

Auberge Du Siam

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant et souhaitons pouvoir vous donner du rêve par notre cuisine. Comme dans notre pays.

Vous devriez retrouver toutes les saveurs connues depuis très longtemps et souvent pratiquées au fil des générations.

Merci pour votre visite et bon appétit !

ยินดีต้อนรับทุกท่าน

ทางร้านหวังว่าคุณจะรื่นรมย์กับรสชาติอาหารที่สามารถทำให้คุณจินตนาการได้เสมือนรับประทานอยู่ที่ประเทศของเรา

คุณจะได้ลิ้มลองรสชาติและความพิถีพิถันในการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น

ขอขอบพระคุณทุกท่าน และขอให้มีความสุขกับมื้ออาหารของคุณ

Origine de nos viandes

Bœuf-porc-poulet : Suisse

Canard : France

Poisson-gambas-crevettes : Vietnam

Filet de bar : Méditerranée

Auberge Du Siam

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle carte bénéficiant de quelques aménagements.

Régulièrement, nous vous présenterons de nouvelles suggestions, avec entre autres des plats végétariens.

Par exemple, nous pouvons actuellement déjà vous proposer :

Des rouleaux de printemps thaï végétariens

Des rouleaux d'été végétariens

De la soupe de tofu

Du tofu sauté au basilic

Des vermicelles aux légumes

Un curry végétarien au tofu

Vous aurez également l'occasion de découvrir un menu particulier du mois, ainsi qu'un service traiteur de repas à l'emporter.

SOUPE

- 1 Tom yam kung 🌶️🌶️
Soupe traditionnelle thaï aux crevettes et piments Frs 16.--
(crevettes, citronnelle, galanga, coriandre, piments)
- 2 Tom kha kai
Soupe au lait de coco au poulet et aux racines de galanga Frs 15.--
(lait de coco, poulet, galanga, coriandre, piments)
- 3 Tom kha talay
Soupe au lait de coco et aux fruits de mer Frs 17.--
(lait de coco, fruits de mer, coriandre, piments)
- 4 Kiew nam
Soupe aux raviolis maison Frs 14.--
(raviolis au porc, légumes, coriandre, ciboulette, ail)

ENTREES FROIDES

- 7 Som tam thaï 🌶️🌶️
Salade de papaye verte Frs 16.--
(papaye verte, tomates, haricots thaïs, cacahuètes, piments, sauce de poisson)
- 8 Pla kung 🌶️🌶️
Salade de crevettes Frs 18.--
(crevettes, pâte de piment, oignons, céleri thaï, citronnelle)
- 9 Yam nuea 🌶️
Salade de bœuf Frs 18.--
(fines tranches de bœuf grillé, tomates, oignons, ciboulette, feuilles de menthe, sauce thaï, piments)
- 10 Yam moo yang 🌶️
Salade de porc mariné Frs 16.--
(fines tranches de porc grillé, échalotes, riz grillé, sauce thaï, feuilles de menthe, piments)

- 11 *Koy nuea thaï* 🌶️
Tartare de bœuf Frs 18.--
(bœuf hâché, échalotes, feuilles de menthe et de bergamote, piments)
- 12 *Popia sod*
Rouleau d'été Frs 12.--
(feuilles de pâte de riz, légumes, omelette, crevettes)

ENTREES CHAUDES

- 15 *Kung sabat nga*
Nids de crevettes au sésame Frs 18.--
(farci de crevettes et porc, vermicelles de riz, sésame)
- 16 *Popia*
Rouleaux de printemps thaï (végétariens) Frs 9.--
(chou blanc, champignons, carottes, vermicelles de riz)
- 17 *Katong tong*
Paniers croustillants avec porc et petits légumes Frs 14.--
(feuilles de pâte, porc hâché, petits légumes)
- 18 *Tung tong*
Sacs d'or Frs 15.--
(feuilles de pâte, porc et crevettes)
- 19 *Kai satay*
Brochettes de poulet sauce satay Frs 16.--
(poulet mariné, sauce cacahuètes, sauce vinaigre de riz, concombre)
- 20 *Suwannahong*
Délice suwannahong Frs 25.--
(assortiment de rouleau de printemps thaï, brochette de poulet, panier croustillant, sac d'or, beignet de crevettes)
- 21 *Pik kai sodsai*
Ailes de poulet farcies Frs 17.--
(farcies poulet et porc aux épices, vermicelles de riz)

