



## ENTREES PARIS

CHF

Salade mêlée	<i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed Salad</i>	12.-	
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>	18.-	
Croûte aux champignons des sous-bois	<i>Pilzkruste</i> <i>Mushroom crust</i>	16.-	
Salade de foie de volaille grillé au balsamique	<i>Geflügelleber Salat</i> <i>Chicken liver salad</i>	16.-/22.-	
Soupe de courge à l'huile de truffe et piment d'Espelette	<i>Kürbissuppe</i> <i>Pumpkin soup</i>	14.-	



## 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>	15.-	
Panier vapeur de raviolis farcis sauce soja	<i>Gedämpfte Ravioli</i> <i>Steamed Shrimps Wontons with soja sauce</i>	14.-	
Rouleaux de printemps maison sauce aigre douce	<i>Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sosse</i> <i>Crispy Vegetarian Spring Rolls served with sweet and sour Sauce</i>	15.-	
Beignets de crevettes de « Mimi » sauce aigre douce	<i>Frittierte Garnelen</i> <i>Fried Shrimps Crackers Sauce</i>	15.-	

## NOS PANIERS

CHF

### LE VEGETALIEN

*Déclinaison de légumes vapeur truffés, roquette, pesto*

*Gedünstetes Gemüse mit Ruccola  
Steamed vegetables with rucicola*

28.-



### CÔTE MER

*Thon snacké, saumon et crevettes vapeur, légumes, pesto*

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

36.-



### 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 Süssaurer und Sojasauce  
Basket: springs rools, fried prawns, steamed Shrimps,  
sweet and sour sauce, soja sauce*

35.-



### FERMIER

*Suprême de volaille, jus de viande, spätzli et légumes*

*Geflügel-, Fleischsaft-, Spätzli- und Gemüsesuprême  
Poultry supreme, meat juice, spätzli and vegetables*

36.-

### 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*

82.-

## TARTARES

CHF

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

CHF

BAVETTE DE BŒUF MARINEE, échalotes et frites

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

33.-

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 »*

25.-



« 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*

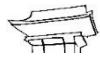
5.



*Nouilles de blé tendres/ Weizennudeln / Noodle in the wheat*

5.





## BANGKOK

CHF

### **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 Thaiï

*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 CERTAINS PLATS A L'EMPORTER, MIDI ET SOIR

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

COMMANDE DES 9H00 PAR TEL OU PAR MAIL :

WELCOME@HOTELRALLYE.CH