



RED PEPPER

FINE THAI CUISINE

Suggestions hors carte

SOM TAM MOO YANG (spécialité du Nord-Est)

Salade de papaye verte et brochettes de porc à la citronnelle grillées, servi avec riz gluant

Plat 38.-

NAM-TOG NUA YANG (spécialité du Nord-Est)

Entrecôte grillée, assaisonnée de jus de citron vert, échalote, ciboulette et piment

Plat servi avec riz gluant

Plat 42.-

NUA SATAY

Brochettes de bœuf grillées à la citronnelle, servi avec salade, sauce tamarin et riz gluant

Plat 37.-

LAB PED à la façon Red Pepper (spécialité du Nord-Est)

Magret de canard croustillant, feuilles de menthe fraîche, échalote, jus de citron et piment

Plat 36.-

PÕ-PIA-SOD (rouleaux d'été)

Crevettes, gingembre, feuille de menthe fraîche, pousses de soja

Servi avec sa sauce au tamarin

Entrée 18.-

Plat 32.-

TARTARE DE SAINT-JACQUES

Saint-Jacques coupées en dés, mangue mûre, gingembre frais et jus de citron vert

Entrée 29.-

TARTARE DE THON

Thon rouge coupé au couteau, échalote, gingembre frais, jus de citron, coriandre

Servi avec pain toast grillé

Entrée 28.-

Plat 42.-

GOONG YAI YANG

Crevettes géantes grillées nappées d'une sauce à la mangue verte,

Feuilles de menthe, échalotes coupées fines, jus de citron vert et piment

Plat 39.50

COIN VÉGÉTARIEN

Brochettes de tofu rôties, sauce au curry rouge, légumes et basilic thaï servi avec riz jasmin

Plat 27.-

Phad Thaï Pak , nouilles de riz sautées aux légumes frais, pousse de soja et tofu

Plat 26.-

Nos suggestions varient selon les saisons. Elles vous permettent de découvrir des plats typiques du Nord-Est, surprenants et toujours délicieux

Tous nos plats peuvent être préparés selon vos goûts, en nous précisant le nombre de piments désirés.

moyennement épicé 

thaï style 