



## 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. 12.00 |
| <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. 12.00 |
| <b>7</b> Salade de papaye<br><i>Papaya salad</i>                                                                      | SFr. 12.00 |



## **POULET / CHICKEN**

- |                                                                                                |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>8</b> Poulet au curry vert au lait de coco<br><i>Green curry chicken with coconut milk</i>  | SFr. 28.00 |
| <b>9</b> Poulet au curry rouge au lait de coco<br><i>Red curry chicken with coconut milk</i>   | SFr. 28.00 |
| <b>10</b> Poulet au curry Thai<br><i>Thai curry chicken</i>                                    | SFr. 28.00 |
| <b>11</b> Poulet sauté à la citronnelle<br><i>Fried chicken with lemon grass</i>               | SFr. 28.00 |
| <b>12</b> Poulet sauté aux noix de cajou<br><i>Fried chicken with cashew nuts</i>              | SFr. 28.00 |
| <b>13</b> Poulet sauté aux piments et légumes<br><i>Chicken with hot chilli and vegetables</i> | SFr. 28.00 |
| <b>14</b> Poulet aux feuilles de basilic<br><i>Chicken with basilic leaves</i>                 | SFr. 28.00 |

(La viande peut avoir été produite avec des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance)



## CANARD / DUCK

- |                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>15</b> Canard au curry rouge<br><i>Red curry duck</i>           | SFr. 32.00 |
| <b>16</b> Canard sauce cacahuètes<br><i>Duck with peanut sauce</i> | SFr. 32.00 |

## BŒUF / BEEF

(ORIGINE SUISSE)

- |                                                                                               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>25</b> Bœuf au curry rouge au lait de coco<br><i>Red curry beef with coconut milk</i>      | SFr. 32.00 |
| <b>26</b> Bœuf sauce cacahuètes<br><i>Beef with peanut sauce</i>                              | SFr. 32.00 |
| <b>27</b> Bœuf sauté bambou et feuilles basilic<br><i>Beef with bamboo and basilic leaves</i> | SFr. 32.00 |
| <b>28</b> Bœuf sauté aux piments et légumes<br><i>Beef with hot chilli and vegetables</i>     | SFr. 32.00 |



## FRUITS DE MER / SEAFOOD

- |                                                                                                |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>18</b> Crevettes ou poisson au curry Thai<br><i>Shrimps or fish with Thai curry</i>         | SFr. 28.00 |
| <b>19</b> Crevettes au curry vert au lait coco<br><i>Green curry shrimps with coconut milk</i> | SFr. 28.00 |
| <b>20</b> Crevettes au curry rouge<br><i>Red curry shrimps</i>                                 | SFr. 28.00 |

## LEGUMES / VEGETABLES

- |                                                                                         |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>29</b> Légumes sauté à la façon thai<br><i>Mixed vegetables Thai style</i>           | SFr. 23.00 |
| <b>30</b> Tofu sauté aux légumes<br><i>Tofu with mixed vegetables</i>                   | SFr. 25.00 |
| <b>New. A</b> Végétarien au curry rouge ou vert<br><i>Vegetarian red or green curry</i> | SFr. 25.00 |



## NOUILLES / NOODLES

**New. B.** Nouilles sautées, légumes, oeuf SFr. 28.00  
*Fried noodles, vegetables, egg*

**31** Nouilles sautées aux légumes et basilic SFr. 28.00  
(poulet / bœuf ou crevettes)  
*Fried noodles with vegetables and basilic  
(chicken/beef and shrimps)*

**32** Nouilles sauté au tofu poulet/crevettes SFr. 28.00  
*Thai style fried noodles with bean  
(chicken/shrimps)*

**33** Riz sauté au gingembre frais SFr. 28.00  
(canard / poulet / bœuf )  
*Fried rice with ginger (duck/chicken/beef)*

**34** Riz sauté au basilic poulet/bœuf/crevettes SFr. 28.00  
*Fried rice with basilic (chicken/beef/shrimps)*

**RIZ** Bol de riz SFr. 3.00  
*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 SFr. 32.00  
LES PERRIERES  
*Vin ouvert* SFr. 3.20

Pinot gris de Dardagny SFr. 39.00  
LES HUTINS, 2008

**VIN ROSÉ** 1 dl 1 Bt.

Gamay rosé de Genève SFr. 32.00  
LES PERRIERES  
*Vin ouvert* SFr. 3.20

Oeil-de-Perdrix rosé de Neuchâtel SFr. 39.00  
Caves CHATENAY, 2008



<b>VIN ROUGE</b>	1 dl	1 Bt.
Gamay de Genève LES PERRIERES <i>Vin ouvert</i>		SFr. 32.00
	<i>SFr. 3.20</i>	
Goron ROUVINEZ <i>Vin ouvert</i>		SFr. 32.00
	<i>SFr. 3.20</i>	
Pinot noir La Rebelle Cave de Genève, 2009		SFr. 34.00
Shiraz d'Afrique du Sud Riebeekber, 2005		SFr. 39.00
Château Cabannieux Cru exceptionnel Portet Grave, 2007		SFr. 59.00
Crozes-Hermitage Domaine des Remizières, 2009		SFr. 49.00