

Ouvert tous les jours durant la
crise sanitaire de 11.30 à 14.00
(commandes jusqu'à 13.30) et
de 18.00 à 21 :30 (commandes
jusqu'à 21.00)




Tél 027 346 07 75

Version avril 2022




Carte à l'emporter

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



Potages /soup

Tom yam Khung - ต้มยำกุ้ง		9.-
Potage de crevettes à la citronnelle, <i>Prawn soup in lemongrass,</i>		
Tom kha Khai – ต้มข่าไก่		8.-
Potage poulet, lait coco, citron vert <i>Chicken soup coconut milk and lime</i>		
Tom kha poo - ต้มข่าปู		10.-
Potage à la chair de crabe, lait de coco, <i>Crab soup and coconut milk</i>		
Ken juut woonsen - แกงจืดวุ้นเส้น		7.-
Potage aux vermicelles, <i>Soup with vermicelli and pork</i>		

Pour grignoter / Starters

Poh pieh - ปอเปี๊ยะทอด		7.-
Rouleaux de printemps aux légumes, 2 pièces, <i>Vegetables Spring Rolls, 2 p.</i>		
Khai Maai - ไก่ไม้		7.-
Brochette de poulet, sauce cacahuètes 2p, <i>Chicken skewer with peanut sauce, 2 pc</i>		
Toomann - ทอดมันหมู		9.-
Galettes de porc - pork patties		
Som Tam - ส้มตำ		13.-
Salade de Papaye verte , <i>papaya salad</i>		
Yam Neua . ยำเนื้อ		14.-
Salade de bœuf, <i>Beef salad,</i>		
Kwam lak lai kom kieao - ความหลากหลายของขนมขบเคี้ยว		14.-
Assortiment d'entrées (2 rouleaux, 2 raviolis, 2 brochettes poulet) - <i>Variety of appetizers</i>		

Mets à base de viande de porc/pork/moo

Kaprao moo - กะเพราหมู		19.-
Porc sauté aux basilics thai , <i>Stir-fry pork with thai basil</i>		
Laab Moo kao niao - ลาบหมูกับข้าวเหนียว		21.-
Hachis de porc aux épices, tiède, riz gluant, <i>Minced pork, very spicy, sticky rice</i>		

Pad Thai moo –ผัดไทยหมู 18.-
Nouilles sautées au porc , *Pork and noodles*

Mets à base de viande de Poulet/Chicken/Khai

Khao Soy - ข้าวซอยไก่ 21.-
Curry jaune, curcuma, nouilles de blé, poulet
Yellow curry, curcuma, noodles and chicken, Spécialité du Nord et Chang Mai

Khai Matsamann - มัสมันไก่ 17.-
Poulet au curry Matsamann - Curry jaune au tamarin, *Chicken in massamann curry*

Kaengkwo wan kai - แกงเขียวหวานไก่ 17.-
Poulet curry vert - *chicken green curry*

Khai Panang - พะแนงไก่ 17.-
Poulet curry panang,, *Chicken with panang curry*

Kaprao Khai กระเพาไก่ 17.-
Poulet aux basilics thaï, *Stir-fry chicken with thai basil*

Khai mamuang - ไก่มะม่วงหิมพานต์ 19.-
Poulet sauté aux noix de cajou, *Stir-fry Chicken with cashew*

Khai priowan - ไก่ซอสเปรี้ยวหวาน 17.-
Poulet à l'aigre-doux, *Chicken sweet and sour*

Laab Khai khao niao ลาบไก่กับข้าวเหนียว 20.-
Haché de poulet thaï riz collant , *Minced chicken with sticky rice*

Khao Pad khai - ข้าวผัดไก่ 17.-
Riz frit au poulet , *Fried rice with chicken*

Khai King – ไก่ขิง 17.-
Poulet au gingembre

Mets à base de viande de bœuf, beef, neua

Kaeng piet Neua - เนื้อแกงเผ็ด 21.-
Bœuf au curry rouge, *beef red curry*

Neua prik - เนื้อกับซอสพริก 21.-
Bœuf sauce prik - *Beef in prik sauce*

Neuakrop mamuang - เนื้อกรอบและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 21.-
Bœuf croustillant aux noix de cajou, *crispy beef and cashew*

Neua kaprao - เนื้อกระเพรา 21.-
Bœuf sauté au basilic kaprao, *Beef sauted w. holy basilic,*

Laab neua - ลาบเนื้อ กับข้าวเหนียว 22.-
Hâché de bœuf, avec riz coll. Au choix cru ou sauté, *Minced beef, sticky rice*

