

ENTRÉES

Salabaonua ♦♦

Baos

trois pains briochés à la vapeur farcis de viande hachée de bœuf, servis avec une sauce soja et sésame et accompagnés d'une salade thaïlandaise de crudités

11.00

Maan Thow Sai Moo ♦♦

Bao Burger

deux steaks hachés de porc dans un petit pain cuit à la vapeur avec sauce aigre-douce, accompagnés d'une salade thaïlandaise de crudités

11.00

Gai Satay ♦

Brochettes de poulet

trois petites brochettes de poulet (cuisse), sauce aux cacahuètes, accompagnées d'une salade thaïlandaise de crudités, chips de crevettes

11.00

Gung Chub Pang Tod ♦

Crevettes panées de panko

quatre crevettes frites, sauce aigre-douce et salade thaïlandaise

11.00

→ Tod Man Gai ♦♦

Pépites de Poulet

trois pépites aromatisées à la pâte de curry rouge servis avec une sauce aigre-douce, accompagnés d'une salade thaïlandaise de crudités

11.00

Poh Pia Sod ♦♦

Rouleaux d'été ○

deux rouleaux farcis d'avocat, de papaye, basilic thaï et de vermicelles de soja, avec sauce soja et sésame

8.00

Poh Pia Tord ♦

Rouleaux de printemps ○

deux rouleaux farcis de légumes ou de poulet avec sauce aigre-douce aux cacahuètes, accompagnés d'une salade thaïlandaise de crudités

11.00 | 10.50 mit Poulet | mit Gemüse

Tao Hu ♦

Tofu croustillant ○

au basilic thaï, menthe et noix de cajou

7.00

À PAR-THAÏ-ER

dès 2 personnes

Food Market

Pépites de poulet, pain naan, rouleaux de printemps farcis de légumes, rouleaux d'été, crevettes panées de panko, salade de poulet, salade de papaye, chips de crevettes, sauce aigre-douce et une sauce au citron vert, chili et gingembre

Preis pro Person 14.00

Naan ♦

Pain naan

pain plat aéré 4.00

Maan Thow ♦

Petits pains bao ○

petits pains cuits à la vapeur 4.00

Khao Giab Gung ♦

Chips de crevettes

chips de crevettes croustillantes 3.00

→ Sa Ku Sai Moo ♦♦♦

Thai Dumplings

trois quenelles farcies de viande hachée de porc, servies sur des feuilles de laitue

9.00

Lab Gai ♦♦♦

Salade de poulet

avec basilic thaï, oignons, échalotes, peperoncini et ail

8.00

Pad Pak ♦

Légumes au wok

à la sauce soja

6.00

Man Todd ♦♦

Frites de patates douces ○

avec sel au piment et coriandre

7.00



SALADES

Som Tam ♦♦♦

Salade de papaye

avec papaye verte, piment, cacahuètes et sauce som tam

11.00 | 21.00 en entrée | en plat principal

Yum Mamuong Avocado ♦

Salade d'avocat et mangue ○

laitue avec avocat, mangue, pousses de soja, peperoncini noix de cajou et sauce salade à choix

9.50 | 19.00 en entrée | en plat principal

DRESSINGS

de votre choix

MANGO, SÉSAME,
CHILI



SOUPES

Tom Kha Gai ♦♦

Poulet Kokossuppe

avec aiguillettes de poulet, feuilles de citron vert et galangal (gingembre thaï)

12.00 | 22.50 en entrée | en plat principal

Variation sans poulet, avec des légumes

11.00 | 21.00 en entrée | en plat principal

Tom Mama Sai Taohoo ♦♦

Soupe ramen aux tofu ○

avec nouilles de blé, gingembre, chili, champignons et légumes

11.00 | 21.00 en entrée | en plat principal

Tom Yum Gung ♦♦♦

Soupe aux crevettes

aromatisée au Tom Yam, avec citronnelle, feuilles de citron vert et crème, riz vapeur

12.00 | 22.50 en entrée | en plat principal

→ Guay Tieow Nam

Moo Lae Lung Chin Nue ♦

Soupe aux nouilles de riz

bouillon à la cannelle, clous de girofle et anis, avec boulettes de boeuf, porc, nouilles de riz et épinards

13.50 | 23.50 en entrée | en plat principal

PLATS PRINCIPAUX

Gratuit et sur commande:

ÇA VA PIQUER !

