

YAK THAI

Nous aimerions vous présenter :

“ MENU PINTO ”

Suggestion de Menu à partager

มีส้มแกงแก้วตา
หอมยี่ห่วยร้อชแจ



L'offre se compose

- **mélange d'entrées**
- **1 suggestion de plat sauté**
- **1 suggestion de plat curry**
- **1 suggestion de légumes sautés**

Plats présentés dans nos boîtes traditionnelles
accompagnés de riz nature.

PRIX DU COMBO 38.- / PERSONNE

Minimum 2 personnes

MENU PINTO

Veillez nous aviser si vous avez des préoccupations relatives au régime alimentaire ou des allergies.

Please advise us of any dietary concerns or allergies

Poulet (Thaïlande /Suisse) Porc (Suisse)

Boeuf(Suisse) Crevettes(Vietnam)

Canard (Thaïlande)

ENTRÉES /STARTERS

- **Koong Choop Pang Tod** 11.-
Beignets de crevettes
Deep fried crispy prawns
- **Tod Man** 11.-
Beignets de poisson
Thai fish cake
- **Tao Hu Tod** 🍲 11.-
Tofu frit et samosa avec sauce cacahuète
Deep fried bean curd mixed with samosa
- **Por Pia** 🌿 10.-
Rouleaux de printemps végétariens
Spring rolls
- **Kai Satay** 🍲 12.-
Brochettes de poulet
Chicken satay with peanut dipping sauce
- **Sai Ua** 15.-
Saucisses de Chiang Mai au galanga
Mom's northern Thai spicy sausages
- **Yak Tod** 24.-
Mélange d'entrée pour deux personnes
Mixed starter for 2 persons

SOUPE ET SALADE /SOUP AND SALAD

Petite/Grande

- **Tom Yum Pak** 🌿 11.- 16.-
Soupe traditionnelle épicée végétarien
Thai spicy and sour vegetarian soup
- **Tom Yum Goong** 12.- 20.-
Mélange rafraichissant de plantes assorti de champignons et crevettes
a classic spicy lemongrass and shrimp soup
- **Tom Kha Kai** 12.- 20.-
Soupe de poulet au lait de coco et galanga
Thai chicken soup with coconut milk, lemongrass, fresh galanga, lime juice
- **Som Tam** 🍲 🌿 14.- 20.-
Salade de papaye verte avec saveur aigre douce
Green papaya salad, combines all four tastes - sour, chilli, sweet and salty
- **Yum Nua** 28.-
Salade du boeuf piquante thaï
Thai style beef salad with spicy lime dressing



Yum Nua

ENTRÉES, SOUPE ET SALAD

WOK ET CURRY

* SERVI AVEC DU RIZ NATURE / SERVED WITH RICE

Pad Kra Pao Nua	28.-
Bœuf sauté au basilic thai épicé Thai Basil stir-fried with Beef	
Ka Na Moo Krob	28.-
Poitrine de porc croustillante maison sauté avec brocoli chinois Crispy pork stir-fried with Chinese broccoli	
Kai Pad Med Ma Muang	22.-
Poulet sauté aux noix de cajou Chicken stir-fried chicken with cashew nuts	
Ped Pad Sause	28.-
Canard laqué thaïlandais Sliced roasted duck with gravy	
Kaeng Phed Ped Yang	28.-
Curry rouge magrets de canard Roasted duck with Thai red curry	
Keang Keaw Wann Kai	22.-
Curry vert poulet Thai green curry with chicken	
24h Massamun Nua	28.-
Curry Massamun Bœuf cuit doucement avec cannelle, tamarin, pommes de terre et échalotes. Slow cook massaman curry with beef	
Keang Paneang Poulet	22.-
Curry Paneang Poulet Paneang curry with chicken	



KA NA MOO KROB

D'autres accompagnements...

Riz /Jasmin rice	3.-
Riz gluant / sticky rice	4.-
Riz frit /egg fried rice and vegetables	4.-
Nouilles de blé saute avec légumes	4.-
Yellow noodle stir fried with vegetables	



LES CURRYS THAÏS

La pâte de curry vert - Le curry vert est le plus épicé de tous les currys Thaï. On y retrouve tous les ingrédients de base d'un curry, à savoir Galanga, citronnelle, ail, oignon, poivre, cumin, coriandre, feuille de Kafir et piments verts. Ce curry servira le plus souvent pour cuisiner le fameux "curry vert de poulet" auquel on ajoutera du lait de coco et du basilic thaï (Horapa).

La pâte de curry rouge - On y retrouve plus ou moins les ingrédients du curry vert, mais bien sur avec du piment rouge. Délicieusement savoureuse, la Pâte de Curry Rouge est moins épicée que la verte.

