

# À l'emporter 2019

## 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)	7.-
Beignets de crevettes (4 pièces)	7.-
Raviolis au porc et crevettes frits (4 pièces)	7.-
Rouleaux de printemps au bœuf (2 pièces)	7.-
Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces)	5.-
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)	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.-
<i>Grande soupe en plat servi avec ou sans bol de riz : ^</i>	
<i>(Boeuf 19.-) (Crevettes 16.-) (Poulet 15.-) (Tofu 15.-) (Légumes 13.-)</i>	

## SALADE

*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	11.-
*1/2 LAB MOU - Salade de porc au citron, herbes thaïes et piment	11.-
<i>Grande salade en plat servi avec ou sans bol de riz : ^</i>	
<i>(Crevettes 18.-) (Boeuf 18.-) (Poulet 17.-) (Porc 17.-) (Tofu 17.-)</i>	
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.-
1/2 Salade mêlée sauce cacahuète	7.-
*Wakamé- salade d'algue et sésame	5.-

## SUSHIS (faits maison)

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

## PLATS PRINCIPAUX ( choisir viande et préparation )

Boeuf	16.-
Canard (rôti et émincé)	16.-
Crevettes	16.-
Poisson (beignets de filet perche)	16.-
Poulet	15.-
Tofu	15.-
Légumes mixtes	13.-
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)	

## 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.-

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

## NOUILLES ( choisir viande et préparation )

Boeuf (16.-)	Canard (16.-)	Tofu (15.-)
Crevettes (16.-)	Poulet (15.-)	Légumes (13.-)
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		4.-
(pad mie conseillé)		

## SPECIALITES

Soupe (Kwai Tiao) au bœuf, légumes et nouilles de riz	19.-
Travers de porc frits à l'ail	17.-
*Porc haché sauté au basilic et piment	17.-
Brochettes de poulet saté-cacahuète 7p. + riz cantonais	15.-
Omelette thaïe avec crevettes ou porc	16.-
Omelette thaïe avec champignons	15.-
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.-

## PROVENANCES DES VIANDES

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

*\*épicé \*\* plus épicé*

## À l'emporter 2019

### 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.-
La boule de glace : 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 le mardi soir*

*Samedi midi*

*Dimanches et jours fériés*



## À l'emporter 2019

TAKE AWAY | TRAITEUR | RESTAURANT

Av. de la Gare 9 - 1950 Sion | [www.thai-sion.ch](http://www.thai-sion.ch) | +4127 322 17 71