Pour mettre le feu aux soupes,
aux currys et aux plats de nouilles

Prik Nam Pla ♦♦♦

Sauce de poisson avec
jus de citron et piment

Nam King ♦♦♦

Sauce soja et sésame avec piment,
coriandre et gingembre ○

Nam Prik Kratiem ♦♦

Sauce à l'ail et au piment ○

Toutes les sauces sont faites maison

C U R R Y S

Kiaw wan Gai | Pak ♦♦

Curry vert ○

avec aiguillettes de poulet, légumes,
feuilles de citron vert et riz vapeur

26.00 | 24.00 au poulet | végétarien

Massaman Nua ♦

Curry massaman

avec viande de bœuf, pommes de terre,
cacahuètes, oignons et riz vapeur

28.50

Gäng Läüng Gai | Pak ♦♦♦

Curry jaune ○

avec légumes, lychees,
mangue et riz vapeur

26.50 | 24.50 au poulet | végétarien

Gäng Däng Gung | Pak ♦♦♦

Curry rouge ○

avec crevettes marinées,
légumes et riz vapeur

27.00 | 24.00 au crevettes | végétarien



R I Z

Pad Kapow Nue ♦♦♦

Boeuf au basilic Thai

boeuf haché sauté avec ail, chili,
oeuf au plat et riz vapeur

27.50

Khao Naa Gai ♦

Poulet aux cacahuètes

Poitrine de poulet avec menthe, basilic
thaï, sauce aux cacahuètes et riz basmati
jaune au curcuma

27.50

→ **Pla Tabtim Rad Sauce Priaw Waan** ♦♦

Tilapia entier

poisson entier avec piment, ail,
gingembre et riz vapeur

24.00

(pas disponible en petite portion)

Khao Pad Pak ♦♦

Riz sauté

avec légumes, oignons frits, oeuf et sauce soja

23.50

À PAR- THAÏ-ER

Thai Menu Mix

Compose ton repas en associant
trois de nos plats principaux et
goûte la diversité de notre carte.

dès 2 personnes

Prix par personne **29.50**

Notre recommandation

Curry vert aux légumes,
Tilapia entier aux chili et ail,
Pad thaï de nouilles de riz

Fais comme les Thaïlandais et déguste plusieurs plats à la fois en les partageant avec ta famille, tes amis ou tes collègues !

C'est ce qu'on appelle chez nous « par-thaï-er ». Cela signifie que tu peux facilement partager nos Thai Menu Mix et nos assiettes d'entrées avec une personne qui t'accompagne. Le meilleur moyen de découvrir la diversité de la gastronomie thaïlandaise !

Bien sûr, plus les convives sont nombreux, plus il est amusant de « par-thaï-er ». Dans ce cas, il suffit de nous passer commande à l'avance afin que nous puissions vous servir un menu à la hauteur de votre appétit. Qu'il s'agisse d'un dîner d'affaires, d'une fête d'anniversaire ou d'un enterrement de vie de jeunes gens: « par-thaï-er » fait de chaque repas un événement !

Nous t'aidons volontiers à choisir des plats adaptés à l'occasion. À partir de 8 convives, vous pouvez « par-thaï-er » entrées, plats et desserts dès CHF 35.- par personne.



Plats principaux en petite portion : 3.- de moins | Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise | Le riz est servi à volonté avec tous les plats contenant du riz vapeur.

S E T T L E S N O U I L L E S

Pad Thai Gai | Pak ♦♦

Pad thaï de nouilles de riz

avec aiguillettes de poulet, cacahuètes, œuf, feuilles de ciboule chinoise et sauce pad thaï

27.50 | 25.00 au poulet | végétarien

Pad See Ew Gung ♦♦

Nouilles de riz

Pad See Ew

avec crevettes marinées, brocoli thaï, œuf et sauce soja

27.00

Pad Ramen gab Ped ♦♦♦

Nouilles ramen au canard

magret de canard croustillant avec pak choy, œuf et sauce aux huitres

28.50



DESSERTS

Tiramisu à la noix de coco

7.00

Glace noix de coco ou mangue

par boule

3.50

→ Gâteau vapeur à la crème de noix de coco

5.00

→ Thai Sundae

Pain sucré avec du riz collant, des cacahuètes et de la glace noix de coco

6.00

Assiette de fruits frais ○

9.00

MINI DUO

Choisis deux desserts et régale-toi à petites doses

7.00

ENFANTS

réservé aux enfants jusqu'à 12 ans

Pad thaï de nouilles de riz ♦

avec aiguillettes de poulet, cacahuètes, œuf, feuilles de ciboule chinoise et sauce pad thaï

