

Nai Village

Menu

Assortiment d'Entrées

- Rouleaux de printemps au poulet et basilic
- Brochettes de poulet satay
- Beignets de crevettes sauce prune
- Raviolis frits farcis aux crevettes et poulet
- Galettes de poisson au curry à la lime kaffir

Assortiment Curry

- Ragoût d'agneau au curry massaman
- Bœuf au curry Panang
- Canard grillé au curry rouge 🍷
- Poulet au curry vert 🍷
- Gambas sautées au curry village 🍷🍷
(Accompagné de riz jasmin)

Dessert

Avec dessert au choix 87.- /Pers.

Sans dessert 77.- /Pers.

pour 2 personnes minimum



À la carte

nos entrées

E1	Salade de papaye traditionnelle)	18.00
E2	Salade de rumsteck de Bœuf grillé à la citronnelle)	22.00
E3	Salade de crevettes au curry village à la citronnelle)	22.00
E4	Raviolis vapeur aux crevettes et crabes	18.00
E5	Rouleaux de printemps au poulet et basilic	18.00
E6	Rouleaux de printemps aux légumes	18.00
E7	Brochettes de poulet satay et son pain toasté	19.00
E8	Raviolis frits farcis aux crevettes et poulet	19.00
E9	Potage de poulet au lait de coco parfumé au galanga et citronnelle	18.00
E10	Potage de crevettes mijoté à la citronnelle)	18.00
E12	Beignets de crevettes sauce prune	19.00
E13	Galettes de poisson au curry à la lime kaffir	19.00
E14	Assortiment d'entrées (avec une pièce de chaque)	28.00
	- Rouleaux de printemps au poulet et basilic	
	- Brochettes de poulet satay	
	- Beignets de crevettes sauce prune	
	- Raviolis frits farcis aux crevettes et poulet	
	- Galettes de poisson au curry à la lime kaffir	
	<i>pour une personne</i>	



Nos plats

C1	Canard grillé au curry rouge 🍷	36.00
C2	Canard rôti façon laqué à la sauce tamarin	36.00
C3	Canard rôti sauté au basilic et piment 🍷	36.00
G1	Gambas sautées à l'ail et poivre vert frais 🍷	37.00
G2	Gambas sautées au curry village 🍷🍷	37.00
G3	Gambas sauce tamarin	37.00
F1	Filet de loup à la vapeur au citron vert 🍷	38.00
F2	Filet de loup à la vapeur au gingembre et sauce soja 🍷	38.00
P1	Émincés de poulet au curry vert 🍷	36.00
P2	Poulet sauté aux noix de cajou	36.00
P3	Poulet à la sauce aigre-douce	36.00
B1	Bœuf grillé au curry panang	38.00
B2	Bœuf village flambé au basilic 🍷	38.00
B3	Bœuf sauté au basilic et piment 🍷	38.00
B4	Bœuf Croustillant façon Thaïlandaise	38.00
R1	Ragoût d'agneau au curry massaman	37.00
N3	Nouilles de riz sauté aux gambas Pad-Thai	38.00
N4	Pâtes de riz fraîches sautées à la sauce soja au Bœuf	38.00
A1	Assortiment de curry	52.00
	- Ragoût d'agneau au curry massaman	
	- Bœuf au curry Panang	
	- Canard grillé au curry rouge 🍷	
	- Poulet au curry vert 🍷	
	- Gambas sautées au curry village 🍷🍷	

Accompagné de riz jasmin et de vermicelles de riz.

pour 2 personnes minimum(52.- /Pers.).



Plats Végétariens

L1	Légumes de saison sautés à la thaïlandaise	26.00
T1	Tofu sauté au curry jaune et au céleri	32.00
T2	Tofu sauté à la sauce aigre-douce	32.00
T3	Tofu mijoté au curry vert Maison)	32.00

Plats sans gluten

S.G	Crevettes sautées au curry jaune et céleri	38.00
S.G	Poulet sauté à la citronnelle et curry maison)	37.00
S.G	Filet de loup au curry vert Maison)	38.00
S.G	Pâtes de riz fraîches sautées à la sauce soja au Bœuf ou végétarien	38.00

Accompagnements

Riz Jasmin	4.00
Riz Gluant	5.00
Nouilles de riz sautées à l'ail frit	6.00
Riz sauté à l'ail et au piment séché	6.00
Vermicelle de riz	5.00

Allergies et intolérances

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu/préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Certains produits peuvent être congelés.

