

Café du Soleil

RESTAURANT THAÏLANDAIS



CARTE DES PLATS



CAFÉ DU SOLEIL

RESTAURANT THAÏLANDAIS ET BAR

TOUS LES MIDIS

Plat du jour

ENTRÉE + PLAT À 20.-

Veillez vous renseigner auprès du personnel pour connaître le menu du jour



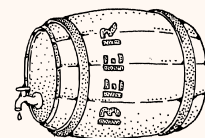
En apéritif, nous vous proposons (5.-) :



la Bigarade, un délicieux vin d'apéritif (chasselas) aux oranges amères

ou

une bière traditionnelle thaïlandaise 'Singha'



Teneur en piment

Pour la majorité de nos plats, choisissez votre teneur en piment selon vos préférences. (Attention, force 4 = très relevé!)



FORCE 0



FORCE 1



FORCE 2



FORCE 3



FORCE 4



végétarien/végétalien

La plupart des plats peuvent se cuisiner sans produits d'origine animale, veuillez vous adresser au personnel pour plus de renseignements.

N'hésitez pas à demander au personnel s'il est possible de retirer/ajouter des ingrédients dans vos plats.

Le personnel du restaurant peut vous communiquer toute information nécessaire sur les allergènes contenus dans les plats sur demande.



Pour commencer

LES ENTRÉES

BEIGNETS DE CREVETTES	4 pièces	11.-	BROCHETTES DE POULET	4 pièces	16.-
<i>servis avec une sauce aigre-douce</i>	8 pièces	20.-	'SATAY'		
			<i>servies avec une sauce cacahuète</i>		
BROCHETTES DE CREVETTES	4 pièces	11.-			
<i>servies avec une sauce cacahuète</i>	8 pièces	20.-	TOAST DE POULET AU	4 pièces	8.-
			SÉSAME	8 pièces	15.-
RAVIOLIS FRITS AUX	4 pièces	11.-	<i>servis avec une sauce aigre-douce</i>		
CREVETTES	8 pièces	20.-			
<i>servis avec une sauce aigre-douce</i>			ROULEAUX DE PRINTEMPS	5 pièces	15.-
BEIGNETS DE POULET	4 pièces	9.50	AUX LÉGUMES 		
<i>servis avec une sauce aigre-douce</i>	8 pièces	18.-	<i>servis avec une sauce aigre-douce</i>		

La Spécialité de la Maison

Assortiment d'entrées accompagnées d'une sauce aigre-douce et cacahuète
(beignets, brochettes, toasts, raviolis frits et rouleaux de printemps)

730. LE SPÉCIAL CAFÉ DU SOLEIL (COMPLET)	7 pièces, 16.- 14 pièces 30.-
731. LE SPÉCIAL POULET	7 pièces, 15.- 14 pièces 28.-
732. LE SPÉCIAL CREVETTES	7 pièces, 17.- 14 pièces 32.-

SOUPE DE RAVIOLIS AUX	1/2 portion 10.-	SALADE À LA CITRONNELLE	1 portion 15.-
CREVETTES	1 portion 20.-	ET FEUILLES DE CITRON	
		<i>au choix : poulet, crevettes (+2.-), porc</i>	
SOUPE DE NOUILLES	1 portion 18.-	SALADE DE PAPAYE 	1 portion 15.-
<i>au choix : poulet, porc ou crevettes</i>			
SOUPE À LA CITRONNELLE	1/2 portion 10.-	SALADE DE MANGUE	1 portion 20.-
ET COCO	1 portion 18.-	VERTE AUX CREVETTES	
<i>au choix : poulet, porc ou crevettes</i>			
SOUPE À LA CITRONNELLE	1/2 portion 10.-	SALADE DE VERMICELLES	1 portion 20.-
<i>au choix : poulet ou crevettes</i>	1 portion 18.-	<i>au choix : crevettes ou porc</i>	

LES PLATS



Les currys

Tous les plats sont servis avec un bol de riz parfumé au jasmin.