11.00

Brochettes de poulet ♦

à la sauce aux cacahuètes, chips de crevettes et riz basmati au curcuma ou riz vapeur

11.00

Riz sauté ♦

avec légumes, oignons frits, œuf et sauce soja

11.00

Rouleau de printemps ♦

farcis aux légumes avec sauce aigre-douce, chips de crevettes et riz basmati au curcuma ou riz vapeur

11.00

Compris:

1 verre de sirop et
1 boule de glace au choix

Certificat d'origine des viandes et poissons:

Au Cha Cha Thai, tu dégustes des plats de qualité avec certificat d'origine ! Boeuf de Hollande et de Suisse; porc et poulet de Suisse; saumon de Norvège; canard de Hongrie; crevettes, Tilapia et pangasius du Vietnam. Nos collaborateurs te renseignent volontiers sur les ingrédients, les composants ou les méthodes de préparation.

Ne te gêne pas !

Légendes

- avec des ingrédients végétaliens
- ♦ = doux
- ♦♦ = épicé
- ♦♦♦ = pimenté
- ♦♦♦♦ = très pimenté

Allergène

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire. C'est avec plaisir que nos spécialistes vous renseigneront sur la composition de nos produits et de leurs ingrédients.
chachathai.ch/de-CH/Allergene



CAFÉ ET THÉ



Théières

Thé au jasmin	5.50
Thé vert	5.50
Thé vert gingembre et citron	5.50
Thé à la menthe marocain	5.50
Thé chai avec sans lait	5.50
Thé aux fruits	5.50

CAFÉ THAI

Café thaï
noir 6.00

Café thaï
avec lait condensé 6.50

servi glacé sur demande

Café

Café	4.50
Espresso	4.50
Espresso doppio	5.50
Café au lait	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50

Aperitifs

Hugo

Prosecco, sirop de sureau, menthe poivrée, citron vert 10.00

Aperol Sprizz

Prosecco, Aperol, soda 10.00

Prosecco framboise

Prosecco, bière de gingembre, gingembre, framboises 11.00

Mango Sprizz

Prosecco, mangue, limonade, menthe 11.00

Prosecco Spumante brut

di Treviso DOC, Veneto, Ponte, Italie
1 dl | 7.5 dl 9.50 | 63.50

COCKTAILS

Mojito citronnelle

Rhum thaï, citron vert, sucre de canne, citronnelle, soda 13.00

Mai Thai

Rhum thaï, rhum blanc, sirop d'amande, jus de lime, jus d'ananas, sirop de grenadine 13.00

Amaretto Sour

Amaretto, framboises, menthe, jus d'orange, jus de citron 13.00

Gin Basil Smash

Bombay Gin, basilic thaï, jus de citron, sirop de sucre 13.00

Havana Club à la bière de gingembre

Havana, jus de citron, basilic thaï, gingembre, bière de gingembre, citron 13.00

Pimms Nr. 1

Pimms, ginger ale, concombre, orange, framboises, basilic thaï, physalis 13.00

Gin Tængkwā

Bombay Gin, concombre, basilic thaï, jus de pomme, sirop de sureau, sirop de sucre, jus de citron, citron vert 13.00

Thai Sunset

Gointreau, tequila, sirop de grenadine, menthe, oranges, sirop d'amande, jus de citron 13.00

Sprizz à la fraise

Xuxu fraise, eau tonique, menthe 13.00

MOCKTAILS

Tiki's Mocktail *sans alcool*

Ginger Ale, citron vert, citronnelle, sucre de canne brun, menthe, sirop de grenadine 13.00

Virgin Caribbean *sans alcool*

Purée de mangue, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine 13.00

BITTERS

Campari 23.0 % vol.	4 cl 9.00
Martini Bianco 15.0 % vol.	4 cl 9.00

GIN

Bombay Sapphire 40.0 % vol.	4 cl 11.00
Hendrick's 41.4 % vol.	4 cl 13.00

VODKA

Absolut, Suède 40.0 % vol.	4 cl 10.00
Grey Goose, France 40.0 % vol.	4 cl 15.50

TEQUILA

Patrón Silver 40.0 % vol	4 cl 16.00
--------------------------	------------

RUM

Mekhong, Thaïlande 45.0 % vol.	4 cl 10.00
Havana Club Añejo Reserva, Cuba 40.0 % vol.	4 cl 10.00
Diplomatico, Venezuela 40.0 % vol..	4 cl 15.00

