



RED PEPPER  
FINE THAI CUISINE

## BUSINESS LUNCH DE LA SEMAINE

Pôpia Tod

*Rouleaux de printemps aux légumes et sauce aigre-douce*

\*\*\*

Magret de canard rôti et sa sauce au miel

Ou

Émincé de bœuf sauté aux légumes  
& champignon shiitake

\*\*\*

Crème de mangue faite maison

42.- avec dessert ou café

39.- sans dessert

### ***Suggestions de vin au verre***

<i>Sauvignon blanc « Pouilly-Fumé »</i>	<i>Ladoucette, Vallée de la Loire FR</i>	<i>9.-</i>
<i>Merlot</i>	<i>Bouvet-Jablor, Auverner</i>	<i>11.-</i>

Notre équipe est à votre disposition pour tous renseignements en cas d'allergies ou intolérances.

*Tous nos plats sont préparés minute, il se peut qu'il y ait un petit peu d'attente.*

*Merci d'avance pour votre compréhension et bon appétit !*

• Poulet IT • Bœuf, porc CH • Canard TH • Crevettes VN • Baudroie FAO61 • Dorade TR

# MENUS DE LA SEMAINE

*Tous les jours, Red Pepper vous propose le fameux PAD THAI, avec l'entrée du jour :*

Poulet 22.- / Crevettes 25.- / Végétarien 22.-

## MARDI

Entrée – Galettes de riz croustillantes, sauce à la cacahuète

Émincé de poulet sauté au gingembre 22.-

Magret de canard au curry vert 25.-

## MERCREDI

Entrée – Yam Pak - Salade de légumes

Émincé de porc au curry rouge 22.-

Ossobuco de veau aux cinq épices et nouilles de riz, plat en sauce 25.-

## JEUDI

Entrée – Salade de vermicelles

Légumes et tofu au curry panaeng 22.-

Émincé de bœuf sauté au basilic thaï 25.-

## VENDREDI

Entrée – Beignets de crevettes

Émincé de poulet sauté à la citronnelle et légumes 22.-

Filet de boudoir croustillant et sa sauce au curry jaune 26.-

*Notre équipe est à votre disposition pour tous renseignements en cas d'allergies ou intolérances.*

*Tous nos plats sont préparés minute, il se peut qu'il y ait un petit peu d'attente.*

*Merci d'avance pour votre compréhension et bon appétit !*