

RESTAURANT



AU
CORBU

THAÏ & TARTARES

LA CARTE

LA CARTE

Les salades

**LA VERTE
LA MÊLÉE**

**6.-
7.-**

Les soupes

Accompagnement : Riz

TOM YAM KUNG

29.-

Crevettes, lait de coco, pâte de piment rouge, galanga, feuille de citron vert, kaffir, citron vert, citronnelle, champignons, céleri, feuilles de coriandre, piment rouge frais.

**POULET CURRY VERT
OU ROUGE**

19.-

Poulet, pâte de curry vert ou rouge, lait de coco, galanga, citronnelle, feuilles de citron vert, kaffir, aubergines, basilic.

BOEUF CURRY PANAENG

29.-

Bœuf, lait de coco, feuilles de citron vert, kaffir, piment rouge frais.

Allergènes : Pour toute question liée à une intolérance ou une allergie alimentaire, veuillez-nous informer, nous ferons notre possible pour vous renseigner et proposer une alternative.

LA CARTE

Les entrées

ROULEAUX DE PRINTEMPS

12.–

Mix de légumes (5 pièces)

CREVETTES TEMPURA

15.–

Beignets de crevettes frits (5 pièces)

YAM VUN SEN KUNG

20.–

Crevettes, vermicelles, tomates, oignons, ail, citron, piment rouge frais, coriandre, cacahuètes.

SOM TAM

25.–

Papaye, citron, tomates, ail, cacahuètes, fisch sauce.

LA CARTE

Les plats thaï

PAD THAÏ VÉGÉ

19.–

Nouilles de riz, tofu, œufs, ciboulette, germes de soja, cacahuètes grillées, citron vert.

PAD THAÏ CREVETTE OU POULET

25.–

Crevettes ou poulet, nouilles de riz, tofu, œufs, ciboulette, germes de soja, cacahuètes grillées, citron vert.

PAD KRAPAO

25.–

Poulet, basilic, fish sauce, ail, oeuf.

PAD MI

20.–

Nouilles jaunes sautées, carottes, chou blanc, oignons verts.

KHAO PHAD VÉGÉ

15.–

Riz au jasmin, œufs, sauce soja, ail, carottes, oignons verts, ciboulette, coriandre.

LA CARTE

Les plats thai

KHAO PHAD CREVETTE OU POULET

20.-

Crevettes ou poulet ,riz au jasmin, œufs,
sauce soja, ail, carottes, oignons verts,
ciboulette, coriandre.

NEUA PHAD PHUK

29.-

Boeuf, basilic, mix de légumes, fish sauce.

LAB-NAM TOK PORC OU BŒUF

25.-

Porc ou bœuf, poudre de piment, citron,
fish sauce, oignons verts, menthe,
coriandre.

LA CARTE

Les tartares

LE CLASSIQUE

33.-

Huile d'olive, cognac, worcestershire, moutarde, persil, cornichons, câpres, échalotes.

II MAFIOSO

34.-

Huile d'olive, persil, ail, basilic, tomates séchées, câpres, olives noires, copeaux de parmesan.

LE TARETHAÏ

34.-

Fish sauce, oignons frais, menthe, kaffir, coriandre, citron, poudre de piment frais, piment rouge frais.

LE TIEN

34.-

Compose ton tartare avec les ingrédients de ton choix.

Whisky, huile de truffe blanche, tabasco, vinaigre balsamique, ciboulette, ail, tomates séchées, parmesan, gingembre, basilic, menthe, olives noires, jaune d'œuf.



LA CARTE

Nos plats

TRANCHE DE POULET

28.-

Accompagnements au choix :
Frites, riz, pâtes, légumes.

SPAGHETTI KEE MAO

26.-

Spaghetti, fruits de mer, ail, basilic.

LA CARTE

Notre fondue *minimum 2 pers.*

NOTRE SPÉCIALITÉ **LA MOOKRATA**

Réservation
24H à l'avance

FONDUE THAÏ MOOKRATA 45.-

Viande de bœuf, porc, poulet, crevettes (300gr.)
Mix de légumes, champignons, vermicelles
2 sauces : seafood et aigre-doux.

SUPPLÉMENT(S)	RIZ	5.-
SUPPLÉMENT(S)	VERMICELLES OU LÉGUMES	7.-
SUPPLÉMENT(S) (PAR 100 GR.)	CREVETTES OU VIANDES	14.-

LA CARTE

Nos desserts

GLACE ARTISANALE LA BOULE

4.-

Vanille, chocolat au lait, pistache, café,
caramel, stracciatella.

