

SALADE MÊLÉE

*Gemischter Salad
Mixed Salad*

12.-



SALADE VOSGIENNE

*LARDONS, ŒUFS, CHAMPIGNONS, GRUYÈRE, CROÛTONS
ET VINAIGRETTE MEUROTTE*

*Vogesensalat mit Speck, Ei, Gruyère Käse, Brotwürfel, Pilzen
Vosges salad with bacon, egg, Gruyère cheese, croutons, mushrooms*

16.-

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

À L'HUILE DE NOISETTE

*Butternut Suppe
Butternut Soup*

12.-



TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

ET CONFIT D'OIGNONS

*Foie gras, und Zwiebel chutney
Terrine of duck Foie gras with onions chutney*

22.-



ENTREES BANGKOK

CHF

"TOM KHA A KAI"

POTAGE LAIT DE COCO, POULET, CITRONNELLE



Thailändische Hühner-Kokosnusssuppe mit Zitronengras
Coconut milk soup with chicken and lemongrass

13.-



RAVIOLIS VAPEUR

SERVIS DANS UN PANIER



Gedämpfte Ravioli
Steamed shrimp Wonton

12.-



ROULEAUX DE PRINTEMPS

CROQUANTS AUX LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE



Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße
Crispy Vegetarian spring rolls served with sweet and sour sauce

12.-



BEIGNETS DE CREVETTES

Frittierte Garnelen
Fried prawn crackers

12.-



HAPPY VEGGIES :

VEGETARIENS, VEGETALIENS ET.... CURIEUX

TARTARE VÉGÉTALIEN (VEGAN)
(SERVI AVEC FRITES ET PAIN TOASTÉ VEGAN)



*Vegetarische Tartar
Vegetarian Tartare*

23.-



**BOULGHOUR OU LINGUINE AUX CHAMPIGNONS
DES SOUS-BOIS (VEGETARIEN)**



*Bulgur oder linguine mit den Pilzen
Mushroom Linguine or mushrooms Boulgour*

23.-

WOK DE LÉGUMES AUX SAVEURS THAÏ
(VEGATARIEN)



*Wok Gemüse in den Geschmäcken thai
Wok of vegetables Thai*

19.-





N_{OS} P_{ANIERS}

CHF

VAPEUR (VEGI) *LÉGUMES DE SAISON*
HUILE DE TRUFFE, ROQUETTE ET PIGNONS DE PIN

Gedämpfter Gemüsekorb, Rucola und Trüffelöl
Steamed vegetables in a basket rocket and truffle oil

19.-



CÔTÉ MER ...THON ROUGE SNACKÉ, SAUMON
VAPEUR ET CREVETTES ET LÉGUMES

Meerkorb (Thunfisch, gedünsteter Lachs und Garnelen) ,
Steamed Salmon in a basket, grilled tuna and Prawns

31.-



THAÏ ... 3 *ROULEAUX DE PRINTEMPS,*
3 BEIGNETS DE CREVETTES
ET 4 RAVIOLIS VAPEURS
ACCOMPAGNÉ DE SAUCE AIGRE DOUCE ET SAUCE SOJA

Korb mit frittierten Pfannkuchen ((Krabbenküchlein, Frühlingsrollen
und gedämpfte Teigtaschen mit süßsaurer und Sojasauce)
In a basket: springs rolls, Steamed Shrimps, fried prawns, served with
soja sauce and sweet and sour sauce.

26.-





TARTARES DE BŒUF

CHF

PARIS
TRADITIONNEL

Rindstartar, (der Klassiker)
Beef tartar, (the classic)

29.-



FUSION 
THAI SAUCE, CORIANDRE

Scharfe Rindstartar (mit Thai Gewürz, Zitronenmelisse, Koriander...)
Spicy beef tartar (with Thai seasoning, citronella, coriander...)

