

1. Entrées & Salades

Plats européens classiques

Carpaccio Calabrese

Carpaccio de Filet de bœuf, huile d'olive et parmesan
27€

Salade de mâche

Salade de mâche classique à l'œuf
27€

Salade de mâche

Salade de mâche "Casa Pascal"
à la féta, au poivron et aux tomates
33€

Gambas al Ajillo

Crevettes à l'ail et à l'huile servies dans un pot en fonte
29€

Mon propre saumon fumé

Saumon frais norvégien
mariné puis fumé dans mon jardin
32€

Coquilles Saint-Jacques au beurre à l'ail

Raffiné avec du jus de citron vert et du persil
32€

Le tartare de bœuf traditionnel

Filet de bœuf haché à la main, préparé à votre table
38€

Jambon de Parme

DOP 24 mois, servi avec du melon doux
39€

Foie de Canard Poêlé (Foie Gras)

mise sure pommes darphin
crème fraîche et chutney de tomates et d'oignons
55€

Plats thaïlandais

Som Tam Thai

Som Tam est la salade "à manger" en asie du sud-est
Fait de papaye verte, haricots verts, noix, citron vert, ail et plus
28€

Yam Moo Yang

Cou de porc grillé et juteux
sur un mélange de légumes croquants
28€

Yam Talay

Salade de fruits de mer thaï
Crevettes roses, calmars, palourdes, coquilles Saint-Jacques,
oignons, concombres, tomates, oignons verts, ail et coriandre
29€

Yam Nua Yang Nam Tok

Filet de bœuf grillé
Échalotes, coriandre, poudre de chili, menthe
sur un mélange de légumes croquants
29€

Satay

L'origine du satay est Java, Indonésie
Nous offrons des Satay de bœuf ou de poulet ou de porc
avec sauce thaïlandaise aux arachides et condiments
29€

Laarb

Le "plat national isanais"
Viande hachée poêlée de votre choix (bœuf ou poulet ou porc)
Jus de citron vert, menthe poivrée, échalotes, ail
29€

Tod Man Kung

Galettes de crevettes frites
servi avec nos 3 trempettes maison:
Mayo à la sauce soja spéciale, ail et chili, salsa maison
29€

2. Soupes et pâtes

Plats européens classiques

Potée d'oignons gratinés

aromatisé au vin rouge et au thym et gratiné au fromage
18o

Soupe de fruits de mer méditerranéenne

Avec rouille et Parmesan
19o

Soupe Goulache Hongroise

Tendres morceaux de boeuf et légumes du jardin
19o

Soupe de boeuf au vin rouge

Boeuf, légumes et os à moelle
32o

Bisque de homard traditionnel

préparé avec du homard canadien vivant, épices et herbes
Raffiné avec de crème fouettée et du cognac
33o

Fleurette d'asperges blanches

préparé à partir d'asperges blanches fraîches d'Allemagne
36o

Spaghetti Bolognaise (Boeuf)

Sauce faite de boeuf haché à la main, et de tomates fraîches
39o

Spaghetti alle Vongole (Palourdes)

avec sauce tomate ou sauce à la crème
ou tout simplement à l'huile d'olive - ail - persil
39o

Spaghetti ai Frutti di Mare (Fruits de mer)

Sauce tomate ou à la crème ou à l'huile d'olive - ail - persil
49o

Spaghetti all'aragosta (avec de la viande de homard)

avec sauce tomate ou sauce au vin blanc et à l'aneth
55o

Risotto aux champignons

à base de riz Carnaroli et de champignons des bois
49o

Plats thaïlandais

Tom Yam

La soupe épicée et aigre la plus connue de Thaïlande
Kung (Crevettes)
29o
avec des fruits de mer sélectionnés
29o

Tom Kha Gai

Soupe épicée thaïlandaise au poulet et aux herbes
29o

Gouy Tiaw

Soupe thaïlandaise aux nouilles avec votre choix de
(Boeuf ou porc ou poulet ou crevettes)
29o