SORBETS

4.-

Citron, poire, fraise abricot, orange sanguine.

SUPPLÉMENT(S)

CHANTILLY

1,20.-

LA CARTE

Nos desserts

COUPE LA LIMONCELLO

12.-

2 boules de sorbet citron
arrosé de limoncello.

COUPE L'ABSINTHE

14.-

2 boules de glace vanille
arrosé d'absinthe.

COUPE LE COLO

12.-

2 boules de sorbet citron
arrosé de vodka.

COUPE LE CORBU

14.-

3 boules de glace chocolat au lait,
pistache, stracciatella, crème chantilly.

SUPPLÉMENT(S)

CHANTILLY

1,20.-




**AU
CORBU**

PROVENANCE
*Viandes et fruits
de mers*

**BOEUF / POULET / PORC
SUISSE-HONGRIE**

**FRUITS DE MER
ÉQUATEUR
VIETNAM**

LA CARTE

Cafés et thés

CAFÉ-EXPRESSO	3,40.-
CAPPUCINO	4,80.-
RENVERSÉ	4,50.-
CHOCOLAT CHAUD	4,20.-
THÉ	3,80.-

Minérales

en bouteille

HENNIEZ VERTE OU BLEU	5 DL	5,50.-
HENNIEZ VERTE OU BLEU	1 L	9.-
COCA-COLA	33 CL	4,50.-
COCA-COLA ZÉRO	33 CL	4,50.-
SINALCO	33 CL	4,50.-
RIVELLA ROUGE	33 CL	4,50.-
SCHWEEPS	33 CL	4,50.-
BITTER	10 CL	4,50.-
JUS DE POMME	33 CL	4,50.-
JUS DE PÊCHE GRANINI	20 CL	4,50.-
JUS D'ANANAS GRANINI	20 CL	4,50.-

LA CARTE *Minérales*

en verre

	2 DL	3 DL	5 DL
EAU PLATE	2,50.-	3.-	4,50.-
EAU GAZEUSE	3.-	3,50.-	5.-
COCA-COLA	3,20.-	3,80.-	5,50.-
THÉ FROID PÊCHE OU CITRON	3,20.-	3,80.-	5,50.-
ROMANETTE CITRON	3,20.-	3,80.-	4.-
JUS D'ORANGE	3,50.-	4.-	

SIROP : MENTHE, GRENADINE,
FRAMBOISE, CITRON

Bières

en bouteille

BIRRA MORETTI 33 CL	4,80.-
BIRRA MORETTI 0% ALCOOL 33 CL	4,80.-
BIÈRE LE GRAND ÉLAN 33 CL	4,80.-
BIÈRE RENARD 33 CL	4,80.-
BIÈRE SINGHA 33 CL	5.-

