





Carte à l'emporter

« Maison Thai, mets traditionnels thaïlandais faits par des thaïlandais »



Potages /soup


- | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 | Tom yam Khung - ต้มยำกุ้ง
Potage de crevettes à la citronnelle, <i>Prawn soup in lemongrass,</i> |  | 8.- |
| 2 | Tom kha Khai – ต้มขาไก่
Potage poulet, lait coco, citron vert <i>Chicken soup coconut milk and lime</i> | | 7.- |
| 3 | Tom kha poo - ต้มขาปู
Potage à la chair de crabe, lait de coco, <i>Crab soup and coconut milk</i> | | 9.- |
| 4 | Ken juut woonsen - แกงจืดวุ้นเส้น
Potage aux vermicelles, <i>Soup with vermicelli and pork</i> | | 6.- |

Pour grignoter / Starters



- | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 5 | Poh pieh - ปอเปี๊ยะทอด
Rouleaux de printemps aux légumes, 2 pièces, <i>Vegetables Spring Rolls, 2 p.</i> | | 6.- |
| 6 | Khai Maai - ไก่ไม้
Brochette de poulet, sauce cacahuètes 2p, <i>Chicken skewer with peanut sauce, 2 pc</i> | | 6.- |
| 7 | Yam Kung - กุ้งสลัด
Salade menthe et Crevettes, <i>Shrimps salad</i> |  | 13.- |
| 8 | Som Tam - ส้มตำ
Salade de Papaye verte , <i>papaya salad</i> |  | 12.- |
| 9 | Yam Neua . ยำเนื้อ
Salade de bœuf, <i>Beef salad,</i> |  | 14.- |
| 10 | Kwam lak lai kom kieao - ความหลากหลายของขนมขบเคี้ยว
Assortiment d'entrées (2 rouleaux, 2 raviolis, 2 brochettes poulet) - <i>Variety of appetizers</i> | | 14.- |
| 11 | Si kro moo tot – ซีโครหมูทอด
Costines de porc Maison thaï (travers), <i>Thai pork spare ribs</i> | | 15.- |

Mets à base de viande de porc/pork/moo

- | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 13 | Kaprao moo - กะเพราหมู
Porc sauté aux basilics thaï , <i>Stir-fry pork with thaï basil</i> |  | 18.- |
| 14 | Moo krop Isaan - หมูกรอบผัดคะน้า
Bâtons de lard séché, frit et sauté aux basilics thaï
<i>Stir-fry Dried bacon sticks, with Thai basil</i> |  | 18.- |
| 15 | Say krop Isan - ไส้กรอกอีสาน
Saucisse thaï-isan de porc riz gluant, <i>Thai Pork sausage and sticky ric</i> | | 18.- |

- 16 Laab Moo kao niao - ลาบหมูกับข้าวเหนียว  20.-
Hachis de porc aux épices, tiède, riz gluant, *Minced pork, very spicy, sticky rice*

Mets à base de viande de Poulet/Chicken/Khai

- 18 Khao Soy - ข้าวซอยไก่ 21.-
Curry jaune, curcuma, nouilles de blé, poulet
Yellow curry, curcuma, noodles and chicken, Spécialité du Nord et Chang Mai
- 19 Khai Matsamann - มัสมันไก่ 17.-
Poulet au curry Matsamann - Curry jaune au tamarin, *Chicken in massamann curry*
- 20 Roti Kaengkyo wan kai - โรตีสและแกงเขียวหวานไก่  21.-
Gallettes thaï mélange farines et poulet curry vert, *Thai wafers and chicken green curry*
- 21 Khai Panang พะแนงไก่ 17.-
Poulet curry panang,, *Chicken with panang curry*
- 22 Kaprao Khai กระเพาไก่ 17.-
Poulet aux basilics thaï, *Stir-fry chicken with thai basil* 
- 23 Khai mamuang - ไก่มะม่วงหิมพานต์ 18.-
Poulet sauté aux noix de cajou, *Stir-fry Chicken with cashew*
- 24 Khai priowan - ไก่ขอสเปรี้ยวหวาน 17.-
Poulet à l'aigre-doux, *Chicken sweet and sour*
- 25 Laab Khai khao niao ลาบไก่กับข้าวเหนียว  20.-
Haché de poulet thaï riz collant , *Minced chicken with sticky rice*

