

Starters

Crispy Ika Tofu

Bouchées frites au tofu & calamars à la Bento japonaise, accompagné d'une sauce Yuzu

Edamame

Haricots verts au sel de mer, la façon la plus saine de grignoter !

Tori-Kara-Age

Morceaux de poulet frits à la japonaise, sauce yakitori maison

Campur Salade

Salade variée aux avocats, ananas, grenades, carottes & concombres, sauce au sésame

Spring Rolls

Rouleaux de printemps croustillants, farcis aux légumes et servis avec sauce chili aigre-douce

Satay-Kai

Brochettes de poulet grillées, sauce cacahuètes et salade verte

Papaya-Pok-Pok

Salade de papaye verte thaïlandaise aux crevettes, carottes, tomates cerises, sauce au citron vert pimentée, cacahuètes

Acar Udang

Crevettes sautées à l'ail & gingembre, sauce kecap manis, salade, pickles aux légumes

ENTRÉE / PLAT PRINCIPAL

13.50

8.00

10.50

10.50 17.50

11.50 19.50

11.50 18.50

12.00 19.50

15.00 23.00



Plat végétarien



Plat pimenté



Plat très pimenté



Extra pimenté

Soups

Tom-Kha

Soupe thaïlandaise au lait de coco, avec champignons et citronnelle, galanga

Tom-Yam

Soupe thaïlandaise relevée, aux champignons, piment, tamarin, à la citronnelle et à la coriandre

Soto Ayam

La soupe traditionnelle indonésienne, gingembre, limette, citronnelle, mélange d'épices et curry

Choisissez l'accompagnement pour les soupes

au poulet 11.00 19.00

au tofu 9.50 17.50

aux crevettes 12.00 20.50

aux légumes 9.00 17.00

Seafood Woku

Soupe parfumée au curry relevé & vermicelles de riz, lait de coco, limette, crevettes, calamars et saumon, quenelles de poissons

27.00

Rice

Rica-Rica

Garniture de Celebes sautée au piment, ail, basilic, bay leaves, galanga, épis de maïs & haricots verts

Nasi-Goreng

Riz sauté aux œufs et tomates, oignons, épicé à la sauce sambal, garni de concombres

Szechuan

Garniture chinoise sautée, relevée à la sauce hoisin, avec poivrons frais, oignons et champignons noirs, servie avec du riz au jasmin

Shao-ya

Canard croustillant à la sauce de soja foncée, avec Pak Choy, pousses de soja, oignons de printemps et cacahuètes, servi avec riz ou fresh noodles

Maharadjah-Rice

Riz sauté aux œufs à l'indienne avec de l'agneau, noix de cajou, épicé au cumin, clou de girofles & curcuma

Balado

Crevettes sautées à la Sambal, Kaffir lime leaves, tomates, oignons et aubergines

Kai-Piew-Wan

Beignets au poulet, sauce aigre-douce aux ananas, poivrons et oignons, servi avec du riz sauté

Phat-Kai-Met-Mamuang

Plat thaïlandais aux noix de cajou, sauce aux huîtres avec champignons, oignons, poivrons et riz sauté

Beef Bulgogi

Boeuf sauté au piment Gojujang à la coréenne, oignons, poivrons & carottes, servi avec du riz au jasmin

Impérial Wok

Wok chinois sauce soja, relevé aux 5 épices, pousses de bambous, piment séché & champignons, servi avec du riz au jasmin

Noodles

Spicy Ramen

Pâtes de blé Ramen japonaises sautées aux œufs, sauce chili vinaigrée, mélange de légumes, sésame

Pad-Thai

Pâtes de riz thaïlandaises, aux œufs et cacahuètes, sauce tamarin aigre-douce, avec chou blanc oignons de printemps et germes de soja

Subete no ai Udon

Nouilles udon japonaises sautées, champignons shiitake, céleri, ail, gingembre et poivrons sauce Kikkoman

Chanh Soon Noodles

Vermicelles vietnamiennes sautées aux crevettes, sauce citronnelle, œufs, ail, légumes

Chau-min

Nouilles chinoises sautées aux œufs, sauce soja, avec chou chinois, poireaux, carottes et courgettes

