



Notre carte du Réveillon du 31 Décembre

RESTAURANT

PARIS BANGKOK

cuisine française & thaïlandaise

ENTREES

CHF

<i>B</i> ouillon de bœuf à la coriandre	12.-
<i>P</i> otage Thom Khaa kai	14.-
<i>T</i> empura de gambas au curry, sauce miel et citronnelle	14.-
<i>B</i> rochette de poulet sauce Satay	13.-
<i>F</i> oie gras au torchon et son chutney de saison	25.-

PLATS DIRECTION PARIS



CHF

*R*isotto aux morilles et à l'huile de truffe blanche

30.-

*S*altimbocca de saumon, sauce brune au basilic Thai

32.-

*R*is de veau en croustillant « Panko » et sa crème de morille au Whisky

42.-

*F*ilet de bœuf, sauce à choix (Forestière, munster ou poivre vert)

49.-

Garniture à choix : Frites, Risotto ou gratin dauphinois

PLATS DIRECTION BANGKOK



CHF

CREVETTES

29.-

AIGRE DOUCE

CURRY VERT 

CURRY ROUGE 

POULET

28.-

NOIX DE CAJOU

CURRY VERT 

CURRY ROUGE 

BŒUF

32.-

AUX LEGUMES

CURRY VERT 

CURRY ROUGE 

ACCOMPAGNEMENTS

Riz parfumé

4.-

Riz cantonais ou nouilles de blé tendre

5.-

DECOUVERTES

CHF

*P*AD THAI KHUNG (Nouilles de riz sautées aux crevettes)

33.-

*S*OUPE DE NOUILLES UDON

17.-

VERSION VEGETARIENNE

AU POULET, ALGUES, SHITAKE, PACK-CHOI

20.-

AUX CREVETTES, MOULES, ALGUES, SHITAKE, PACK-CHOÏ

20.-

CHF

NOS DESSERTS

*M*oelleux au chocolat et glace vanille

14.-

*C*rème Brûlée et sa tuile aux amandes

12-

*P*rofiteroles (choux, glace vanille, chocolat chaud, amande)

14.-

*P*arfum de glace à choix :

4.-

Vanille Macadamia

Chocolat

Caramel Beurre salé

Cassis

Mojito

