



Food truck & traiteur thaïlandais

Thai XS, Yutthayot Dufour - Mme Kanokporn Dufour
Av. de la Gare 22 - 1896 Vouvry - 076 266 56 78
info@thaixs.ch - www.thaixs.ch

Menus

Viande Suisse (poulet, porc, bœuf)

Crevettes (Vietnam)

Curry



Curry rouge (moyennement épicé)

Le curry thaï est un mélange de pâte de curry et de lait de coco. Il s'agit donc d'un met en sauce. Vous pouvez demander votre curry plus ou moins liquide.

Les ingrédients pour le préparer sont: l'aubergine thaï, l'oignon, les épis de maïs, divers légumes de saison, et à choix du poulet, du porc ou des crevettes.

Il est servi avec du riz.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.--



Curry vert (épicé)

Même recette. La couleur verte est donnée par des piments verts écrasés.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.--



Curry hanley au porc (moyennement épicé)

Curry foncé préparé exclusivement avec du porc, il vient du Nord de la Thaïlande. Moyennement épicé.

Il est servi avec du riz.

Porc	16.--
------	-------



Curry masaman (peu épicé)

Le curry massaman est originaire du sud de la Thaïlande musulman. Il s'apparente au curry indien, mais en plus doux. Les légumes utilisés sont les pommes de terre et la cacahuète. On y ajoute de l'anis étoilé. S'il est servi avec du boeuf, celui-ci est longuement mijoté ce qui le rend très tendre. Il est servi avec du riz.

Poulet 16.--

Bœuf 16.—



Curry jaune (peu épicé)

Le curry jaune est originaire du sud de la Thaïlande musulman. Il contient moins de poudre de curry que le masaman, et a un goût un peu moins « sucré ». Il est aussi inspiré de la tradition indienne. Il est servi avec du riz.

Poulet 16.--

Bœuf 16.—



Curry Khao Soy (moyennement épicé)

Le curry Khao Soy est originaire du nord de la Thaïlande (régions de Chiang Mai). Il est moyennement piquant, très savoureux. Il est servi avec de l'oignon et légumes au vinaigre. Il est servi avec des nouilles et non pas du riz.

Poulet 16.--

Bœuf 16.—

Plats sautés



Sauté au gingembre

Dans une sauce maison (à base de sauce soja et de sauce d'huitres notamment), on fait revenir la viande et des légumes de saison avec du gingembre.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.—



Sauté à la noix de cajou

Dans une sauce maison (à base de sauce soja et de sauce d'huitres notamment), on fait revenir la viande et des légumes de saison avec des noix de cajou.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.--



Sauté au poivre noir

Dans une sauce maison (à base de sauce soja et de sauce d'huitres notamment), on fait revenir la viande et des légumes de saison avec du poivre noir.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.—



Sauté au basilic thaï (moyennement épicé)

La base du plat sauté reste la même (sauce de poisson, sauce d'huitres, légumes, viande / crevettes), mais on y ajoute une sorte de basilic thaï, appelé le kapao. Ce plat peut être légèrement pimenté

Légumes	13.--
Porc	16.—
Poulet	16.--
Bœuf	16.—



Sauté sauce tom yum

Le Tom Yum est généralement une soupe pimentée. Nous reprenons la base d'épices de la soupe tom yum, pour en faire un sauce semi-épaisse. Les légumes et viande sautés sont mélangés à cette sauce.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.—



Sauté aigre doux

Les légumes et viande sautés sont mélangés à une sauce aigre-douce faite maison.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.—



Sauté de l'ivresse (Ki Mao)

Ce plat sauté, appelé sauté de l'ivresse (Ki Mao en thaï), contient du gingembre, du poivre vert, du basilic thaï.

Poulet	16.--
--------	-------



Poisson aigre-piquant

Filets de poisson sauté à la sauce aigre-piquante. Servi avec des légumes et du riz. En général, nous servons des filets de poisson du lac Léman (vengeron, ou féra).