Kwee Tiau

Pâtes de riz thaïlandaises aux feuilles de lime, citronnelle et légumes, à choix: Sauce au curry vert, rouge ou jaune

Saranghae Kimchi

Nouilles de Konjac sautées au kimchi sauce Shao-ya, aromatisé au Gochujang, poivrons oignons & choux chinois

Bibim guksu

Bol de nouilles Ramen, avec carottes, courgettes, pousses de soja, Kimchi et boeuf sauté à la coréenne au sésame

Curry Haus

Gulai

Curry d'Indonésie aux épices, cumin, clous de girofle et cardamome, gingembre, chou blanc et haricots verts, servi avec du riz basmati

Madras Bengali

Curry indien aux aubergines, pommes de terre, parfumé au gingembre & clou de girofle, crème acidulée, servi avec du riz basmati

Massaman-Curry

Curry rouge thaï aux pommes de terre, cannelle et lait de coco, cacahuètes, servi avec du riz au jasmin

Geang-Kheaw-Wan

Curry vert thaïlandais aux haricots verts, basilic thaï, pousses de bambou et lait de coco, servi avec du riz au jasmin

Kai-Kolae

Currys rouge et jaune thaïlandais garnis de feuilles de citron vert, épis de maïs, lamelles de légumes et lait de coco, servis avec du riz au jasmin

Geang-Kari

Curry jaune thaïlandais aux pommes de terre, ananas, et lait de coco servi avec du riz au jasmin

Vindaloo

Plat indien au curry rouge avec cardamome, haricots rouges, crème acidulée, servi avec du riz basmati

Opor

Curry jaune traditionnel javanais, haricots verts, œuf, galanga, citronnelle, garni avec échalotes frites, servi avec du riz jasmin



Chez nous, vous pouvez choisir les 3 currys qui vous font envie et nous vous les servons comme 1 seul plat principal (le soir seulement).

Et ce, pour un prix unique de 32.00

Side orders

Riz au jasmin à la vapeur 4.00

Riz sauté aux œufs 5.50

Kimchi 4.00

Naan nature 3.00

Naan à l'ail 3.50

Acar (Carottes, concombres & échalotes) 4.50

Punkt Corner

Spicy Honey Rib Eye (200g) 42.00

Rib Eye steak, grillé medium, mariné à la sauce soja & miel riche en épices, servi avec sauce Sambal, riz et salade

Katsu Chicken 32.00

Poulet croustillant à la japonaise, mariné au curry, sauce teriyaki Servi avec kimchi et riz jasmin

Gangwon Salmon 36.00

Saumon grillé sur pak choy, soja et Edamame, à la sauce pimentée Riz au sésame, feuille de nori et saké

Tous les prix sont en CHF, TVA comprise.

PUNKT LUNCH

Plat du jour à choix
choisissez un met de notre
carte pour un prix forfaitaire
de CHF 22.50

Mardi – Vendredi
11h30 à 14h00
(Sans le Punkt Corner)

<p>* Pour tous les mets sans prix, vous pouvez sélectionner la viande de votre choix:</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">au poulet</td> <td style="text-align: right;">26.50</td> </tr> <tr> <td>au boeuf</td> <td style="text-align: right;">27.50</td> </tr> <tr> <td>au canard</td> <td style="text-align: right;">27.50</td> </tr> <tr> <td>à l'agneau</td> <td style="text-align: right;">27.50</td> </tr> <tr> <td>aux crevettes</td> <td style="text-align: right;">28.00</td> </tr> <tr> <td>au tofu</td> <td style="text-align: right;">25.00</td> </tr> <tr> <td>aux légumes</td> <td style="text-align: right;">24.00</td> </tr> </table>	au poulet	26.50	au boeuf	27.50	au canard	27.50	à l'agneau	27.50	aux crevettes	28.00	au tofu	25.00	aux légumes	24.00
au poulet	26.50														
au boeuf	27.50														
au canard	27.50														
à l'agneau	27.50														
aux crevettes	28.00														
au tofu	25.00														
aux légumes	24.00														