La pâte de curry Massaman - Né au 17ème siècle en Thaïlande et d'origine persane, le Curry Massaman est un plat légèrement épicé. Ingrédient typique du centre et du sud de la Thaïlande, la Pâte de Curry Massaman contient des ingrédients exotiques peu employés dans les autres currys thaïs, à savoir le jus de tamarin, le laurier et le clou de girofle. Ce curry est traditionnellement accompagné de bœuf. Vous pouvez aussi ajouter des pommes de terre et des cacahuètes pour le rendre encore plus nourrissant et savoureux.

La pâte de curry Panaeng - Moyennement épicé et légèrement sucré, le Curry Panang est réalisé à partir d'un mélange subtil de piments rouges séchés, de citronnelle et d'épices comme le laurier, le cumin et la cardamome. Ce plat, principalement dégusté dans le centre de la Thaïlande, ressemble au curry rouge, bien que le goût de combava soit plus prononcé dans ce dernier.

Green Curry Considered to be the spiciest curry in Thailand, it is also sweet thanks to the high amount of coconut milk that is added to the dish. The base is made with fresh, young green chilis which makes green curry hotter than other curries and in our opinion one of the best tasting!

Red Curry While still spicy and a bit sweet, this plays to your savory taste buds more than green curry. The color comes from the bigger red chilies used to create the base. The chilies are crushed with garlic, lemongrass, shallots, ginger and fish paste and added to coconut milk.

Penang Curry - very similar to red curry, Penang is usually seasoned to be less spicy than red curry and has the added ingredient of peanuts that gives it a sweeter flavor

Massaman curry is one of the more unique Thai curries, as it has Persian influence. It originated in the south of Thailand near the border of Malaysia and is a thick sauce with a mild, slightly sweet flavor. Massaman curry dishes distinguish themselves by the inclusion of whole spices and peanuts in the recipes, not common in a Thai curry.

ข้าวข้าพลาหน่อสด พริกปรากฏรสหินหอม

คัดความยามถนอม สันทนใจเจ้าเสวคนธลาเตยงคิดเตยงหน่อง

นอนเตยงทองท่าเมื่องบน

ลดหลั่นชั้นช่อบกกล ยลอยากนัทรคึดแนบนอน



Northern Thai curry noodle soup with chicken

Soupe de poulet à la pâte de khao soi

Une recette délicieuse qui mêle piquant et complexité aromatique : parfaite pour un soir d'hiver.

RIZ / NOUILLES

Khao Phat Kai 20.-

Riz sauté thaïlandaise Poulet
Thai fried rice with chicken

Pad Thai 20.-/22.-/23.-

Nouilles de riz sautées, plat traditionnel à choix :
Légumes/Poulet/ Crevettes
Stir-Fried Rice Noodle with Vegetable /chicken or
Shrimp

Pad See Ew 25.-

Nouille de riz sauté à la sauce soja avec bœuf et
brocoli chinois
Stir fried soy sauce rice noodles with beef

Kuay Teaw Nua 26.-

Bouillon de bœuf, nouilles de riz, herbes fraîches et
boulettes de bœuf
Thai Beef Noodle Soup

Khao Soy 25.-

Soupe de curry avec des nouilles de blé et du poulet
ou Légumes. un plat typique du Nord-Ouest de la
Thaïlande.
Northern Thai curry noodle soup with chicken or
VEGAN

VEGETARIEN

* SERVI AVEC DU RIZ NATURE / SERVED WITH RICE

Curry vert thaï au tofu et légumes 21.-
Thai green curry vegetarian

Curry panang au tofu et légumes 21.-
Thai panang curry vegetarian

Planted pulled sautés au basilic épicé 23.-
Thai basil stir fried vegetarian with plant-based Pulled
Pork

Sauté aux noix de cajou au tofu et légumes 21.-
Stir-fried cashew nuts vegetarian

DESSERT

Khao Niew Mamuang 15.-
Riz gluant à la mangue et au lait de coco
Mango Sticky Rice

Tako 10.-
Petits flans au lait de coco
Water Chestnut and Coconut Custard Topping

Khanom Thua Paep – I fim 12.-
Crêpe de riz aux haricots mungo avec la glace à la noix
de coco./ **Mung bean dumpling with coconut ice cream**

Glaces (Citron /Coco/Mangue) 9.-
Ice Cream Lemon/Coconut /Mango

BOISSONS "MAISON" 30cl

Cha Yen Thé glacé thaï avec du lait Authentic Thai iced black tea with milk	5.-
Cha Manow Thé glacé thaï au citron Authentic Thai iced black tea with lime	5.-
Cha Dam Yen Thé noir glacé thaï Authentic Thai iced black tea	5.-

