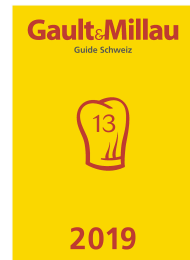




# RED PEPPER

## FINE THAI CUISINE



## Bienvenue au Red Pepper

Toute l'équipe du Red Pepper vous souhaite la bienvenue dans notre établissement et beaucoup de plaisir dans la découverte de nos plats.

Nos chefs thaïs ont à cœur de vous faire découvrir le meilleur de la cuisine thaïlandaise, principalement inspirée du centre et du nord-est de la Thaïlande, pour vous offrir un large éventail de saveurs, d'épices et de goûts authentiques.

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais sélectionnés et cuisinés sur le moment

Merci de votre fidélité et bon appétit !

### Heures d'ouvertures

Lundi en période hivernale : ouvert le midi

Mardi - Vendredi

11.30 h-14.30 h

18.30 h-22.30 h

Samedi 18.30 h-23.30 h

Fermé le dimanche et lundi soir

Wifi : redpepper\_guest, (redpepper2013)

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



légèrement épicé



très épicé



thaï style

*Tous nos prix s'entendent en CHF, TVA incluse*

Origine de nos produits

poulet: Italie

bœuf et porc: Suisse

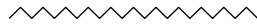
canard: Thaïlande

Crevettes : Vietnam

poisson : Turquie

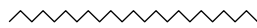
***Allergènes : certains plats peuvent contenir des arachides, oignons, ail, noix de cajou, céleri, gluten  
Merci de nous faire part de vos préférences***

# SOUPES



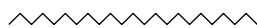
- 001 **Tom Yam Goong** En plat 36.- 18.-  
ou Thalay (mélange de fruits de mer) En plat 36.- 18.-  
*Soupe de crevettes ou fruits de mers épicée à la citronnelle, champignons et jus de citron vert*
- 002 **Tom Kha Kai** En plat 34.- 17.-  
ou Thalay (mélange de fruits de mer) En plat 36.- 18.-  
*Soupe délicieuse au poulet ou fruits de mers lait de coco, champignons, galanga et citronnelle*
- 003 **Soupe Kai** 15.-  
*Soupe de poulet, champignons parfumés, oignon tige et coriandre*

# SALADES



- 004 **Pla Nuea Ma Khuea On (spécialité du Nord Est)** En plat 42.- 22.-  
*Salade d'entrecôte de bœuf grillée, sauce épicée feuilles de menthe, coriandre, aubergine thaï et piments*
- 005 **Yam Goong Tod - NEW** 19.-  
*Salade de crevettes croustillantes épicées échalotes frites, noix de cajou*
- 006 **Som Tam Thaï** 19.-  
*Salade de papaye verte épicée, crevettes, cacahuètes et jus de citron vert*
- 007 **Koï Nuea - NEW** En plat 35.- 18.-  
*Tartare de bœuf thaï haché au couteau (spécialité du nord-est) Échalottes, feuille de menthe, jus de citron Servi avec pain toast grillé*

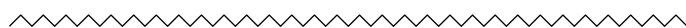
# ENTRÉES



- 008 Kai Loog Keuy \* 16.-  
*Œufs de caille croustillants servis avec sa sauce au tamarin, échalotes frites*
- 009 Pôpia Tod\* 16.-  
*Rouleaux de printemps croustillants aux légumes (contient du gluten)*
- 010 Sakuna Chom Soan\* 18.-  
*Beignets de crevettes à la façon RED PEPPER*
- 011 Chô Muang - \* 17.-  
*Raviolis au porc dans sa pâte de riz colorée, cuits à la vapeur, cacahuète, échalote*
- 012 Kai Satay\* 16.-  
*Brochettes de poulet satay, servies avec sa sauce de cacahuètes*
- 013 Pôpia Sod (rouleaux d'été)\* 17.-  
*Pâte de riz transparente farcie, crevettes, carottes, concombre, pousses de soja, feuilles de menthe*
- 014 Plateau royal (pour 2 personnes) 39.-  
*Assortiment de 008, 009, 010, 011, 012 servis avec leurs sauces maison*

\* Nous sommes fiers de vous proposer des produits faits maison

# POISSONS & CRUSTACÉS



-  015 Goong mang-gon yang - Spécialité RED PEPPER 69.-  
*Queue de langouste grillée servie avec sa sauce au tamarin ou curry paneang*
- 016 Hô Mok Pla 38.-  
*Filets de dorade au curry rouge, feuille de citron kaffir, choux chinois, galanga*
-  018 Chu Chee  
*La pâte de curry rouge au lait de coco, feuilles de citron kaffir, sauté avec :*
- Crevettes géantes grillées 39.50  
Filet de baudroie croustillante 34.-
-  019 Phad Châ Talay 39.-  
*Mélange de fruits de mer sautés au poivre vert, piments rouges, citron kaffir et feuilles de basilic thaï*
-  020 Gaeng Kiew Wan Talay 36.-  
*Fruits de mer au curry rouge ou vert, chaire de coco, feuilles de citron kaffir, aubergine thaï*