Provenance des produits

Poulet	:	CH,FR	Sessa
Poissons	:	GR	Sessa
Bœuf	:	CH	Boucherie du Molard,
Agneau	:	AU,IE	Boucherie du Molard
Porc	:	CH	Boucherie du Molard
Canard	:	TH	(élevage en liberté) NQT Import export
Gambas	:	VN	Bianchi
Tofu	:	CH	Bianchi

Nos Curry

Curry Massaman

5 épices, pâte de crevettes, échalotes, sel, poivre, curcuma

Curry Panang

Pâte de curry rouge, lait de coco, cacahuètes, citronnelle, galanga, sel, poivre

Curry Rouge

Piments rouges, échalotes, ail, racines de coriandre, galanga, citronnelle, pâte de crevettes, sel, poivre

Curry Vert

Piment vert, citronnelle, galanga, pâte de crevettes, curcuma, sel, poivre

Curry Village

Piments séchés frits, crevettes séchées, échalotes, sel, poivre



Carte des Boissons

Sans Alcool

Boissons à prix modérés

Nestea Citron / Pêche	33cl	6.00
Coca-Cola / Sprite / Fanta	33cl	6.00
Jus de Pomme Ramseier	33cl	5.50
Schweppes Tonic	20cl	5.50
Jus de pêche Michel	20cl	5.50
Jus de Mangue	30cl	5.50
Jus de Litchi	30cl	5.50
SanBitter Rouge	10cl	5.50
Henniez Bleu / Verte	50cl	5.50
Henniez Bleu / Verte	100cl	9.50
Thé Vert / Thé Jasmin	1prs	6.50
Thé Vert/Thé Jasmin	2prs	10.00
Infusion	15cl	5.50
Café	6-8cl	4.00

Apéritifs

Ricard 1/2	20cl	6.50
Ricard entier	40cl	8.00
Martini Bianco / Rosso	40cl	7.00
Campari	40cl	7.00
Porto Blanc/Rouge	40cl	7.00
Kir Royal	10cl	16.00
Kir	10cl	9.00

Les Bulles

Prosecco Toso	1dl	12.00
Prosecco Toso	75dl	65.00
Champagne Deutz Blanc	1dl	16.00

Digestifs

Whisky Mekhong "Village"	40cl	12.00
Litchi Liqueur	40cl	9.00
Limoncello	40cl	8.50
Grappa	40cl	8.50
Abricotine Morand	40cl	10.00
Williamine Morand	40cl	10.00
Moitié-Moitié	40cl	12.00
Cognac Remy Martin	40cl	14.00
Amaretto	40cl	9.00
Chartreuse Verte	40cl	12.00
Baileys Irish Cream	40cl	10.00
Gin Bombay Sapphire	40cl	14.00
Pedros white Rhum	40cl	12.00

Cocktails

Cocktail Village	14.00
Cocktail Village Sans alcool	8.00
Aperol Spritz	14.00
Hugo Spritz	14.00
Whisky Coca	16.00
Vodka Orange	16.00
Gin Tonic	16.00
Campari Orange	14.00

Biere

Singha Thai	33cl	7.00
Bière sans alcool-Cardinal	33cl	6.00

Carte des Vins

Sélection de vins pour accompagner notre cuisine asiatique

LES VINS RECOMMANDÉS

	<u>1dl</u>	<u>7.5dl</u>
 Chasselas - Dom. de Beauvent (Genève) <i>Vin blanc frais, fin et léger.</i> ⌘ <i>Accord idéal avec Pad Thaï, salades, poisson vapeur, crevettes et cuisine douce.</i>	6.50	39.00
 Aligoté - Dom. de Beauvent (Genève) <i>Vin blanc frais, expressif et élégant.</i> ⌘ <i>Idéal avec Pad Thaï, salades, poisson, crevettes et cuisine légèrement épicée.</i>	7.50	49.00
Rosé Suisse - Garanoir (Genève) <i>Rosé frais, fruité et agréable.</i> ⌘ <i>Parfait avec salades, crevettes frites, rouleaux de printemps.</i>	7.50	48.00
 Gamay - Dom. de Beauvent (Genève) <i>Vin rouge léger, fruité et élégant.</i> ⌘ <i>Idéal avec currys, poulet sauté, bœuf sauté et canard rôti.</i>	6.50	39.00
 Pinot Noir 1er Cru - Dom. de Beauvent (Genève) <i>Vin fin, élégant, aux notes de fruits rouges.</i> ⌘ <i>Parfait avec canard, bœuf sauté, Pad Thaï.</i>	8.50	56.00

VINS BLANCS

Côté Tariquet - Côtes de Gascogne (France) <i>Blanc vif, fruité et rafraîchissant.</i> ⌘ <i>Idéal avec Pad Thaï, salades et cuisine légère.</i>		49.00
Domaine Les Faunes - Pinot Gris (Genève) <i>Vin blanc genevois aromatique, rond et légèrement suave.</i> ⌘ <i>Parfait avec currys, crevettes, Pad Thaï et plats légèrement épicés.</i>		52.00

