### VIN ROUGE

Graveline 2dl 9.-  
Guardiano Ripasso 5dl 25.-  
Guardiano Amarone 5dl 30.-  
Primitivo Salento 2,5dl / 5dl 14/27.-

### VIN PÉTILLANT

Prosecco 2dl / 3,75dl 9/16.-  
Blanc de fruits : Litchi 2dl 9.-  
Blanc de fruits : Litchi 7.5dl 30.-

### VIN BLANC

Castelli Romani 5dl 18.-  
Fendant Rapilles 2dl 7.-  
Féchy 2dl / 5dl 9/22.-  
Villette 5dl 23.-



**SURANG**  
THAI RESTAURANT  
TAKE AWAY

# PROVENANCE VIANDE, POISSONS ET FRUITS DE MER

**POULET** ..... Suisse

**PORC** ..... Suisse

**BOEUF** ..... Suisse

**CANARD** ..... Pologne

**PANGASIUS (également frit)** ..... Vietnam

**CALAMAR (également frit)** ..... Espagne

**CREVETTE (également frit)** ..... Vietnam

Intolérances alimentaires et allergies: Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients de nos plats.