Tomsep – ต้มแซบเนื้อ, spécialité Maison Thai Nord-Est Bœuf en grande sauce , <i>Beef en great hot sauce</i> ,	””	21.-
Ped - เป็ด - Canard – Duck		
Ped krop prio wan - เป็ดหวานเปรี้ยว Canard croustillant aigre-doux , <i>Crispy duck sweet and sour</i>		22.-
Kaprao Ped krop - เป็ดกรอบราดซอตกะเพรา Canard croustillant au basilic, <i>Crispy duck and thai basil</i>	”	22.-
Ped Krop pad pak – เป็ดกรอบและผักทอด Canard croustillant aux legumes, <i>Crispy duck with vegetables</i>		22.-
Kaeng piet Ped - เป็ดแกงแดง Canard au curry rouge, <i>beef red curry</i>		22.-
Aharantalee - อาหารทะเล - Fruits de mer – Sea food		
Kung kaprao - กุ้งกะเพรา Crevettes au basilic kaprao, <i>Prawns sautéed with kaprao</i> ,	””	19.-
Kung matsamann - กุ้งมัสมั่น Crevettes au curry matsamann, <i>Prawns in matsamann curry</i>		19.-
Kung priowan - กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน Crevettes à l'aigre-doux, <i>Prawns sweet and sour</i>		19.-
Kaprao Plaa - กะเพราปลา Poisson Barramundi sauté au basilic kaprao, <i>Thai fish sautéed w. hot basil</i> ,	””	19.-
Plameuh – Kali - ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ Calamars à la sauce citronnelle, <i>Squids and Lemongrass sauce épuisé</i>	”	19.-
Kung Neùx maphĕāw- เนื้อมะพร้าว Crevettes à la chair de coco - <i>Prawns coconut flesh</i>		19.-
Pad Thai Kung - ผัดไทยกุ้ง Nouilles sautées aux crevettes, <i>Prawns and Noodles</i>		19.-
Khao Pad khung Saparot - ข้าวผัดกุ้งและสับปะรด Riz frit aux crevettes et ananas, <i>Fried rice with prawns and pineapple</i>		19.-
Crocodile - Jerokee krop - จระเข้ทอดกรอบ		
Jerokee krop - จระเข้ทอดกรอบ Crocodile croustillant à la sauce 3 saveurs maison Crocodile with sauce 3 homemade flavors		30.-
Kaprao Jerokee - จระเข้ผัดใบกะเพรา Crocodile sauté aux basilics thai Stir-fry crocodile with thai holy basil	””	27.-

Végétariens – มังสวิรัต – Vegetarian

Kaeng deng pak - แกงแดงเต้าหู้ผัก Légumes au curry rouge lait de coco, <i>Red curry with coconut milk, Vegetables tofu</i>	17.-
Pat Pak boum fai deng - ผัดผักบุ้งไฟแดง épuisé Liseron de rizièrè sauté, <i>The stir fried morning glory</i>	15.-
Tahou Pad kaprao - เต้าหู้ผัดกะเพรา Tofu sauté au basilic thai, <i>Stir fried Tofu with thai basil</i>	17.-
Kaengkoy wan Taohu – เต้าหู้แกงเขียว Tofu au curry vert lait de coco, <i>Tofu in the green curry</i>	17.-
Khao Soy veg. - โรตีสีและแกงเขียวหวานไก่ มังสวิรัต Plat du nord version végé, curcuma, tofu, Nouilles (blé) <i>North dish with curcuma, tofu, Noodles</i>	21.-
Khao pat pak veg. - ข้าวผัดผัก Riz frit aux légumes, plat, <i>Vegetables fried rice, dish</i>	14.-
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)

Khao pat pak - ข้าวผัดผัก, Riz frit aux légumes, <i>Vegetables fried rice</i>	2.-
Kaho niao - ข้าวเหนียว riz collant, sticky rice	3.-
Khao suaï - ข้าวสวย Riz parfumé thaï, <i>Jasmin rice</i>	0.-
Woonsen - เส้น Vermicelles, <i>Vermicelli</i>	0.-
Thai Roti – Galettes Thaï (pour curry's)	5.-

Les desserts

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

Provenance viandes : Porc, bœuf : Suisse / Poulet : argentine, suisse

Crevettes : Vietnam

Poisson, canard : Thaïlande

Les Boissons

Oishi the vert miel	3.50
Oishi the vert/jasmin original sucré	3.50
Oishi the noir citron	3.80
Oishi the vert sans sucre	3.80
Bière thaï léo (tapioca, riz), 33 cl	3.80
Bière thai Chang , 33 cl	3.80
Bière thai Singha, 33 cl	3.80
Vin rouge thaï Moonson Shiraz, 75 cl	28.-
Vin rosé thaï Moonson Shiraz, rosé, 75 cl	28.-
Vin blanc thaï Moonson Colobard, 75 cl	28.-
Jus de litchi thai en cannette, 33 cl	3.80
Jus de mangue jaune thai en cannette, 33 cl	3.80
Jus de Mangoustan thai en cannette, 33 cl	3.80
Eau de coco thaï en cannette, 33 cl	3.80
Coca cola 33 cl en cannette	3.00
Coca cola zero, 33 cl en cannette	3.00
Fanta, 33 cl en cannette	3.00
Henniez bleu, PET, 33 cl	2.80
Henniez verte, PET, 33 cl	2.80

Cocktail Mai Thai (sans glaçons)	5.50
Cocktail Koko Chang (sans glaçons)	5.50

Remarques :

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 gants et charlotte
- Les prix sont en CHF TVA Incluse