VINS ROSÉS

Œil de Perdrix - Neuchâtel <i>Rosé tendre, aromatique et soyeux.</i> ⌘ <i>Idéal avec salades, crevettes frites, rouleaux de printemps.</i>		56.00
Miraval - Provence AOC <i>Rosé raffiné, frais et lumineux.</i> ⌘ <i>Idéal pour occasions spéciales et dîners entre amis.</i>		65.00

VINS ROUGES

Côtes du Rhône - Mégaphone <i>Grenache / Syrah, rond et légèrement épicé.</i> ⌘ <i>Idéal avec bœuf sauté, canard rôti.</i>		59.00
Vacqueyras - Alain Jaume (Vallée du Rhône) <i>Vin structuré, puissant, aux notes d'épices.</i> ⌘ <i>Idéal avec bœuf, agneau, plats relevés.</i>		55.00
Gamaret « Cœur de Clémence » - Cave de Genève (Genève) <i>Vin rouge genevois souple, fruité et gourmand, aux notes de fruits noirs et d'épices douces.</i> ⌘ <i>Parfait avec bœuf sauté, canard et plats légèrement épicés.</i>		58.00
Ripasso della Valpolicella - Italie <i>Vin rouge suave, fruité et souple, plus concentré qu'un Valpolicella classique.</i> ⌘ <i>Parfait avec canard, bœuf sauté, plats mijotés et épices douces. Très adapté à la cuisine asiatique.</i>		46.00



La Cave

Pour les grandes occasions et les amateurs de grands vins

Prestige



Châteauneuf-du-Pape "Télégramme"

7.5dl

82.00

Vin plus souple et accessible, avec beaucoup de fruit et de charme.

Cépages : env. 80 % Grenache, 10 % Syrah, 6 % Mourvèdre, 4 % Cinsault.

Histoire : second vin du célèbre domaine Vieux Télégraphe, issu des vignes plus jeunes du plateau de La Crau, conçu pour être apprécié plus tôt tout en gardant le style classique de Châteauneuf-du-Pape.

☞ canard rôti, bœuf sauté et agneau massaman - souple et généreux, idéal sur des plats riches et parfumés, aux épices maîtrisées.



Châteauneuf-du-Pape "Vieux Télégraphe"

134.00

Vin puissant, complexe et épicé.

Cépages : env. 60 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 15 % Syrah, 5 % autres cépages de l'appellation.

Histoire : grand classique de Châteauneuf-du-Pape, élaboré par la famille Brunier à partir de vieilles vignes du plateau caillouteux de La Crau - une des références historiques de l'appellation.

☞ canard rôti, bœuf sauté et agneau massaman - idéal sur des plats riches, pas trop pimentés.



Margaux "La Sirène de Giscours"

86.00

Vin élégant et fin, aux tanins soyeux.

Cépages : à dominante de Cabernet Sauvignon, complété par Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

Histoire : second vin du Château Giscours, Grand Cru Classé de Margaux ; il reprend le style élégant et parfumé du cru, dans une version plus accessible et prête à boire plus jeune.

☞ canard rôti, bœuf sauté et agneau massaman - idéal sur des plats parfumés, pas trop pimentés.



Saint-Julien "Château Talbot"

160.00

Grand classique de Bordeaux, structuré et raffiné.

Cépages : Cabernet Sauvignon majoritaire, avec Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc.

Histoire : 4^e Grand Cru Classé de Saint-Julien, domaine historique du Médoc réputé pour ses vins équilibrés, réguliers et taillés pour la garde.

☞ canard rôti et bœuf sauté - parfait avec des plats riches et savoureux, de préférence peu pimentés.

Champagne



Champagne Deutz Blanc de Blancs

105.00

Champagne brut élégant et raffiné.

Cépages : Chardonnay 100 %.

Histoire : cuvée de la maison Deutz dédiée au Chardonnay, avec une bulle fine et un style précis et gastronomique.

☞ Idéal pour l'apéritif, les célébrations, les débuts de repas et les grandes occasions.

Pour bien terminer
La gourmandise



**Moelleux au chocolat au caramel beurre salé
et glace coco**

16.-

**Beignets de bananes
et sa glace caramel beurre salé**

16.-



Une boule de glace artisanale

Mangue (Sorbet)

Coco (Sorbet)

Citron (Sorbet)

Gingembre confit

Caramel beurre salé

Thé Vert

Vanille

6.-

La mangue

**Mangue fraîche de Thaïlande
et son riz gluant parfumé aux feuilles de Pandang**

16.-