COLD DRINK

Oishi Thé Vert	4.
Sucre/san-sucre/miel et citron	
Bali Ice Tea (Gingembre et Thé vert)	5.50
Jasmin Ice Tea	5.50
Jus de Gingembre	5.-
Foco Jus de noix Coco 80%	4.-
Henniez Légère, Nature 33cl	3.90
Henniez Légère, Nature 75cl	7.50
Coca Cola, Zero etc.... 33cl	3.90

HOT DRINK

Bali 4.- Thé vert parfumé, jasmin, rose, litchi <i>Green tea, jasmine, rose, litchi</i>
Passion de Fleurs 4.- Thé blanc de Chine, rose et fruits <i>Chinese white tea, rose and fruits</i>
Jaune Lemon 4.- Thé vert parfumé, citronnelle, citron/ <i>Green tea, citronella, lemon</i>
Yin Zhen 4.- Thé noir parfumé, bergamote, pointes blanches <i>Black tea, bergamot, white tips</i>
Samba (Sans Théine) 4.- Mélange de fleurs d'hibiscus et fruits tropicaux <i>Mix of flowers and tropical fruits</i>
Menthe poivrée 4.- <i>Mint Tea</i>
Tisane de Noël 4.- Cannelle, mélisse, fèves de cacao, gingembre, baies roses, arôme de chocola / <i>Cinnamon, lemon balm, cocoa beans, ginger, pink berries, chocolate aroma..</i>
Hojicha 4.- Thé vert roti / <i>Roasted Green Tea</i>
Genmaicha Matcha 4.- Thé vert et riz brun complet rôtis / <i>Green tea with roasted rice</i>
Ryokucha 4.- Thé vert du Japon/ <i>Matcha green tea</i>
Thé Vert au Jasmin 4.- <i>Green tea with jasmine</i>
Ceylan O.P. 4.- Thé noir / <i>Black tea</i>
Café / Espresso 3.60

COCKTAIL MAISON

Yak Mao - *Rhum, Passion, Citron...* 13.-
Pok Pok - *Makhong whiskey, Citron, Basilic thai...* 15.-

BIÈRES BOUTEILLES

Chang	33cl	4.50.-
Singha	33cl	4.50.-
Leo	33cl	4.50.-

APERITIFS

Martini Blanche / Rouge	4cl	4.-
Patis-Ricard	2cl	4.-
Kir / Kir Royal	1dl	4.-/7.-
Campari	4cl	4.-
Cynar	4cl	4.-
Suze	4cl	4.-

DIGESTIFS 4cl

Baileys	7.-
Limoncello	7.-
Amaretto	7.-
Grappa Amarone Bonollo	10.-
Cointreau	8.-
Bisquit Cognac VS Classique	8.-
Martell VS Cognac	8.-
Hennessy VS Cognac	10.-

VIN ROUGE

	1dl	7.5dl
Pinot Noir Neuchatel Domaine Sandoz -CH	5.40	39.-
Pinot Classique 2015 Grillette-CH		42.-
Galotta les Roches 2015 Grillette -CH		52.-
Resilience Single Cru Nero d'Avola - IT	6.-	32.-
Primitivo-Merlot IGP Puglia 2017 -IT	7.-	45.-
Coto Mayor Crianza DOCa Rioja-ES	5.-	30.-
Cairanne Côtes du Rhône Villages -FR <i>(Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre)</i>		30.-

VIN BLANC

	1dl	7.5dl
Neuchatel Blanc AOV Sandoz-CH	3.50	29.-
PinotGris le Paradis 2017 Grisoni-CH		45.-
Viognier Les Guillembergs 2016 Grillette -CH		63.-
Tariquet Côtes de Gascogne 2016 -FR <i>(Chardonnay, Sauvignon)</i>	5.-	34.-
EL COTO DE RIOJA Chardonnay 875 m.-ES		32.-

VIN ROSE

	1dl	7.5dl
Oeil de Perdrix Neuchatel Sandoz-CH		39.-
Oeil de Perdrice Classique 2017 Grillette	5.50	40.-
Rose Marselan Cote de Gascogne 2017		35.-

ASIAN THEME WHISKEY RUM BRANDY 4cl

YAMAZAKI 12 ans 43% 22.-
Single Malt Whisky, Japon,
Riche et exubérant, Yamazaki Distiller's Reserve 2014 fait partie de la dernière gamme des single malts de la maison Suntory. Assemblage de fûts en chêne de Mizunara et de fûts ayant contenu du xérès ou du vin de Bordeaux, il est marqué par des notes de noix de coco et d'épices douces (vanille et cannelle).