Mets à base de viande de bœuf, beef, neua

- 27 Kaeng piet Neua - เนื้อแกงเผ็ด 19.-
Bœuf au curry rouge, *beef red curry*
- 28 Kaengkyo wan Neua - แกงเขียวหวานเนื้อ  19.-
Bœuf au curry vert, *Beef in the Green curry*
- 29 Say Hua - ใส่อั่ว 19.-
Saucisse thaï-isan de boeuf riz gluant, *Thai Pork sausage and sticky rice*
- 30 Neuakrop mamuang - เนื้อกรอบและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 20.-
Bœuf croustillant aux noix de cajou, *crispy beef and cashew*
- 31 Neua kaprao - เนื้อกระเพรา  19.-
Bœuf sauté au basilic kaprao, *Beef sauted w. holy basilic,*
- 32 Laab neua - ลาบเนื้อ กับข้าวเหนียว  22.-
Hâché de bœuf, avec riz coll. Au choix cru ou sauté, *Minced beef, sticky rice*
- 33 Tomsep – ต้มแซบเนื้อ, spécialité Maison Thai Nord-Est  21.-
Bœuf en grande sauce , *Beef en great hot sauce,*

Ped - เป็ด - Canard – Duck

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 35 | Ped krop prio wan - เป็ดหวานเปรี้ยว
Canard croustillant aigre-doux , <i>Crispy duck sweet and sour</i> | 22.- |
| 36 | Kaprao Ped krop - เป็ดกรอบราดซอດกระเพรา
Canard croustillant au basilic, <i>Crispy duck and thai basil</i> | 22.- |
| 37 | Ped Krop pad pak – เป็ดกรอบและผักทอด
Canard croustillant aux legumes, <i>Crispy duck with vegetables</i> | 22.- |
| 38 | Kaeng piet Ped - เป็ดแกงแดง
Canard au curry rouge, <i>beef red curry</i> | 20.- |

Aharantalee - อาหารทะเล - Fruits de mer – Sea food

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 40 | Kung kaprao - กุ้งกระเพรา
Crevettes au basilic kaprao, <i>Prawns sautéed with kaprao,</i> | 19.- |
| 41 | Kung matsamann - กุ้งมัสมั่น
Crevettes au curry matsamann, <i>Prawns in matsamann curry</i> | 19.- |
| 42 | Kung priowan - กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน
Crevettes à l'aigre-doux, <i>Prawns sweet and sour</i> | 19.- |
| 43 | Kaprao Plaa - กระเพราปลา
Poisson Barramundi sauté au basilic kaprao, <i>Thai fish sautéed w. hot basil,</i> | 19.- |
| 44 | Plameuh – Kali - ปลาหมึกผัดผงกะหรี่
Calamars à la sauce citronnelle, <i>Squids and Lemongrass sauce épuisé</i> | 19.- |
| 45 | Plameuh kaprao –
Calamars aux basilic kaprao | 19.- |

Pad Thai - nouilles de riz - ผัดไทย – Thai noodle

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 46 | Pad Thai khai - ผัดไทยไก่
Nouilles sautées au poulet, germes mungo , <i>Chicken and noodles</i> | 18.- |
| 47 | Pad Thai Kung - ผัดไทยกุ้ง
Nouilles sautées aux crevettes, <i>Prawns and Noodles</i> | 19.- |
| 48 | Pad Thai moo – ผัดไทยหมู
Nouilles sautées au porc , <i>Pork and noodles</i> | 18.- |

Crocodile - Jerokee krop - จรรยาเชื้ทอดกรอบ

49	Crocodile croustillant à la sauce 3 saveurs maison Crocodile with sauce 3 homemade flavors	29.-
50	Crocodile sauté au basilic kaprao Stir fried crocodile, with thai kaprao basil	25.-

Riz frit (sauté) - ข้าวผัด – Fried rice

51	Khao Pad khung Saparot - ข้าวผัดกุ้งและสั้บปะรด Riz frit aux crevettes et ananas, <i>Fried rice with prawns and pineapple</i>	18.-
52	Khao Pad khai - ข้าวผัดไก่ Riz frit au poulet , <i>Fried rice with chicken</i>	16.-

