



ENTREES PARIS

Salade mêlée	<i>Gemischter Salad</i> <i>Mixed Salad</i>	10.-	
Tartare de thon version Japan épices shichimi, citron lime	<i>Japan-Thunfisch-Tatar, Shichimi-Gewürz, Limettenzitrone</i> <i>Tuna tartare Japanese style shichimi spices, lime</i>	16.-	
Salade vosgienne <i>Lardons, œufs, champignons, Gruyère, croûtons</i> <i>et vinaigrette Meurotte</i>	<i>Vosgienne Salat mit Speck, Ei, Gruyère Käse, Brotwürfel, Pilze</i> <i>Vosges salad with bacon, egg, Gruyère cheese, croutons,</i> <i>mushrooms</i>	16.-/20.-	



ENTREES BANGKOK

"Tom Kha kai" <i>Potage Lait de coco, poulet, citronnelle</i>	<i>Thailändische Hühner-Kokosnusssuppe mit Zitronengras</i> <i>Coconut milk soup with chicken and lemongrass</i>	14.-	
Raviolis à la vapeur servis dans un panier	<i>Gedämpfte Ravioli</i> <i>Steamed Shrimps Wontons</i>	12.-	
Rouleaux de printemps maison de « Mimi »	<i>Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Sosse</i> <i>Crispy Vegetarian Spring Rolls served with sweet and sour Sauce</i>	12.-	
Beignets de crevettes de « Mimi »	<i>Frittierte Garnelen</i> <i>Fried Shrimps Crackers Sauce</i>	12.-	

NOS PANIERS

CHF

TOO VEGGIE

Légumes croquants aux deux pistous

*Gedünstetes Gemüse mit zwei Pistous
Steamed vegetables with two pistous*

26.-



CÔTE MER

Thon snacké, saumon et crevettes vapeur, légumes

*Korb mit Thunfisch, Lachs und gedämpfte Garnelen, Gemüse
Basket with Snacked Tuna, salmon and steamed shrimps, veget*

34.-



THAÏ

*3 rouleaux de Printemps, 3 Beignets de crevettes et 4 Raviolis vapeurs
sauce soja, sauce aigre douce*

*Korb mit frittierten Pfannkuchen (krabben Küchlein, Frühlingsrollen
und gedämpfte Teigtaschen mit Süsssaurer und Sojasauce
Basket: springs rools, fried prawns, steamed Shrimps,
sweet and sour sauce, soja sauce*

34.-



FERMIER

Suprême de volaille, beurre blanc petite Arvine, légumes, risotto

*Korb mit Geflügelballotine mit weissweinsauce (Petite Arvine),
Gemüse und Risotto
Basket with poultry, vegetables, risotto, Sauce*

33.-

PANIER DEGUSTATION

*Pour 2 personnes
3 Paniers : Thaï, côté Mer et Fermier*

*Verkostung Korb für 2 Personen : Thaï, meer und Bauer
Degustation basket for 2 persons
3 baskets : Thaï, Sea and Farmer*

76.-

TARTARES

PARIS (recette traditionnelle)

*Rinder Tartar ((der Klassiker)
Beef tartar (the classic)*

29.-



FUSION 

Thai sauce, coriandre, CITRONNELLE

*Scharfe Rinder Tartar mit Thai Gewürz, Zitronenmelisse, Koriander...
Spicy beef tartar, with Thai seasoning, citronella, coriander...*

31.-



MILANO

Tapenade, parmesan et tutti quanti

*Rinder Tartar mit Tapenade, Tomate und Parmesan
Beef tartar, (with tapenade, tomato, parmesan cheese)*

31.-

VEGAN

Tartare de légumes

*Vegetarische Tartar
Vegetarian tartare*

26.-



Servi avec toasts, salade mêlée et frites

*Serviert mit Toast, gemischtem Salat und Pommes Frites
Served with toast, mixed salad and French fries
(Attention les frites et les toasts contiennent du Gluten
Les Toast contiennent du Lactose)*




BRASSERIE

BAVETTE D'ALOYAU MARINEE AU THYM, échalotes et frites

*Lendenstück vom Rind mariniert mit Thymian und kandierte
Schalotten, Pommes Frites
Sirloin Steak marinated with thyme ,confited shallots, french fries*

32.-

BURGER SPECIAL PARIS BANGKOK 
Poulet pané Panko sauce au curry vert ou curry rouge / frites

*Spezial Burger Poulet mit grünem oder roter Curry, Pommes Frites
Special Burger with chicken , green thai curry sauce or red Thai curry
sauce mit french fries*

29.-

PASTA

« STROZZAPRETI » MAISON A L'ARRABIATTA 

*Hausgemachte Pasta All' Arrabiata
Pasta house made with « Arrabiatta « Sauce »*

23.-



« STROZZAPRETI » MAISON A LA CARBONARA

*Hausgemachte Pasta mit carbonara
Pasta House made with Carbonara Sauce*

25.-




BANGKOK

CHF

CREVETTES

Aigre douce


Curry vert 

Curry rouge 

POULET

Noix de cajou

Curry vert 


Curry rouge 

BŒUF

Aux légumes

Basilic Thaï 

Curry Vert 

Curry rouge 

Garnelen/Shrimps

Süss-sauer/Sweet and Sour sauce

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce

29.-



Hähanchen/Chicken

Mit Cashewnüssen/ With cashewnuts

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce

28.-



Gebratenes Rindfleisch

Mit Gemüse/ with vegetables

Thailändischer Basilikumsosse/ Thai Basil

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce

32.-



Garnitures à Choix :

Riz parfumé/ Parfümierter Reis, gedämpft/ Bowl of jasmine rice

4.-



Riz Cantonais/ Kantonesischer Reis, gebraten/Cantonese fried rice

5.



Nouilles de blé tendres/ Weizennudeln / Noodle in the wheat

5.





BANGKOK

PAD THAI KHUNG PAK (Nouilles de riz sautées)

Version Légumes

Gemüse Thailändische Reissnudeln
Thai fried rice noodles with vegetables

25.-



Version crevettes

Gebraten Thailändische Reissnudeln mit Krevetten
Thai Fried rice noodles with shrimps

33.-



Version Poulet

Hähnchen Thailändische Reissnudeln
Thai fried rice noodles with chicken

31.-




VEGETARIEN

WOK DE Légumes aux saveurs Thai

Gemüsewok mit thailändische Aromen und Gewürzen
Vegetables wok with thai and flavors and spices

25.-




WOK DE Légumes au curry vert 

Gemüsewok mit grüner Thai Curry
Vegetables wok with green curry

25.-



WOK DE Légumes au curry rouge 

Gemüsewok mit roter Thai Curry
Vegetableswok with red curry

25.-



Nos woks sont servis avec du riz parfumé

PRIX EN CHF TVA 7.7% INCLUSE

« LE PERSONNEL DE SERVICE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR LES ALLERGENES

TOUS NOS PLATS SONT SUCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES DE GLUTEN OU LACTOSE

TAKE AWAY

NOUS PROPOSONS VERTAINS DE PLATS A L'EMPORTER, MIDI ET SOIR

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

COMMANDE DES 9H00 PAR TEL OU PAR MAIL :

WELCOME@HOTELRALLYE.CH