METS AU POULET

- 25 *Kaeng kíaou wank kai* 🌶️🌶️🌶️
Poulet au curry vert et au lait de coco Frs 29.--
(poulet, curry vert, lait de coco, bambou, aubergines thaï, feuilles de bergamote, basilic thaï, piments)
- 26 *Kaeng pa-naeng kai*
Poulet au curry pa-naeng et au lait de coco Frs 30.--
(poulet, curry pa-naeng, lait de coco, feuilles de bergamote, piments)
- 27 *Kai pad med mamoueng*
Poulet aux noix de cajou Frs 29.--
(poulet sauté, noix de cajou, oignons blancs, champignons, pâte de piment, piments)
- 28 *Pad baïkapao kai* 🌶️🌶️
Poulet au basilic thaï Frs 29.--
(poulet sauté, basilic thaï, piments)
- 29 *Kaïpad khing*
Poulet au gingembre Frs 29.--
(poulet sauté, gingembre, oignons blancs, champignons, ciboulette, piments)
- 30 *Kaïpad priek* 🌶️
Poulet aux piments Frs 29.--
(poulet sauté, piments, champignons, oignons blancs)
- 31 *Kaïpiao wuan*
Poulet aigre-doux Frs 28.--
(poulet, sauce aigre-douce thaï, poivrons, tomates, ananas, oignons)
- 32 *Krao pat moo / kai*
Riz frit au poulet Frs 22.--
(riz sauté, petits légumes, œuf, poulet)

METS AU CANARD

- 35 *Kaeng pet pedyang* 🌶️🌶️
Canard au curry rouge et au lait de coco Frs 33.--
(canard, curry rouge, lait de coco, ananas, raisin, tomates, basilic thaï, piments)
- 36 *Kaeng pa-naeng pet lingee*
Canard au curry pa-naeng et aux lychees Frs 33.--
(canard, curry pa-naeng, lait de coco, lychees, feuilles de bergamote, piments)

METS AU PORC

- 40 *Moo piao wuan*
Porc aigre-doux Frs 28.--
(porc, sauce aigre-douce thaï, poivrons, tomates, ananas, oignons)
- 41 *Moo pad baïkapao* 🌶️🌶️
Porc au basilic thaï Frs 29.--
(porc sauté, basilic thaï, piments)
- 42 *Moo tod katiem*
Porc au poivre et à l'ail Frs 29.--
(porc sauté, ail, poivre noir, sauce thaï)
- 43 *Pa-naeng moo*
Porc au curry pa-naeng Frs 30.--
(porc, curry pa-naeng, lait de coco, feuilles de bergamote, piments)
- 44 *Krao pat moo / kai*
Riz frit au porc Frs 22.--
(riz sauté, petits légumes, œuf, porc)

METS AU BŒUF

- 50 *Kaeng kiaou wuan nuea* 🌶️🌶️🌶️
Bœuf au curry vert et au lait de coco Frs 35.--
(bœuf, curry vert, lait de coco, bambou, aubergines thaï, feuilles de bergamote, basilic thaï, piments)
- 51 *Nuea pad baïkapao* 🌶️🌶️
Bœuf au basilic Frs 35.--
(bœuf sauté, basilic thaï, piments)
- 52 *Pa-naeng nuea*
Bœuf au curry pa-naeng Frs 35.--
(bœuf, curry pa-naeng, lait de coco, feuilles de bergamote, piments)
- 53 *Nuea pad namman hoy*
Bœuf à la sauce d'huitres Frs 35.--
(bœuf sauté, oignons, champignons, sauce d'huitres, piments)