# VIANDES



- 021 **Gaeng Kiew Wan ou Gaeng Phed**  
*Le fameux curry vert ou rouge, lait de coco, aubergines thaï et feuilles de basilic*
- 022 **Entrecôte de bœuf Panaeng - NEW**  
*Viande grillée coupée en fine tranche, nappé d'une sauce de curry panaeng au lait de coco, feuille de citron kaffir*
- 023 **Gaeng Masaman (boeuf ou poulet)**  
*Curry masaman au lait de coco, ananas frais, oignon, cacahuète*
- 024 **Phad Graprao Grob**  
*Viande sautée aux piments, variété de légumes et feuilles de basilic thaï*
- 025 **Phad Khing**  
*Viande sautée au gingembre, oignons, champignons chinois et piments rouge*
- 026 **Plieaw Wan (à choix: poulet, poisson ou crevettes)**  
*Viande ou crustacés sautés à la sauce aigre-douce à la façon thaïe, poivrons*
- 027 **Phad Med Mamuang Himapan (à conseiller : poulet ou crevettes)**  
*Viande coupée en tranche sautée aux noix de cajou, pâte de curry douce, oignons, poivrons*

## Les viandes proposées à choix:

Poulet	32.-
Porc	29.-
Entrecôte de bœuf (rassie 3 semaines)	42.-
Emincé de bœuf	34.-
Canard	34.-
Crevettes	34.-
Baudroie	34.-

*Tous nos plats sont accompagnés de riz parfumé au jasmin*

- 028 Portion de riz parfumé au jasmin supplémentaire 4.-
- 029 Riz gluant 4.50
- 030 Riz sauté aux légumes 5.-

# MENU RED PEPPER ROYAL

---

## Plateau Red Pepper

Poulet satay - rouleaux de printemps - raviolis à la vapeur - salade de papaye verte  
*(Produits préparés par nos chefs, servis avec leurs sauces maison)*

---

### Tom Yam Goong

*Soupe délicieuse aux crevettes à la citronnelle, galanga*

---

Emincé de bœuf au curry vert  
Crevettes sautées aux noix de cajou  
Légumes de saison sautés

Servi sur réchaud

---

Coupe d'ananas frais

79.-/personne (min. 2 personnes)

# MENU RED PEPPER CHAW WANG

---

### Kai Satay

*Brochettes de poulet satay, servies avec sa sauce de cacahuètes*

---

### Tom Kha Gai

*Soupe de lait de coco au poulet, champignons, jus de citron vert*

---

Emincé de poulet au curry rouge  
Emincé de bœuf sauté à l'aigre-doux

Servi sur réchaud

---

Sorbets saveurs exotiques citron vert et mangue

69.-/personne (min. 2 personnes)

# MENU FAMILY FRIENDLY

## Dégustation pour 2 adultes et 2 enfants

Beignets de crevettes – poulet satay – rouleaux de printemps – salade de papaye verte  
*(Produits préparés par nos chefs, servis avec leurs sauces maison)*

Emincé de poulet au curry vert  
Crevettes sautées aux noix de cajou  
Légumes de saison sautés

Servi sur réchaud  
Riz parfumé au jasmin

Glace ou sorbet  
Chocolat ou citron vert  
149.-

2 adultes et jeunes enfants jusqu'à 12 ans

## NOUILLES

- 031 Phad Tai  
*Nouilles de riz sautées aux œufs, tofu et pousses de soja*
- |                   |       |
|-------------------|-------|
| Crevettes géantes | 39.50 |
| Poulet            | 29.-  |
- 032 Khao Pad Saparod  
*Riz parfumé au jasmin sauté au poulet et à l'ananas*
- |  |      |
|--|------|
|  | 29.- |
|--|------|

## LE COIN VÉGÉTARIEN

- 033 Khao Pad Pak  
*Riz sauté aux légumes*
- |  |      |
|--|------|
|  | 19.- |
|--|------|
- 034 Phad Phak Benjarong  
*Mélange de légumes sautés à la sauce d'huître et sauce soja*
- |  |      |
|--|------|
|  | 22.- |
|--|------|
- 035 Gaeng Jay  
*Mélange de légumes au curry rouge ou vert, feuilles de basilic thaï et tofu*
- |  |      |
|--|------|
|  | 26.- |
|--|------|
- 036 Phad Tai Phak  
*Nouilles de riz sautées aux œufs, tofu, mélange de légumes et pousses de soja*
- |  |      |
|--|------|
|  | 25.- |
|--|------|
- 037 Tao Hoo Jiane King  
*Tofu croustillant sauté au gingembre, mélange de légumes et champignons parfumés*
- |  |      |
|--|------|
|  | 27.- |
|--|------|