31.-



MILANO
TAPENADE, PARMESAN ET TUTTI QUANTI

Rindstartar (mit Tapenade, Tomate, Parmesan und allem was sonst noch dazu gehört)
Beef tartar (with tapenade, tomato, parmesan cheese and all the other goodies)

31.-



SERVI AVEC TOASTS SALADE MÊLÉE ET FRITES
SUR DEMANDE : PAIN SANS GLUTEN GRILLÉ

Mit Toast, gemischtem Salat und Pommes serviert
Served with toast, mixed salad and French fries



DIRECTION **P**ARIS

CHF

DORADE SNACKÉ, HUILE D'OLIVE
LÉGUMES CROQUANTS ET BOULGHOUR AUX CHAMPIGNONS

*Dorsch mit Gemüsevinaigrette und Pilzbulgur
Grilled sea bream, olive oil Crisp vegetables and boulghour with mushrooms*

31.-

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
ACCOMPAGNÉ DE SON RIZ PILAF

*Kalbsvoressen nach alter Art, Reis
Blanquette of veal and rice*

37.-

MAGRET DE CANARD, SAUCE AUX ÉPICES ET
AIRELLES
ACCOMPAGNÉ DE SON GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES

*Entenbrust, Sauce in Preiselbeeren, Kartoffelgratin
Duck breast, sauce in blueberries, cheese-topped dish of potato*

35.-

PARMENTIER DE BŒUF VERSION ADAGGIO..
*(PALERON DE BŒUF LONGUE CUISSON, SAUCE RÉDUITE,
ACCOMPAGNÉ D'UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE)*

*Rinds-Parmentier nach Adagio Art (geschmortes Rindsfleisch mit
Kartoffelpüree)
Parmentier of Beef version "adagio"..
(Beef chuck long cooking time, reduced sauce, accompanied by
potatoes purée)*

29.-

 **D**IRECTION **B**ANGKOK

CHF

CREVETTES A L'AIGRE DOUCE

*Garnelen mit süß-saurer Soße
Shrimps with sweet and sour sauce*

29.-



 **P**OULET

CHF

NOIX DE CAJOU



*Gebratenes Hühnchengeschnetzeltes mit Cashewnüssen
Stir-fried chicken with cashew nuts*

26.-



CURRY VERT THAÏLANDAIS 
AVEC CHAMPIGNONS DE PAILLE
ET POUSSÉS DE BAMBOU



*Hühnchengeschnetzeltes an grünem, thailändischen Curry
mit Strohpilzen und Bambussprossen
Green curry chicken with straw mushrooms and bamboo sprouts*

26.-



 **B**ŒUF**CHF****AUX LÉGUMES**

Gebratenes Rindergeschnetzeltes mit Gemüse
Stir-fried beef with vegetables

29.-

**AU BASILIC THAÏ**  

Gebratenes Rindergeschnetzeltes an thailändischer Basilikumsoße
Stir-fried beef with Thai basil

29.-

**AU CURRY ROUGE**  

Gebratenes Rindergeschnetzeltes mit roter Currysoße
Stir-fried beef with red curry sauce

29.-

**ACCOMPAGNEMENT À CHOIX:**

Beilagen / Side dishes:

RIZ PARFUMÉ (À LA VAPEUR)

Parfümierter Reis, gedämpft / Bowl of jasmine rice

4.-

**RIZ SAUTÉ À LA CANTONAISE**

Kantonesischer Reis, gebraten / Cantonese fried rice

5.-

**NOUILLES AU BLÉ TENDRE**

Weizennudeln / Noodle in the wheat

5.-



L'ÉQUIPE DU RESTAURANT PARIS BANGKOK VOUS REMERCIE POUR VOTRE VISITE

ET VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT



RESTAURANT
PARIS BANGKOK
cuisine française & thaïlandaise

Prix en CHF, TVA incluse

INFO ALLERGENES : « Le personnel de service se tient à votre disposition, si vous avez des questions sur les allergènes »

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces de gluten ou lactose.