LA CARTE

Apéritif

CAMPARI 4 CL

SUZE 4 CL

CYNAR 4 CL

MARTINI BLANC OU ROUGE 4 CL

PASTIS – RICARD 2 CL

SPRITZ

KIR 1 DL

ABSINTHE 2 CL

5.-

5.-

5.-

5.-

4.-

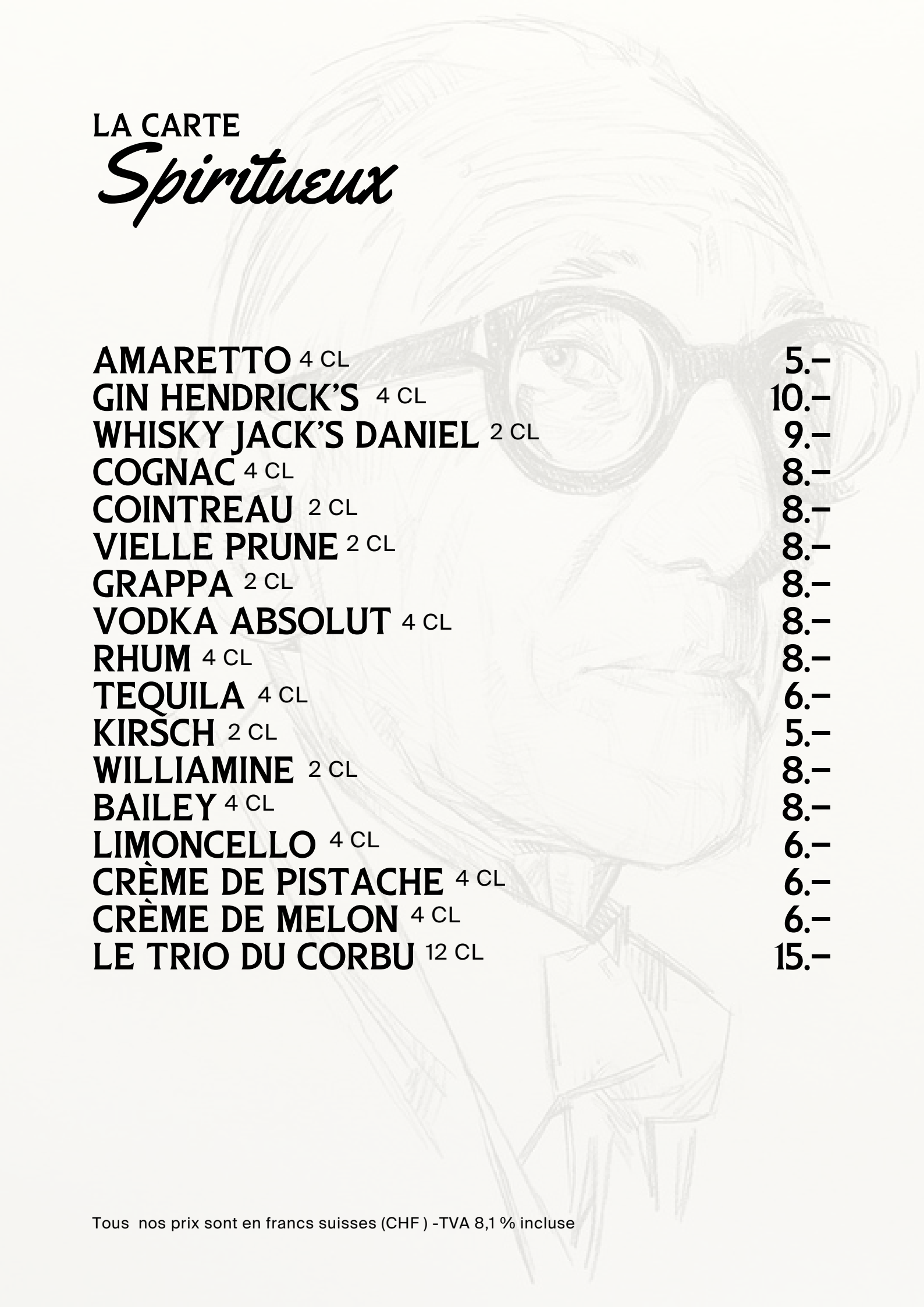
10.-

6.-

7.-

LA CARTE

Spiritueux



AMARETTO 4 CL	5.-
GIN HENDRICK'S 4 CL	10.-
WHISKY JACK'S DANIEL 2 CL	9.-
COGNAC 4 CL	8.-
COINTREAU 2 CL	8.-
VIELLE PRUNE 2 CL	8.-
GRAPPA 2 CL	8.-
VODKA ABSOLUT 4 CL	8.-
RHUM 4 CL	8.-
TEQUILA 4 CL	6.-
KIRSCH 2 CL	5.-
WILLIAMINE 2 CL	8.-
BAILEY 4 CL	8.-
LIMONCELLO 4 CL	6.-
CRÈME DE PISTACHE 4 CL	6.-
CRÈME DE MELON 4 CL	6.-
LE TRIO DU CORBU 12 CL	15.-

Tous nos prix sont en francs suisses (CHF) -TVA 8,1 % incluse

LA CARTE

Des vins

Vin blanc

MÂCON-UCHIZY

AOC 2024 100% Chardonnay

CHARDONNAY VD AOC

MONTAGNY PREMIER CRU

AOC 2024 100% Chardonnay

1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
4,80.-	14.-	23.-	
6.-		26.-	
			52.-

Vins rosé

NE PARTEZ PAS SANS MOI

VDF 50% Syrah, 50% Grenache

OEIL-DE-PERDRIX NE AOC

1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
3,80.-	12.-	19.-	
6.-		26.-	38.-

