

À l'emporter 09.2020.

ENTREES

1/2 Travers de porc frits	10.-
Brochettes de poulet saté - cacahuète (4 pièces)	8.-
Crevettes en robe de pomme de terre (4 pièces)	8.-
Beignets de crevettes (4 pièces)	8.-
Raviolis au porc et crevettes frits (4 pièces)	8.-
Rouleaux de printemps au bœuf (2 pièces)	8.-
Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces)	6.-
Endamamé - haricots japonais	6.-

SOUPES

1/2 KAO LAO - soupe (5 épices) au bœuf, légumes	10.-
*1/2 TOM YAM KOUNG - soupe pimentée aux crevettes (coriandre)	8.-
1/2 TOM KHA KAI - soupe de poulet au lait de coco (coriandre)	8.-
1/2 MISO - soupe japonaise à base de tofu, légumes et algue	8.-

*Grande soupe 1/1 en plat servi avec ou sans bol de riz :
(Boeuf 19.-) (Crevettes 17.-) (Poulet 16.-) (Tofu 16.-) (Légumes 14.-)*

SALADE

Salade mêlée sauce cacahuète et ses rouleaux au bœuf (4p.)	19.-
Salade mêlée sauce cacahuète et ses rouleaux aux légumes (4p.)	16.-
Salade mêlée et ses brochettes de poulet saté-cacahuète (6p.)	16.-
1/2 Salade mêlée sauce cacahuète	7.-
*Wakamé- salade d'algue et sésame	6.-
*1/2 SOM TAM - Salade de papaye verte, crevettes, cacahuètes et piment	12.-
*1/2 YAM NUA - Salade de bœuf au citron, herbes thaïes et piment	12.-
*1/2 PLA KOUNG - Salade de crevettes au citron, herbes thaïes et piment	12.-
*1/2 LAB KAI - Salade de poulet au citron, herbes thaïes et piment	12.-
*1/2 LAB MOU - Salade de porc au citron, herbes thaïes et piment	12.-

Grande salade 1/1 en plat servi avec ou sans bol de riz 18.-

SUSHIS (faits maison)

Petite barquette (7pièces)	13.-
Grande barquette (11 pièces)	19.-

PLATS PRINCIPAUX (choisir viande et préparation)

Bœuf	17.-
Canard	17.-
Crevettes	17.-
Poisson (beignets de filet perche)	17.-
Poulet	16.-
Tofu	16.-
Légumes mixtes	14.-

sauté aigre-doux
sauté aux noix de cajou
Sauté à l'ail sans légume
sauté aux légumes et à l'ail
sauté au gingembre
sauté à la citronnelle

- * sauté au basilic et piment
- * sauté avec PAK BOUNG (épinard d'eau), ail et piments
- * au curry rouge (avec **ou** sans ananas)
- * au curry panang (curry rouge sans légume)
- ** au curry vert (avec **ou** sans ananas)
- au curry massamane (cacahuètes)

**épicé ** plus épicé*

Supplément légumes 3.-, œuf au plat 3.-

RIZ (parfumé jasmin)

Riz sauté cantonais (sans viande , un bol)	4.-
Riz nature (un bol)	3.-
Riz nature en accompagnement du plat	offert
Riz cantonais à la place du riz nature	3.-

Plat de riz sauté mélangé avec un œuf et légumes;

Bœuf (17.-)	Canard (17.-)	Crevettes (17.-)
Poulet (16.-)	Tofu (16.-)	Légumes (14.-)

NOUILLES (choisir les nouilles et viande)

PAD MIE	- nouilles de blé sautées avec œuf et légumes	
PAD SI - IU	- nouilles de riz sautées à la sauce de soja, œuf et légumes	
* PAD KI MAO	- nouilles de riz sautées façon basilic et piment	
* PAD THAI	- nouilles de riz sautées légèrement épicé et aigre-doux, œuf, légumes et cacahuètes	
Bœuf (17.-)	Canard (17.-)	Crevettes (17.-)
Poulet (16.-)	Tofu (16.-)	Légumes (14.-)

- Nouille de blé sautées aux légumes (en accompagnement du plat) 5.-

SPECIALITES

Canard frit croustillant (préparation 20 min.)	20.-
Soupe Kwai Tiao - 5 épices au bœuf, légumes et nouilles de riz	19.-
Travers de porc frits à l'ail (préparation 20 min.)	18.-
* Porc haché sauté au basilic et piment	17.-
Omelette thaïe avec crevettes ou porc (préparation 20 min.)	17.-
Omelette thaïe avec champignons (préparation 20 min.)	16.-
Brochettes de poulet saté-cacahuète 7p. + riz cantonais	16.-

POUR LES ENFANTS

Brochettes de poulet saté (4 pièces) + riz nature	10.-
Portion de frites sans sel	6.-

- En cas d'allergie et pour mieux vous servir merci de nous avertir -

PROVENANCES DES VIANDES

Bœuf	Suisse
Porc	Suisse
Canard	Thaïlande - Chine
Poulet	Bésil - Vietnam - Thaïlande
Poissons	Suisse - Norvège - Japon - USA
Crevettes	Vietnam - Thaïlande

À l'emporter 09.2020

DESSERTS

Mangue jaune et riz au lait de coco et sésame grillé	12.-
Mangue jaune nature	12.-
Riz au lait de coco et sésame grillé	6.-
Coupe de litchis	8.-
Beignets de banane (nature ou topping framboise ou topping chocolat)	8.-
Beignets d'ananas (nature ou topping framboise ou topping chocolat)	8.-
<i>La boule de glace</i> : chocolat / café / fraise / vanille / thé vert / noix de coco	3.50
Sorbet citron / abricot / mangue	3.50

Horaires d'ouverture

Midi

lundi au vendredi de 11h00 à 14h00

Soir

lundi, mercredi, jeudi de 18h30 à 21h30

Vendredi, samedi de 18h30 à 22h30

fermé

mardis soirs / samedis midis / dimanches et jours fériés



À l'emporter 09.2020

TAKE AWAY | TRAITEUR | RESTAURANT

Av. de la Gare 9 - 1950 Sion | www.thai-sion.ch | +4127 322 17 71