

Entrées Paris

SALADE MÊLÉE

SALADE CÉSAR

Sauce citronnée au miel

ESPUMA PRINTANIER D'ASPERGES VERTES

FOIE GRAS POÊLÉ AU THYM

et sa déclinaison de betteraves

GEMISCHTER SALAD
MIXED SALAD

CAESAR SALAT, ZITRONEN-HONIG-SAUCE
CAESAR SALAD, LEMON HONEY SAUCE

FRÜHLINGSGRÜNER ESPUMA SPARGEL
SPRING GREEN ASPARAGUS ESPUMA

LEICHT GEBACKENE GÄNSELEBER MIT THYMIAN UND SEINER
RÜBENDEKLINATION

BAKED GOOSE LIVER WITH THYME AND ITS BEET DECLINATION

CHF

12.-



15.-

14.-



25.-

Entrées Bangkok

«TOM KHA A KAI»

Potage Lait de coco, poulet, citronnelle

RAVIOLIS VAPEUR SERVIS DANS UN PANIER

ROULEAUX DE PRINTEMPS DE « MIMI »

BEIGNETS DE CREVETTES DE « MIMI »

THAILÄNDISCHE HÜHNER-KOKOSNUSSUPPE MIT ZITRONENGRAS
COCONUT MILK SOUP WITH CHICKEN AND LEMONGRASS

GEDÄMPFTE RAVIOLI
STEAMED SHRIMP WONTON

FRÜHLINGSROLLEN MIT SÜSS-SAURER SOSSE
CRISPY VEGETARIAN SPRING ROLLS SERVED WITH SWEET AND SOUR

FRITTIERTE GARNELEN
FRIED PRAWN CRACKERS SAUCE

13.-



12.-



12.-



13.-



Nos Paniers

TOO VEGGIE

Légumes vapeur, roquette, mélange de baies et graines, déclinaison de quinoa

CÔTÉ MER

Thon Snacké, saumon et crevettes vapeur, légumes

THAÏ

3 rouleaux de Printemps, 3 beignets de crevettes et 4 Raviolis vapeurs accompagné de sauce aigre douce et sauce soja

FERMIER

Poulet fermier à pattes noires (Label de la Gruyère), vapeur d'asperges vertes, sauce Petite Arvine, accompagné de risotto mascarpone et estragon

PANIER DÉGUSTATION

Pour 2 personnes

3 paniers : Thai, Côté mer et Fermier

KORB MIT GEDÄMPFTE GEMÜSE, ROQUETTE, MISCHUNG
AUS BEEREN UND DECLINATION VON QUINOA

**BASKET WITH STEAMED VEGETABLES, ROQUETTE, MIX OF BERRIES AND
DECLINATION OF QUINOA**

KORB MIT THUNFISCH, LACHS UND GEDÄMPFTE GARNELEN,
GEMÜSE

**BASKET WITH SNACKED TUNA, SALMON AND STEAMED SHRIMPS,
VEGETABLES**

KORB MIT FRITTIERTEN PFANNKUCHEN
(KRABBEKÜCHLEIN, 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**

KORB MIT HÜHNCHEN UND GEDÄMPFTE SPARGEL,
PETITE-ARVINE-SAUCE, BEGLEITET VON RISOTTO MASCARPONE
UND ESTRAGON

**BASKET WITH FARM CHICKEN, GREEN STEAMED ASPARAGUS,
PETITE ARVINE SAUCE, ACCOMPANIED BY MASCARPONE
RISOTTO AND TARRAGON**

VERKOSTUNGSKORB: FÜR 2 PERSONEN

3 KÖRBE: THAI, MEER UND BAUER

TASTING BASKET: FOR 2 PERSONS

3 BASKETS: THAI, SEA SIDE AND FARMER

CHF

19.-



32.-



26.-



36.-

68.-

Tartares

PARIS
Traditionnel


FUSION
Thai sauce, coriandre, citronnelle 

MILANO
Tapenade, parmesan et tutti quanti

VEGAN

Brasserie

BAVETTE D'ALOYAU SUISSE MARINÉE
au thym et échalotes confites, frites

BURGER SPÉCIAL PARIS-BANGKOK 
Poulet pané panko au curry vert traditionnel thai

Pasta

« STROZZAPRETI » GORGONZOLA ET ASPERGES

« STROZZAPRETI »
AUX FÈVES FAÇON CARBONARA

RINDSTARTAR, (DER KLASSIKER)
BEEF TARTAR, (THE CLASSIC)