METS AU POISSON

- 54 Ho mok pla 🌶️
Filet de bar cuit à la vapeur dans des feuilles de bananes Frs 33.--
(filet de bar cuit à la vapeur, feuilles de bananes, curry rouge, lait de coco, basilic thaï, piments)
- 55 Pla sam rot
Poisson aux trois parfums Frs 32.--
(poisson frit, sauce aigre-douce pimentée, basilic thaï, piments)
- 56 Choo chí pla 🌶️
Filet de bar frit et nappé au curry rouge Frs 32.--
(filet de bar frit nappé au curry rouge, lait de coco, feuilles de bergamote, piments)
- 57 Pla Gién
Poisson au gingembre Frs 32.--
(poisson frit sauté, gingembre, oignons blancs, champignons, piments)
- 58 Pla piao wuan
Poisson aigre-doux Frs 32.--
(poisson frit sauté aigre-doux thaï, poivrons, tomates, ananas, oignons)
- 59 Pla nung manao 🌶️🌶️
Filet de bar au citron Frs 34.--
(filet de bar à la vapeur, sauce citron, ail, piments)

METS AUX GAMBAS

- 65 Kung tod katiem
Gambas au poivre et à l'ail Frs 35.--
(gambas sautées, ail, poivre noir, sauce thaï)
- 66 Kung piao wuan
Gambas aigre-doux Frs 35.--
(gambas sautées aigre-doux thaï, poivrons, tomates, ananas, oignons)
- 67 Choo chí kung
Gambas nappées au curry rouge Frs 35.--
(gambas nappées au curry rouge, lait de coco, feuilles de bergamote, piments)

- 68 Kung hob woon sen
Cassolette de gambas aux herbes et cheveux d'anges Frs 36.--
(gambas, vermicelles de riz, coriandre, oignons blancs, gingembre, sauce thaï)
- 69 Kaeng daeng kung 🌶️🌶️
Gambas au curry rouge Frs 35.--
(gambas, curry rouge, lait de coco, bambou, aubergines thaï, basilic thaï, piments)
- 70 Krao pat kung
Riz frit aux crevettes Frs 22.--
(riz sauté, petits légumes, œuf, crevettes)
- 71 Pad thaï kung
Nouilles sautées aux crevettes Frs 22.--
(nouilles de riz sautées, crevettes)

ACCOMPAGNEMENTS

- 75 Pad pak rouem
Légumes sautés Frs 16.--
(légumes, sauce thaï)
- 76 Krao suey
Riz parfumé nature Frs 3.--
- 77 Krao Níoy
Riz collant Frs 4.--
- 78 Krao pat
Riz frit sans viande Frs 9.--
(riz sauté, petits légumes, œuf)
- 79 Krao pat saporot
Riz frit à l'ananas Frs 13.--
(riz sauté, petits légumes, œuf, ananas, curry jaune)
- 80 Pad thaï pak
Nouilles sautées sans viande Frs 12.--
(nouilles de riz sautées, œuf, légumes thaïs)

Auberge Du Siam

MENUS

MENU 1 (MINIMUM 2 PERSONNES)

A la découverte des habitudes thaïes
On mange avec cuillère et fourchette et tous les plats sont disposés au centre de la table.
Chacun se sert en petite quantité au gré de ses envies

Salade de papaye verte
Sacs d'or
Brochettes de poulet sauce satay
Poulet au basilic thaï
Canard au curry rouge et au lait de coco
Poisson aux trois parfums
Riz parfumé nature
Riz frit sans viande

Frs 65.-- / personne

MENU 2 (MINIMUM 2 PERSONNES)

Soupe traditionnelle thaï aux crevettes
Hors-d'œuvre royal
Gambas aux noix de cajou
Canard au curry rouge
Porc aigre-doux
Riz
Dessert

Frs 75.-- / personne