WHISKEY

Jameson 40.0 % vol.	4 cl 11.00
Four Roses 40.0 % vol.	4 cl 11.00
Talisker 10 Years 45.8 % vol.	4 cl 15.00
Nikka «the barrel» 51.4 % vol.	4 cl 16.00
Lagavulin 16 Years 43.0 % vol.	4 cl 17.00
Oban 14 Years 43.0 % vol.	4 cl 17.00

FRUCHTBRÄNDE

Zuger Kirsch «vieux et noble» 41.0 % vol.	2 cl 7.00
Williams 42.0 % vol.	2 cl 7.00



GRAPPA

Grappa del Ticino Elegantia 43.0 % vol. 2 cl 10.00

Tu ne trouve pas ton bonheur ?
Demande à notre personnel de service pour plus d'offres!

Pour un long drink, GHF 3.- sont facturés pour les ingrédients supplémentaires.

Fait maison

Thai thés glacés au lait

- Icebush fraise et kiwi 3 dl 5.00
- Kaki et pêche 3 dl 5.00

Fait maison

Thés glacés

- Thé noir menthe et gingembre 3 dl 5.00
- Thé noir menthe et citron 3 dl 5.00
- Thé au fruit du dragon et pamplemousse 3 dl 5.00
- Thé au fruit du dragon et mangue 3 dl 5.00

Fait maison

Limonades

- Ananas - basilic Thaï 4 dl 6.00
- Gingembre et citronnelle 4 dl 6.00
- Citron et menthe 4 dl 6.00

Fait maison

Jus

- Mangue et menthe 3 dl 6.00

Softdrinks

- Valais gazeuse 5 dl 5.20
- Valais plate 5 dl 5.20
- Coca Cola 3.3 dl 5.00
- Coca Cola Zero 3.3 dl 5.00
- Rivella rouge | bleu | vert 3.3 dl 5.00
- Jus gazéifié de mangue | maracuja | pomme 4 dl 5.00

Eau Cha Cha

- H²O gazeuse | plate 5 dl | 1l 2.00 | 3.00
- H²O avec concombre et menthe 5 dl | 1l 4.50 | 5.50
- H²O avec framboises et basilic thaï 5 dl | 1l 4.50 | 5.50v

SOFT-DRINKS



BON À SAVOIR SUR NOS BOISSONS

Le savais-tu ?

Nous préparons nous-mêmes la plupart de nos boissons sans alcool.

Notre thé glacé au fruit du dragon ne contient que peu de sucre. Les fruits entrant dans sa composition lui confèrent sa douceur qui varie selon leur maturité.

Les thai thés glacés au lait sont très appréciés aux quatre coins de la Thaïlande. Goûte-les et laisse-toi surprendre par leur délicieuse fraîcheur.

BIÈRES

Bière thaï

Leo 3.3 | Chang 3.2 | Singha 3.3 dl 5.50

Eichhof

sans alcool 3.3 dl 5.00

Erdinger

Weizen 5 dl 7.50

**5 bières thaï au choix
DANS UN SEAU
DE GLACE POUR 25.00**

WEINE

Rouge Shiraz

Monsoon Valley Premium Range, TH
1 dl | 7.5 dl 7.00 | 46.00

Rouge Melodias Malbec

Mendoza, Trapiche, AR
1 dl | 7.5 dl 7.00 | 46.00

Rouge Valpolicella Ripasso Classico

Superiore DOC, Veneto, Domini Veneti, IT
1 dl | 7.5 dl 7.50 | 49.50

Blanc Colombard Blanc

Monsoon Valley Premium Range, TH
1 dl | 7.5 dl 7.00 | 46.00

Blanc Fleur de Lotus

Elsass, Josmeyer, FR
1 dl | 7.5 dl 7.00 | 46.00

Blanc Chardonnay

Colección DO, Viñas del Vero, Somontano, ES
1 dl | 7.5 dl 7.50 | 49.50

Rosé Shiraz rosé

Monsoon Valley Premium Range, TH
1 dl | 7.5 dl 7.00 | 46.00

Rosé Oeil-de-Perdrix

Gordonier & Lamon A.O.C., Valais, CH
1 dl | 7.5 dl 6.00 | 39.00

