


Starters

ENTRÉE / PLAT PRINCIPAL

Crispy Ika Tofu		11.10	
Bouchées frites au tofu & calamars à la Bento japonaise, accompagné d'une sauce Yuzu			
Edamame		6.50	
Haricots verts au sel de mer, la façon la plus saine de grignoter !			
Tori-Kara-Age		8.50	
Morceaux de poulet frits à la japonaise, sauce yakitori maison			
Campur Salade		9.00	15.00
Salade variée aux avocats, ananas, grenades, carottes & concombres, sauce au sésame			
Spring Rolls		9.00	14.80
Rouleaux de printemps croustillants, farcis aux légumes et servis avec sauce chili aigre-douce			
Satay-Kai		9.00	14.80
Brochettes de poulet grillées, sauce cacahuètes et salade verte			
Papaya-Pok-Pok		10.00	16.00
Salade de papaye verte thaïlandaise aux crevettes, carottes, tomates cerises, sauce au citron vert pimentée, cacahuètes			
Acar Udang		12.00	19.00
Crevettes sautées à l'ail & gingembre, sauce kecap manis, salade, pickles aux légumes			

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, épices & curry			
Choisissez l'accompagnement pour les soupes			
	au poulet	9.00	15.00
	au tofu	8.00	14.50
	aux crevettes	10.00	16.00
	aux légumes	7.50	14.00
Seafood Woku		22.50	
Soupe parfumée au curry relevé & vermicelles de riz, lait de coco, limette, crevettes, calamars et saumon, quenelles de poissons			

Curry Haus

Gulai	Hot	*
Curry d'Indonésie aux épices, cumin, clous de girofle et cardamome, gingembre, chou blanc et haricots verts, servi avec du riz basmati		
Madras Bengali	Hot	*
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 thaï 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, oeuf, galanga, citronnelle, garni avec échalotes frites, servi avec du riz au jasmin		




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	4.50
(Carottes, concombres & échalotes)	

Pour tous les mets sans prix, vous pouvez sélectionner la viande de votre choix: *

au poulet	19.80
au boeuf	20.50
au canard	21.00
à l'agneau	21.00
aux crevettes	21.50
au tofu	19.50
aux légumes	19.00

Tous les prix sont en CHF, TVA comprise.

	Plat végétarien
	Plat pimenté
	Plat très pimenté
Hot	Extra pimenté



SALLE
GRENETTE

Salle de banquet d'une capacité de 400 personnes
Manifestations – Séminaires – Mariages – Events
www.salle-grenette.ch – tél : 026 322 65 21



Rice

Rica-Rica **Hot** *
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 21.50
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 22.50
Riz sauté aux œufs à l'indienne avec de l'agneau, noix de cajou, épicé au cumin, clou de girofles & curcuma

Balado 22.50
Crevettes sautées à la Sambal, Kaffir lime leaves, tomates, oignons et aubergines

Kai-Piew-Wan 20.50
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 22.00
Boeuf sauté au piment Gojulang à la coréenne, oignons, poivrons & carottes, servi avec du riz au jasmin

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

Noodles

Spicy Ramen **Hot** *
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 28.50
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 Tiauw *
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 27.50
Bol de nouilles Ramen, avec carottes, courgettes, pousses de soja, Kimchi et boeuf sauté à la coréenne au sésame

Pour tous les mets sans prix, vous pouvez sélectionner la viande de votre choix:				*
au poulet	19.80	au boeuf	20.50	
au canard	21.00	à l'agneau	21.00	
aux crevettes	21.50	au tofu	19.50	
aux légumes	19.00			