(supplément de riz 3.-)

CURRY ROUGE ET COCO

avec poivrons, ananas et bambou

au choix : boeuf, canard, poulet, tofu ou légumes

CURRY VERT ET COCO

aubergines thaïes et haricots

au choix : crevettes, poisson, boeuf, canard, poulet, tofu ou légumes

CURRY MADRAS

curry jaune indien, champignons et poireaux

au choix : crevettes, poisson, boeuf, canard, poulet

CURRY PA-NANG

curry rouge et coco, feuilles de bergamote ciselées et cacahuètes hachées

au choix : boeuf, canard, poulet, tofu ou légumes

SAUCE SHUCHI

curry rouge, coco et racines de galanga

au choix: crevettes ou poisson

CURRY TE-PÔ (PORC)

curry rouge et coco, pointe de tamarin et

chou chinois

CURRY MASSAMAN

curry indien, pommes de terres et coco

au choix : poulet ou boeuf

Crevettes	40.-
Poisson "Tilapia"	30.-
Porc	30.-
Poulet	28.-
Bœuf	38.-
Canard	39.-
Tofu	28.-
Légumes	25.-

Autres plats à ne pas manquer!

Tous les plats sont servis avec un bol de riz parfumé au jasmin.

(supplément de riz 3.-)

SAUCE AIGRE-DOUCE

accompagnée de légumes et morceaux d'ananas

au choix : crevettes, poisson, poulet, porc, tofu ou légumes

SAUCE AU BASILIC THAÏ

accompagnée de légumes

au choix : crevettes, porc, boeuf, canard, poulet, tofu ou légumes

SAUTÉ À L'AIL

accompagné de légumes

au choix : crevettes, poulet ou porc

SAUTÉ AUX LÉGUMES FRAIS

au choix : crevettes, poulet ou porc



Crevettes	40.-
Poisson "Tilapia"	30.-
Porc	30.-
Poulet	28.-
Bœuf	38.-
Canard	39.-
Tofu	28.-
Légumes	25.-

SAUTÉ À LA NOIX DE CAJOU

au choix: porc, poulet, boeuf ou canard

SAUTÉ À L'HUILE D'HUÎTRE ET CHAMPIGNONS PARFUMÉS

au choix : boeuf, poulet ou canard

SAUTÉ AU GINGEMBRE ET LÉGUMES

au choix : porc, poulet, boeuf ou canard

SAUTÉ AU POIVRE NOIR

au choix : boeuf ou crevettes





Les plats traditionnels

MÉLANGE DE LÉGUMES FRAIS SAUTÉS À LA POËLE 	11.-
RIZ SAUTÉ THAÏ PARFUMÉ AU JASMIN <i>au choix : crevettes, poulet ou porc</i>	27.-
RIZ SAUTÉ THAÏ PARFUMÉ AU JASMIN ET CURRY MADRAS <i>au choix : crevettes, poulet ou porc</i>	28.-
NOUILLES SAUTÉES PAD THAÏ <i>au choix : crevettes, boeuf, poulet, porc ou tofu</i>	27.-
VERMICELLES SAUTÉES <i>au choix : crevettes, poulet ou porc</i>	28.-
POULET SAUTÉ À LA CITRONELLE	28.-



Bon appétit !

เพลิดเพลินกับอาหารของคุณ

Encore un petit creux?

LES DESSERTS


Nos suggestions de desserts traditionnels

BEIGNETS DE BANANES

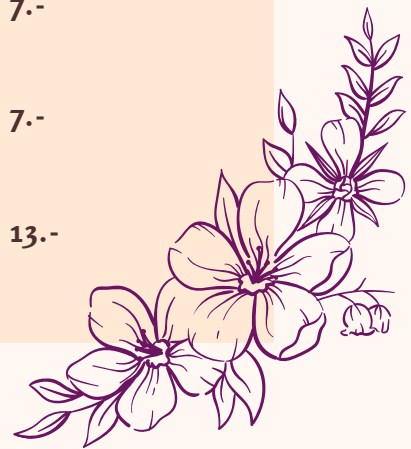
7.-

BEIGNETS D'ANANAS

7.-

MANGUE FRAÎCHE ACCOMPAGNÉE D'UN RIZ
GLUANT AU LAIT DE COCO 

13.-



Coupe de glace (selon disponibilités)

Boules au choix (3.-)

VANILLE	JAMAÏQUE
FRAMBOISE	COCO
PISTACHE	CHOCOLAT
CITRON	PRUNE
MOKA	MANGUE

Coupe glacées alcoolisées

MARS	<i>boule framboise + Framboise</i>	10.-
TERRE	<i>boule coco + Malibu</i>	11.-
PLUTON	<i>boule Jamaïque + Rhum brun</i>	10.-
VENUS	<i>boule citron + Vodka</i>	10.-
MERCURE	<i>boule prune + Pruneau</i>	10.-
LUNE	<i>boule pistache + Calva</i>	11.-
SOLEIL	<i>boule citron + Campari</i>	10.-
GÉNÉRAL	<i>boule vanille + Whisky</i>	11.-