Poisson	16.--
---------	-------



Sauté sauce satay

La sauce satay est une sauce à base de cacahuètes et de curry, généralement utilisée avec des brochettes de porc et de poulet. La sauce est très légèrement pimentée. Nous reprenons la base d'épices de la soupe tom yum, pour en faire un sauce semi-épaisse. Les légumes et viande sautés sont mélangés à cette sauce.

Légumes 13.--

Poulet 16.--

Bœuf 16.--



Poulet à la citronnelle

C'est un plat sauté ou mijoté dans de la sauce soja et sauce de poisson. Les tiges de citronnelle parfument ce plat. Il est servi avec du riz.

Poulet 16.--



Fruits de mer sautés au curry

Fruits de mer et légumes sont sautés avec des œufs, des légumes et de la poudre de curry jaune (doux). Il est servi avec du riz.

Fruits de mer 16.--

Nouilles et riz



Nouilles pad thai

Plat à bases de nouilles de riz. Elles sont sautées avec des pousses de soja, des feuilles Kuicheai (sortes d'oignons verts), des cacahuètes pilées, et une sauce à base de tamarin. On peut y ajouter du poulet, des crevettes et d'autres légumes.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.—



Nouilles sautées

Nouilles jaunes, sautées dans une sauce à base de sauce soja et sauce de poisson. On y ajoute à volonté des légumes ou de la viande ou crevettes. Ceux qui le souhaite peuvent ajouter de la sauce piquante.

Légumes	13.--
Poulet	16.--
Crevettes	16.—



Nouilles au soja

Ces nouilles trempés dans la sauce soja sont sautées avec des pousses et des graines de soja, et quelques légumes verts

Légumes	13.--
Poulet	16.--



Riz sauté

Le riz thaïlandais est un riz naturellement parfumé. Le riz sauté est agrémenté de sauces (soja notamment), de petits légumes, d'oeuf. Eventuellement de poulet. Ce plat ne contient pas de piment.

Salade épicée (Laap)



Laap (salade épicée)

Laap gai (au poulet) et Laap moo (au porc) sont des plats tièdes, appelés salade en Thaïlande. Très parfumés, ils contiennent du riz grillé, de la coriandre, de la menthe, de la sauce de poisson, et un peu de piment grillé.

Poulet	16.--
Porc	16.--

Soupes



Soupe de nouilles

Basée sur des nouilles de riz, cette soupe contient de la sauce soja, des légumes (pousse de mungo, coriandre, divers légumes), et du poulet ou autre viande.

Poulet	16.--
--------	-------



Porc et œufs aux 5 épices

Le porc mijote dans une soupe à la sauce soja sucrée-salée. On y ajoute du tofu, des champignons et des oeufs.

Porc	16.--
------	-------



Soupe au lait de coco (tom kha)

La soupe au lait de coco (tom kha) est un menu plutôt doux, peu épicé, il contient de la citronnelle, du galanga, et est agrémentée de légumes et de poulet ou de crevettes.

Poulet 16.--

Crevettes 16.--

Apéro



Rouleaux de printemps aux légumes

Le rouleau de printemps n'est pas spécifique à la cuisine thaïlandaise, on le trouve aussi en Chine. Le nôtre est fait maison, et il est végétarien (légumes et champignons).

Pièce 3.--



Brochettes satay

La sauce satay est une sauce plutôt douce à base de cacahuètes, de lait de coco, d'épices et curry jaune. Elle est servie généralement avec des brochettes de poulet ou de porc, la sauce étant distribuée à part.

Pièce 3.--



Ravioli chinois à la vapeur

Raviolis chinois à la vapeur: ils sont généralement faits en farine de riz, et peuvent contenir des crevettes ou de la viande

Pièce 2.50



Galettes de riz

Galettes de riz frites, parfumées aux épices thaïlandaises

Les prix indiqués ici sont indicatifs. Ils s'appliquent en général pour le service traiteur, et le service food truck en semaine. Pour les manifestations, le prix est affiché au guichet du camion.