Khao Pad (Riz sauté)

Avec oeuf seulement (2 pcs)
26o

Avec du poulet ou du porc
28o

Aux Crevettes
29o

Avec des fruits de mer
29o

Avec du boeuf
29o

Avec de la chair de crabe
45o

Pad Siyu (Fried Noodles)

Avec oeuf seulement (2 pcs)
26o

Avec du poulet ou du porc
28o

Aux Crevettes
29o

Avec des fruits de mer
29o

Avec du boeuf
29o

Avec de la chair de crabe
45o

3. Nos plats principaux de poisson et fruits de mer

Plats européens classiques

Steak de saumon norvégien grillé (poisson importé)

sur une sauce crémeuse au basilic

45o

Calamares Fritos

Calmars frits dans une pâte croustillante

servi avec nos 3 trempettes maison:

Sauce cocktail, sauce tartare, mayonnaise à l'ail et au chili

45o

Casa Pascal Special (Poisson local)

Sain & savoureux: Barramundi (certains l'appellent loup de mer)

cuit au four en croûte de sel

sauce hollandaise ou raita de citron et concombre frais

59o

Dover Sole (poisson importé)

poêlé au beurre, persil et citron

99o

Homard canadien vivant (pièce entière 550-650 gr)

grillé au citron, huile d'olive, ail et persil

81o

Le homard Thermidor original (pièce entière 550-650 gr)

aux truffes fraîches et gratiné à la sauce hollandaise

11oo

Plats thaïlandais

Gaeng Kew wan Kung

Crevettes au curry vert, aubergines, épices et basilic Horapa

41o

Kung pad Met Mamuang

Crevettes frites avec noix de cajou, poivrons et oignons

41o

Pad Kapraw Kung

Crevettes sautées

avec échalotes, ail, haricots verts et basilic kapraw épicé

41o

Pla Kapong Nueng Manau

Barramundi dans une sauce piquante au citron vert

55o

Pla Kapong Rad Prik

Barramundi frit dans une sauce chili douce et piquante

52o

Pla Kapong tod Kratiem Prik Thai

Barramundi frit à l'ail et au poivre noir

52o

Homard canadien vivant (pièce entière 550-650 gr)

sauté au gingembre, ail, chili, échalote

81o

Homard canadien Pad Pong Curry (pièce entière 550-650 gr)

Frit avec curry jaune, oignons, céleri et oeufs

81o

4. Plats principaux avec volaille et viande

Plats européens classiques

Goulache de bœuf hongroise originale

préparé avec oignons, paprika, ail et crème acidulée

44o

Ragoût d'agneau belge

Morceaux de carré d'agneau australien

braisé lentement dans une sauce à la bière brune et aux l'oignon

44o

Wiener Schnitzel géant aussi grand que votre assiette!

Notre escalope de porc panée est la plus grande de Pattaya!

GRAND 49o

pas si grande 39o

Pour le gros appétit:

Jarret de porc croustillant et succulent

à l'extérieur croustillant et juteux à l'intérieur, choucroute maison

52o

Filet Stroganov (filet de boeuf NZ)

Crème aigre, paprika, cornichons et oignons

65o

Les saveurs de la Provence

Carré d'agneau rôti au four

aromatisé avec le mélange d'épices secret de ma maman

88o

Plats thaïlandais

Gai pad Met Mamuang

Poulet sauté avec noix de cajou, capsicum et oignons

38o

Gaeng Kew wan Gai

Crevettes au curry vert, aubergines, épices et basilic horapa

avec des aubergines et du maïs

39o

Pad Kapraw

Tranches de poulet ou de porc sautées

avec échalotes, ail, haricots verts et basilic Kapraw épicé

38o

Bœuf tranché sauté

avec échalotes, ail, haricots verts et basilic Kapraw épicé

44o

Nua Nam Mann Hoy

Tranches de filet de boeuf sautées à la sauce d'huîtres

oignons, capsicum, pois mange-tout

44o

Gaeng pet Nua yang

Filet de bœuf rôti au curry rouge

aux raisins, ananas et aubergines

48o

5. De notre grille en fonte

Plats européens classiques

Steak de porc
Pork Steak
Schweinesteak

(TH)