Vin rouge

NE PARTEZ PAS SANS MOI

VDF Pinot Noir assemblage

CORBIÈRES GRANDES VIGNES

AOC 2024

LE 49,3 CINSAULT

AOP Pays d'Oc 2023 100% Cinsault

HAUTS DE PLAISANCE MÉDAILLE D'OR

HAUT-MEDOC 2015

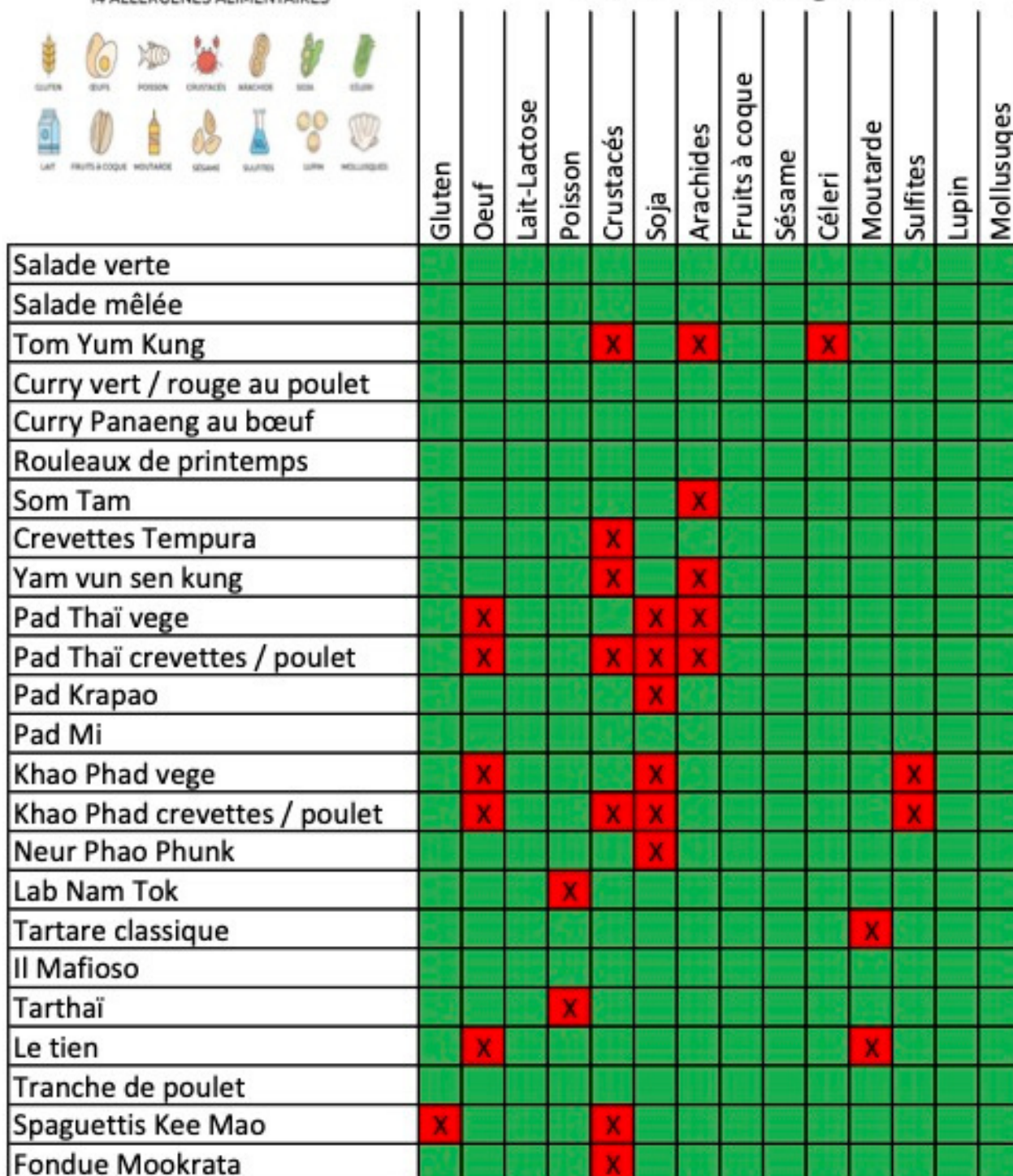
1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
3,80.-	12.-	19.-	
			39.-
			34.-
			46.-

Mousseux

MOËT&CHANDON PROSECCO

1 DL	3 DL	5 DL	75 CL
6.-			80.-
			38.-

Liste des allergènes



RESTAURANT



AU
CORBU

THAÏ & TARTARES