


Restaurant Thaïlandais La Coupole

Hors-d'œuvres

1. PAO PIEH THOD 13.50
Rouleaux de printemps thaïs aux légumes
Frühlingsrollen mit thailändischem Gemüse / Springs rolls with vegetables Thai style
2. CRAB POPIEH THOD 14.50
Rouleaux de printemps pimentés aux crabes
Scharf gewürzte Krabben-Frühlingsrollen / Spicy spring rolls with crab
5. KAI SATAY 11.00
Brochette de volaille à la sauce aux cacahuètes
Spieß mit Geflügelfleisch und Erdnusssauce / Chick skewer with peanut sauce

Potages

12. TOM KHAA KAÏ 15.00
Soupe de poulet au galanga et à la noix de coco
Hühnersuppe mit Galanga und Kokosnuss / Chicken soup with Galanga and coconut
13. TOM YAM KOENG 15.00
 Soupe de crevettes épicées
Scharf gewürzte Garnelensuppe / Spicy shrimp's soup


Nouille

20. PHAD THAI KAI 24.00
Nouilles sautées au poulet et aux cacahuètes
Nudeln mit Hähnchenfleisch und Erdnüssen
Noodles with chicken and peanuts


Crevette

27. KOENG WAAN PHRIAW 36.00
Crevettes géantes sautées à l'aigre-doux
Sautierte Riesengarnelen süss-sauer
Sauted king shrimps sweet-and-sour

Poulet

34. KAI MASSAMAN 24.50
 Émincé de poulet sauté au curry massaman, ananas et cacahuète
Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Massamancurry, Ananas und Erdnuss
Sliced chicken with Massaman curry, pineapple and peanut
35. KAI CASHEW NUT 27.50
Émincé de poulet aux noix de Cajun
Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Cashewnüssen
Sliced chicken with Cajun nuts

Canard



31. PED PED MEKONG 32.00
 Demi-canard désossé croustillant aux épices thaïes
Halbe, entbeinte, knusprig gebratene Ente mit Thailändischen Gewürzen
Crispy roasted half-a-duck (without bones) with Thai spices

Restaurant Thaïlandais La Coupole


Porc

38. MOO PAD PRIAUW WAN 28.00
Émincé de porc aigre-doux
Geschnetzeltes vom Schwein süss-sauer
Sliced pork sweet-and-sour

Bœuf "Filet d'entrecôte de bœuf" suisse

45. NEUA BAI HORAPA 31.00
 Bœuf sauté au basilic thaï
Sautiertes Rindfleisch mit thailändischem Basilikum
Sauted beef with Thai basil
46. KEING KIAU WAN NEUA 31.00
 Bœuf sauté au curry vert et aubergines thaïes
Sautiertes Rindfleisch mit grünem Curry und thailändischen Auberginen
Sauted beef with green curry and Thai eggplants

Légume

60. PHAK SEE IEW 26.00
Légumes thaïs sautés du wok, sauce soja
Im Wok sautiertes Gemüse nach thailändischer Art mit Sojasauce
Vegetables sauted in the Wok, Thai style
61. KAENG SEE DAENG KHING 28.00
 Dés de tofu au curry rouge et gingembre
Tofuwürfel mit rotem Curry und Ingwer
Tofu dices with red curry and ginger

Desserts

- Biscuit moelleux aux fruits de la passion 10.00
Cheesecake mangue passion 10.00
Génoise au yogourt et fruits exotiques 11.00
Carte des glaces « **Mövenpick** »

Tous les plats chauds sont accompagnés de riz thaï parfumé cuit à la vapeur, à volonté.
Alle warmen Gerichte werden mit parfümiertem thailändischem Reis serviert.
All warm dishes are served with perfumed Thai rice.

Les plats composés d'un piment sont relevés et peuvent être adaptés à votre convenance.
Alle Gerichte, welche auf der Karte mit den zwei Paprikaschoten versehen sind, sind scharf.
Sie können jedoch nach Ihren Wünschen mehr oder weniger scharf zubereitet werden.
All dishes with the red pepper rare spicy but can be adapted to your taste.

Provenance : Bœuf : CH / Porc : CH / Poulet : CH / Canard croustillant : Thaïlande
Crevette : Vietnam