

## ENTREES

|  |      |
|--|------|
| 1/2 Travers de porc frits                        | 10.- |
| 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.-  |
| Brochettes de poulet saté - cacahuète (4 pièces) | 8.-  |
| Rouleaux de printemps au bœuf (2 pièces)         | 8.-  |
| Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces)     | 6.-  |
| Endamamé - haricots japonais                     | 5.-  |

## SOUPES

|  |      |
|--|------|
| 1/2 KAO LAO - soupe (5 épices) au bœuf, légumes                              | 10.- |
| * 1/2 TOM YAM KOUNG - soupe pimentée aux crevettes (coriandre)               | 9.-  |
| 1/2 TOM KHA KAI - soupe de poulet au lait de coco (coriandre)                | 9.-  |
| 1/2 MISO - soupe japonaise à base de tofu, légumes et algue                  | 9.-  |
| <i>Grande soupe en plat avec ou sans bol de riz : ^^^</i>                    |      |
| <i>(Bœuf 19.-) (Crevettes 18.-) (Poulet 16.-) (Tofu 17.-) (Légumes 14.-)</i> |      |

## SALADE

|  |      |
|--|------|
| * 1/2 SOM TAM - Salade de papaye verte, crevettes, cacahuètes et piment  | 13.- |
| * 1/2 YAM NUA - Salade de bœuf au citron, herbes thaïes et piment        | 13.- |
| * 1/2 PLA KOUNG - Salade de crevettes au citron, herbes thaïes et piment | 13.- |
| * 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 en plat avec ou sans bol de riz : ^^^*  
*(Crevettes 18.-) (Bœuf 19.-) (Poulet 17.-) (Porc 17.-) (Tofu 17.-)*

|  |      |
|--|------|
| Salade mêlée sauce cacahuète et ses rouleaux au bœuf (4p.)     | 18.- |
| Salade mêlée sauce cacahuète et ses rouleaux aux légumes (4p.) | 16.- |
| Salade mêlée et ses brochettes de poulet saté-cacahuète (6p.)  | 16.- |
| Salade mêlée sauce cacahuète                                   | 7.-  |
| *Wakamé- salade d'algue et sésame                              | 5.-  |

## SUSHIS (faits maison)

|  |      |
|--|------|
| Petite barquette (7pièces)               | 12.- |
| Grande barquette (11pièces)              | 18.- |
| Plateau (36 pièces - commandé la veille) | 50.- |

## PLATS PRINCIPAUX (choisir viande et préparation )

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Boeuf                              | 18.- |
| Canard (rôti et émincé)            | 18.- |
| Crevettes                          | 18.- |
| Poisson (beignets de filet perche) | 18.- |
| Poulet (émincé)                    | 16.- |
| Tofu                               | 17.- |
| Légumes mixtes                     | 14.- |

|   |  |
|---|--|
| sauté mélangé avec riz, légumes et un œuf   |  |
| sauté aigre-doux                            |  |
| sauté aux noix de cajou                     |  |
| sauté aux légumes et de l'ail               |  |
| sauté au gingembre                          |  |
| sauté à la citronnelle                      |  |
| * sauté au basilic et piment                |  |
| * sauté avec PAK BOUNG, ail et piments      |  |
| * au curry rouge (avec ou sans ananas)      |  |
| ** au curry vert (avec ou sans ananas)      |  |
| au curry massamane (cacahuètes)             |  |
| * au curry panang (curry rouge sans légume) |  |
| *épicé, **plus épicé                        |  |

## RIZ (parfumé jasmin)

|  |        |
|--|--------|
| Riz nature en accompagnement du plat   | offert |
| Riz cantonais à la place du riz nature | 3.-    |
| Riz nature (supplément)                | 3.-    |
| Riz cantonais (supplément)             | 4.-    |
| Riz gluant (à commander la veille)     | 5.-    |
| Riz gluant à la place du riz nature    | 4.-    |

## NOUILLES (choisir viande et préparation )

|   |   |               |                |
|---|---|---------------|----------------|
|   | Boeuf (18.-)  | Canard (18.-) | Tofu (17.-)    |
|   | Crevettes (18.-)  | Poulet (16.-) | Légumes (14.-) |
| PAD MIE   | - nouilles de blé sautées avec oeuf et légumes  |               |                |
| PAD SI - IU   | - nouilles de riz sautées à la sauce de soja, oeuf et légumes                             |               |                |
| *PAD KI MAO   | - nouilles de riz sautées façon basilic et piment   |               |                |
| *PAD THAI   | - nouilles de riz sautées légèrement épicé et aigre-doux avec oeuf, légumes et cacahuètes |               |                |
| Nouilles en accompagnement à la place du riz nature (pad mie conseillé) | 4.-   |               |                |

## SPECIALITES

|   |      |
|---|------|
| Soupe (Kwai Tiao) au bœuf, légumes et nouilles de riz   | 19.- |
| Travers de porc frits à l'ail                           | 18.- |
| *Porc haché sauté au basilic et piment                  | 17.- |
| Brochettes de poulet saté-cacahuète 7p. + riz cantonais | 16.- |
| Omelette thaïe avec crevettes ou porc                   | 18.- |
| Omelette thaïe avec champignons                         | 16.- |
| Supplément oeuf au plat ou omelette                     | 2.-  |

## POUR LES ENFANTS

|  |      |
|--|------|
| 1/2 plat au choix (spécialité non compris) | 10.- |
| Portion de frites sans sel                 | 6.-  |

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

## PROVENANCES DES VIANDES

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| Boeuf     | Suisse                         |
| Porc      | Suisse                         |
| Canard    | Thaïlande - Chine              |
| Poulet    | Brésil - Vietnam - Thaïlande   |
| Poissons  | Suisse - Norvège - Japon - USA |
| Crevettes | Vietnam - Thaïlande            |

## GLACES

|  |      |
|--|------|
| Frappé   | 8.-  |
| La boule de glace : chocolat / café / fraise / vanille / thé vert / noix de coco | 3.50 |
| Sorbet citron / abricot / mangue   | 3.50 |
| Supplément de chocolat ou crème chantilly  | 1.-  |
| Colonel (sorbet citron, vodka)   | 10.- |
| Abricotine (sorbet abricot, alcool d'abricot)                                    | 10.- |
| Coupe des îles (glace noix de coco, Malibu)                                      | 10.- |
| Coupe Bailey's (glace vanille, liqueur de Bailey's)                              | 10.- |
| Coupe Sawasdee (glace vanille, rhum thaï)  | 10.- |
| Coupe mangue (mangue fraîche+ boule de glace)                                    | 10.- |
| Café ou chocolat glacé (glace, café ou chocolat, crème chantilly)                | 10.- |

## DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Mangue jaune et riz au lait de coco et sésame grillé                                     | 10.- |
| Mangue jaune nature  | 8.-  |
| Riz au lait de coco et sésame grillé   | 6.-  |
| Riz au lait de coco et sésame grillé+ boule de glace                                     | 9.-  |
| Coupe de litchis   | 8.-  |
| Beignet à la glace vanille (nature ou topping framboise ou topping chocolat )            | 8.-  |
| Beignets de banane (nature ou topping framboise ou topping chocolat )                    | 7.-  |
| Beignets d'ananas (nature ou topping framboise ou topping chocolat )                     | 7.-  |
| ROTI - thaï pan cake (nature ou lait condensé ou topping framboise ou topping chocolat ) | 5.-  |

### 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 le mardi soir*

*Samedi midi*

*Dimanches et jours fériés*



TAKE AWAY | TRAITEUR | RESTAURANT

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