Tendre
Tender
Zart

Large	500 gr	790	B
Small	150 gr	390	B
Medium	300 gr	560	B

Tournedos de boeuf
Beef Tenderloin
Rinderfilet

Angus (AU)



Extrêmement tendre
Extremely tender
Extrem zart

Small	100 gr	760	B
Medium	200 gr	1090	B
Large	300 gr	1440	B

Entrecôte de boeuf
Rib Eye Steak
Hohrücken Steak

Angus (NZ)



Moyen tendre
Medium Tender
Mittel zart

Small	150 gr	760	B
Medium	300 gr	910	B
Large	500 gr	1260	B

Filet de boeuf
Sirloin Steak
Entrecôte

Angus (NZ)



Tendre
Tender
Zart

Small	150 gr	880	B
Medium	300 gr	1170	B
Large	500 gr	1750	B

Lamb Cutlets
Lammkoteletten
Côtelettes d'agneau

(AU)



Tender
Zart
Tendre

1 Pc.	80 gr	550	B
3 Pcs.	240 gr	840	B
5 Pcs.	400 gr	1140	B

Pour des promotions spéciales, visitez notre site Web www.casa-pascal.com

Tous nos prix sont soumis à des frais de service de 10% et 7% v.a.t.

6. Les accompagnement

Plats européens classiques

Tous les plats principaux sont servis avec des garnitures

S'il vous plaît choisissez deux (2) garnitures, chaque portion supplémentaire est de 50 baht

All Main Dishes are served with Side Dishes

Please choose two (2) Side Dishes, each additional serving is at 50 Baht

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen gereicht

Bitte wählen Sie zwei (2) Beilagen, jede Zusatzbestellung ist 50 Baht

Légumes asiatiques sautés	Stir-fried Asian Vegetables Mix	Asiatisches Mischgemüse
Sauté d'épinards frais	Sautéed Spinach	Frischer Blattspinat
Carottes et choux de Bruxelles	Glazed Carrots & Brussels Sprouts	Glasierter Rosenkohl & Karotten
Petite salade mêlée	Small mixed Salad	Kleiner gemischter Salat
Riz sauvage	Wild Rice Mix	Wilder Reis
Pâtes au beurre	Buttered Pasta	Teigwaren an Butter
Pommes de terre	Potatoes	Kartoffeln
-Rissolées	-Roasted	-Gebraten
-Purée	-Mashed	-Püree
-Bouillies	-Boiled	-Salzkartoffeln
-Au gratin	-Gratin	-Gratinnirt
-Frites	-French Fries	-Pommes Frites
-Röschti Suisse	-Swiss Röschti	-Schweizer Röschti
-Pomme au four & condiments (+120)	-Baked Potato & condiments (+120)	-Folienkartoffel mit Beilagen (+120)

Sauces

S'il vous plaît choisissez un (1) sauce. Chaque portion supplémentaire est de 50 baht

Please choose one (1) Sauce. Each additional serving is at 50 Baht

Bitte wählen Sie eine (1) Sauce. Jede Zusatzbestellung ist 50 Baht

Saucen

Sauces

Beurre café de Paris	Café de Paris	Café de Paris
Aux champignons	Mushroom Cream Sauce	Pilzsahne Sauce
Marchand de vin	Red Wine Sauce	Rotwein Sauce
Béarnaise	Béarnaise	Béarnaise
Hollandaise	Hollandaise	Hollandaise
Moutardes assorties	Assorted Mustards	Assortierte Senfsorten
Au poivre noir	Black Pepper Sauce	Pfeffer Sauce