Végétariens – มังสิริรติ – Vegetarian

53	Kaeng deng pak - แกงแดงเต้าหู้ฝั้ก Légumes au curry rouge lait de coco, <i>Red curry with coconut milk, Vegetables tofu</i>	17.-
54	Pat Pak boum fai deng - ผัดฝั้กบั้งไฟแดง Liseron de rizière sauté, <i>The stir fried morning glory</i>	15.-
55	Tahou Pad kaprao - เต้าหู้ผัดกะเพรา Tofu sauté au basilic thai, <i>Stir fried Tofu with thai basil</i>	17.-
56	Kaengkoy wanTaohu – เต้าหู้แกงเขียว Tofu au curry vert lait de coco, <i>Tofu in the green curry</i>	17.-
57	Khao Soy veg. - โรติและแกงเขียวหวานไก่ มังสิริรติ Plat du nord version végé, curcuma, tofu, Nouilles (blé) <i>North dish with curcuma, tofu, Noodles</i>	21.-
58	Khao pat pak veg. - ข้าวผัดฝั้ก Riz frit aux légumes, plat, <i>Vegetables fried rice, dish</i>	14.-
59	Pad Thai veg, Vegetarian Noodles stir-fry Nouilles thai de riz sautés aux légumes	17.-

Accompagnements en supplément du prix (sauf où le riz ou galettes sont déjà inclus)

60	Khao pat pak - ข้าวผัดฝั้ก, Riz frit aux légumes, Vegetables fried rice	2.-
61	Kaho niao - ข้าวเหนียว riz collant, sticky rice	3.-
62	Khao suaï - ข้าวสวย Riz parfumé thai, Jasmin rice	0.-
63	Woonsen - เส้น Nouillettes de riz, Noodles	0.-
64	Thaï Roti – Galettes Thaï (pour curry's)	5.-

Les desserts

65	Muen Kluai - ม้วนกล้วยกับไอศกรีมวานิลลา Rouleaux à la banane thaï, glace vanille , banana rolls and vanilla ice cream	9.-
66	Kanom Saï Saï - ขนมใส่ไส้ หรือ ขนมสอดไส้ Chair coco feuille de bananier, Thai dessert coconut in banana leaf	8.-
67	Crème de mangue – ครีมมะม่วง mango cream and coconut milk	5.-
69	Takoo - ตะโก้ Délices thaï en feuille de pandanus, Thai dessert w. coconut milk pandan leaves	8.-

Provenance viandes : Porc, bœuf : Suisse / Poulet : Thaïlande/ suisse ; crocodile : zimbabwe
Crevettes : Vietnam, Poisson, canard : Thaïlande

Les Boissons

80	Oishi the vert miel	3.50
81	Oishi the vert/jasmin original sucré	3.50
82	Oishi the noir citron	3.50
83	Oishi the vert sans sucre	3.50
84	Bière thaï léo (tapioca, riz), 33 cl	3.50
85	Bière thaï Chang , 33 cl	3.50
86	Bière thaï Singha, 33 cl	3.50
87	Vin rouge thaï Moonson Shiraz, 75 cl	26.-
88	Vin rosé thaï Moonson Shiraz, rosé, 75 cl	26.-
89	Vin blanc thaï Moonson Colobard, 75 cl	26.-
90	Jus de litchi thaï en cannette, 33 cl	3.20
91	Jus de mangue jaune thaï en cannette, 33 cl	3.20
92	Jus de Mangoustan thaï en cannette, 33 cl	3.20

93	Eau de coco thaï en cannette, 33 cl	3.20
94	Coca cola 33 cl en cannette	3.00
95	Coca cola zero, 33 cl en cannette	3.00
96	Fanta, 33 cl en cannette	3.00
97	Henniez bleu, PET, 33 cl	2.80
98	Henniez verte, PET, 33 cl	2.80
100	Cocktail Maï Thaï (sans glaçons)	5.50
101	Cocktail Koko Chang (sans glaçons)	5.50

Remarques :

- COVID. De préférence, il est conseillé de faire vos commandes téléphoniques entre 11.00 et 12 :00 (dernière commande possible 13.30) et entre 17.30 et 19.00 (dernière commande possible à 21.00). Il est possible aussi de commander à l'avance (1 ou 2 jours) ou de faire une commande via e-mail www.resto@maison-thai.pro. Dans ce cas veuillez attendre une confirmation écrite du restaurant. Dans le cas contraire, veuillez appeler le restaurant.
- Nous acceptons les paiements en comptant, Twint et toutes les principales cartes de débit/crédit, postcard y compris.
- L'ensemble de nos mets et les préparations sont faits « Maison »
- Dans le laboratoire et la cuisine, le personnel est équipé de masques, gants et charlotte
- Les prix sont en CHF TVA Inclusive