SCHARFE RINDSTARTAR
(MIT THAI GEWÜRZ, ZITRONENMELISSE, KORIANDER...)
SPICY BEEF TARTAR
(WITH THAI SEASONING, CITRONELLA, CORIANDER)

RINDSTARTAR
(MIT TAPENADE, TOMATE, PARMESAN UND ALLEM WAS SONST NOCH DAZU
GEHÖRT)
**BEEF TARTAR (WITH TAPENADE, TOMATO, PARMESAN
CHEESE...)**

VEGETARISCHE TARTAR
VEGETARIAN TARTARE

LENDENSTÜCK VOM RIND MARINIERT MIT THYMIAN UND
KANDIERTE SCHALOTTEN, POMMES FRITES
**SWISS SIRLOIN STEAK MARINATED WITH THYME AND CONFITED SHALLOTS, FRENCH
FRIES**

PARIS-BANGKOK SPEZIALBURGER
PANIERTES HUHN MIT THAILÄNDISCHEM TRADITIONELLEM GRÜNEM CURRY
PARIS-BANGKOK BURGER SPECIAL
WITH CHICKEN WITH AND GREEN THAI CURRY

«STROZZAPRETI» GORGONZOLA UND SPARGEL
«STROZZAPRETI» GORGONZOLA AND ASPARAGUS

«STROZZAPRETI», BOHNE, CARBONARA STYLE
«STROZZAPRETI», LITTLE BEANS, CARBONARA STYLE

CHF

29.-



31.-



31.-



24.-



28.-

28.-

25.-



25.-

Bangkok

CREVETTES A L'AIGRE DOUCE

GARNELEN MIT SÜSS-SAURER SOSSE
SHRIMPS WITH SWEET AND SOUR SAUCE

CHF

29.-



POULET AUX NOIX DE CAJOU

GEBRATENES HÜHNCHENGESCHNETZELTES MIT CASHEWNÜSSEN
STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

26.-



POULET AU CURRY VERT THAÏLANDAIS



HÜHNCHENGESCHNETZELTES AN GRÜNEM, THAILÄNDISCHEN CURRY
MIT STROHPILZEN UND BAMBUSSPROSSEN
GREEN CURRY CHICKEN WITH STRAW MUSHROOMS AND BAMBOO SPROUTS

26.-



BOEUF SAUTÉ AUX LÉGUMES

GEBRATENES RINDERGESCHNETZELTES MIT GEMÜSE
STIR-FRIED BEEF WITH VEGETABLES

29.-



BOEUF SAUTÉ AU BASILIC THAÏ



GEBRATENES RINDERGESCHNETZELTES
AN THAILÄNDISCHER BASILIKUMSOSSE
STIR-FRIED BEEF WITH THAI BASIL

29.-



BOEUF SAUTÉ AU CURRY ROUGE



GEBRATENES RINDERGESCHNETZELTES MIT
ROTEN CURRYSOSSE
STIR-FRIED BEEF WITH RED CURRY SAUCE

29.-



Accompagnements 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

WEIZENUDELN
WHEAT NOODLES

5.-



Paris

Pour moi, la cuisine est un style de vie, une passion plus qu'un métier.

J'ai découvert cette passion tout au long de mes expériences à côté de plusieurs grands chefs, en particulier Jean Claude Aiguier, chef étoilé a plusieurs reprises.

Mon mentor qui m'a appris à me dépasser et à évoluer dans le monde de la vraie cuisine.

Nicolas Caisse

Take Away

NOUS PROPOSONS CERTAINS DE NOS PLATS À EMPORTER, MIDI & SOIR, AU BUREAU OU CHEZ VOUS.

SERVICE DE 11H00 - 14H / 18H30 - 22H

COMMANDE DÈS 9H00 PAR TEL
OU PAR MAIL
WELCOME@HOTELRALLYE.CH
026 919 80 40

PARIS BANGKOK
Restaurant - Terrasse
Cuisine française & thaïlandaise

Bangkok

Je suis né à Kalasin dans le nord-est de la Thaïlande. Après une enfance heureuse, entouré de mon frère et de mes sœurs au milieu des rizières, je suis parti étudier l'art à l'université de Mahasarakham.

J'ai travaillé à Phuket puis à Bangkok avant de venir m'installer en Suisse avec mon épouse.

La passion de la cuisine transmise par ma mère, cuisinière hors pair, et l'intérêt des plantes aromatiques et bienfaitrices dont la connaissance m'a été transmise par mon grand-père guérisseur du village, sont les moteurs de ma passion de la cuisine.

Explorer l'art des mélanges de saveurs et de parfums.

Homsin Son U Ta

PRIX EN CHF, TVA 7.7 % INCLUSE

« 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.
