



RED PEPPER  
FINE THAI CUISINE

## SUGGESTIONS HORS CARTE

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



Vous permet de choisir le niveau de piquant

### CARPACCIO DE ST-JACQUES

Sauce au gingembre, échalote, jus de citron vert, noix de cajou

entrée 28.- / plat 52.-

\*\*\*\*\*



### YAM PLA

Saumon cru, sauce à la mangue fraîche, échalote et citronnelle

25.-

\*\*\*\*\*

### TARTARE DE THON

Tartare de thon frais à la façon thaï, menthe, échalote, citronnelle

entrée 28.- / plat 42.-

\*\*\*\*\*

### HOI SHELL YANG

Noix de Saint Jacques rôties sauce au tamarin et citron vert, échalotes frites

52.-

\*\*\*\*\*



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

SEP

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

Servi avec riz gluant ou riz jasmin

39.-

\*\*\*\*\*



**RED PEPPER**  
FINE THAI CUISINE

---



**GOONG YAI YANG**

Crevettes géantes grillées nappées d'une sauce à la mangue verte  
feuilles de menthe, échalotes, jus de citron vert et piment

39.50

\*\*\*\*\*



**SOMTAM MOO YANG**

Salade de papaye verte et brochettes de porc à la citronnelle grillée  
servi avec riz gluant ou riz jasmin

38.-

\*\*\*\*\*

**MIENG-KHAM (en bouchée) servi en plateau**

(Collation traditionnelle d'Asie du Sud-Est de Thaïlande et du Laos)  
Feuille de Chaplo, gingembre, cacahuète, citron vert, échalote, coco grillé  
Crevettes cuites  
Sauce faite maison

Entrée pour deux personnes

35.-

\*\*\*\*\*

**COIN VEGETARIEN**



Tofu au curry masaman, ananas et légumes

26.-

\*\*\*\*\*

Tofu sauté au gingembre et légumes

27.-

\*\*\*\*\*