NIKKA Coffey Grain 45% 12.-
Single Grain Whisky, Japon
Fabriqué à partir de maïs, distillé dans des alambics écossais Coffey. Dégustation Arômes de vanille, de maïs et un peu de camomille. Doux et fruité en bouche avec du melon, du pamplemousse, du sirop, des biscuits et de la vanille.

SUNTORY Japanese Harmony Hibiki 43% 18.-
Blended Whisky, Japon / Honshu
Note de Dégustation Nez : Rose, litchi, touche de romarin, bois mature, bois de santal. Bouche : Douceur de miel, zeste d'orange confite, chocolat blanc. Finale : Subtile, longue et souple, soupçon de Mizunara (chêne japonais)

Kirin Fuji Sanroku Signature Blend 50% 16.-
Blended Whisky, Japon
Le whisky Kirin provient de la distillerie Fuji Gotemba Jōryūsho, active depuis les années 1970, qui se trouve au pied du Mont Fuji. En raison de l'altitude, le climat devrait être similaire à celui de l'Écosse, c'est pourquoi le groupe Kirin, qui existe depuis 1885, a choisi cet endroit.. L'assemblage de whisky présente d'une part des notes fruitées de poire, d'ananas, de cerise et d'orange, et d'autre part, des nuances sucrées de biscuits au beurre, de sucre et de miel avec une pointe d'encens.

The Kurayoshi Japanese Pure Malt Whisky 8 Year Old 50% 18.-
Single Malt Whisky, Japon
Matsui Shuzou a été fondée en 1910 dans le nord-ouest de Kyoto en tant que distillerie de saké et de shochu. Ici, dans la préfecture de Tottori, on a trouvé de l'eau de source pure, parfaitement adaptée à la distillation à pourcentage élevé. Dégustation : avec des fruits et du malt. Bouche : avec du poivre, du miel et de la vanille. Finale: longue et épicée

AMRUT Fusion 50% 12.-
Single Malt Whisky, India / Bangalore
Élaboré à partir de 50% d'orge maltée cultivé au pied de l'Himalaya et 50% d'orge maltée tourbée en provenance d'Écosse, l'Amrut fusion est un grand single malt que ne renierait pas le grand frère écossais.

KAVALAN Single Malt 40% 17.-
Single Malt Whisky, Taiwan
A partir d'orge maltée, stocké dans des fûts de bourbon. Dégustation Au nez, odeurs de fruits tropicaux, de vanille et de fleurs. En bouche, avec beaucoup de mangue, de chêne et d'orge épicée. La finale est longue, épicée.

CHALONG BAY Rum 40% 12.-
Rhum Agricole, Thaïlande
Avec la volonté de ramener le rhum dans le berceau originel de la canne à sucre, la distillerie Chalong Bay, créée par un couple de jeunes français est située à Phuket. Elle est équipée d'un alambic armagnacais âgé de quarante ans. Particulièrement aromatique et frais, le rhum qu'elle élabore constitue une véritable ode à un fruit : le litchi.

MEKHONG Spirit of Thailand 35% 9.-
Whisky, Thaïlande
Spiritueux Thaïlandais élaboré au sein de la distillerie Bangyukhan, Mekhong est un alcool Thai traditionnel. Créé en 1941, il fut baptisé du nom de la rivière Mekong rendue célèbre lors du tracé difficile de la frontière avec le Laos. Mekhong fêtera en 2011 ses 70 ans. Cet alcool est distillé à partir de 95% de mélasse et 5% de riz auquel sont rajoutés du sucre, des épices et des herbes aromatiques.

SANG SOM Special Thai Rum 40% 9.-
Rhum de Mélasse, Thaïlande
Thai Sang Som rhum a un bouquet très inhabituel. Ceux qui l'ont essayé pour la première fois, assurez-vous de l'expérience d'une surprise. Au cœur du mélange bouquet de notes d'agrumes, écorce de cannelle, fenouil chinois et d'eucalyptus. Aroma de Roma est également très forte.

REGENCY - Thai Brandy 35% 12.-
V.S.O.P brandy made by one of Thailand's finest producers,

PHRAYA – Rhum, Thaïlande 40% 18.-
Phraya Gold puise son inspiration d'anciennes croyances spirituelles orientales en s'appuyant sur le principe des quatre éléments naturels qui régissent le monde dans la culture asiatique : la terre, l'eau, le feu et l'air. Assemblage de rhums vieillis entre 7 et 12 ans et s'appuyant sur un processus de fabrication traditionnel, Phraya Gold est doux et fruité, expressif et accueillant. Un style aussi riche que la culture de son pays d'origine, invitant au voyage et à la découverte de l'Asie. Riche, fruité et gourmand. Épices douces, vanille, ananas frais et agrumes.

