LE JARDIN
THAÏ
lejardinthai.ch

LE JARDIN THAÏ

Som-Tam

🥜🌶️🌶️🌶️

Salade de papaye épicée avec poudre de crevettes

Spicy papaya salad with shrimps powder

17.-

veuillez s'il vous plat, informer notre équipe concernant vos allergies.

Provenance des viandes et poissons

Poulet et Bœuf = Suisse et France

Porc = Suisse

Agneau = Nouvelle Zélande

Crevettes = Thaïlande

Loup de Mer = loup (bar de Grèce élevage)

Germes de Soja = Germes de Mungo

ENTRÉES / *STARTERS*

SA-TAY 15.-

Fines brochettes de poulet marinées et grillées, sauce aux cacahuètes.

Grilled marinated chicken skewers served with peanut sauce.

YAM MA KHEUA 17.-

Salade d'aubergines avec du poulet haché, crevettes, sauce aux épices, lait de coco, garniture de légumes et feuilles de menthe.

Eggplant salad with ground chicken, shrimps, spice sauce, coconut milk, vegetable garnish and mint leaves.

PLA-GOONG 17.-

Crevettes épicées à la vapeur, tapenade de piments au jus de citron vert, tomates, oignons, petits légumes et sauce poisson.

Steamed spicy prawns, tomatoes, onions, chilli tapenade with lime juice, small vegetables and fish sauce.

POR- PIA 15 .-

Rouleaux de printemps farcis au poulet, légumes frais, vermicelles de riz, crevettes et oreilles de judas.

Deep-fried spring rolls with chicken, shrimps, fresh vegetables, wood ears and vermicelli.

YAM PAK RUM 17.-

Mix de légumes en salade, haché de porc et crevettes, vermicelles et champignons noirs. Servi avec une sauce au vinaigre pimenté.

Mix vegetable salad with spice vinegar sauce, boiled pork, boiled shrimps, vermicelli and black mushrooms.

FISH SALAD 17.-

Salade de loup de mer frit, mangue verte, noix de cajous et jus de citron vert.

Fried sea bass salad, green mango, cashew nuts and lime juice.

RAVIOLIS VAPEUR 14.-

Raviolis vapeur aux crevettes et poissons, servis avec sauce soja.

Steamed shrimp and fish raviolis served with soy sauce.

SOUPES / *SOUPS*

TOM-KHA-GAI 15.-

Bouillon de poulet au lait de coco et champignons de Paris, citronnelle galanga, feuilles de bergamote.

Chicken broth with coconut milk and mushrooms, galanga lemongrass, bergamot leaves.

TOM-KHA-PLA 15.-

Soupe de poisson au citron, lait de coco et curcuma.

Fish soup with lemon, coconut milk and turmeric.

TOM-YAM-GOONG 15.-

Soupe piquante aux crevettes et champignons de Paris, aromatisée aux feuilles de bergamote et citronnelle.

Spicy shrimp and mushroom soup, flavoured with bergamot and lemongrass leaves.

TOM-KHA-PAK-TAO-HOO 15.-

Soupe de lait de coco, légumes, tofu, vermicelles et jus de citron vert.

Coconut milk soup, vegetables, tofu, vermicelli and lime juice.

Provenance de nos viandes : Poulet CH / Boeuf CH-FR / Porc CH / Agneau NZ / Canard TH

VIANDES MEATS

PA-NAENG 🌶

BŒUF 35.- / POULET 32.- / PORC 30.-

Émincé de bœuf / poulet / porc sauté au curry rouge, basilic thaï et lait de coco.
Minced beef / chicken /pork with red curry, Thaï basil and coconut milk.

CHIANG-MAI 🌶

BŒUF 35.- / POULET 32.- / PORC 30.-

Émincé de bœuf / poulet / porc avec basilic et poivre vert frais.
Minced beef / chicken / pork with basilic and fresh green pepper.

GAENG-PHED 🌶🌶

BŒUF 35.- / POULET 32.- / PORC 30.-

Émincé de bœuf / poulet / porc au curry rouge et pousses de bambou.
Minced beef / chicken / pork in red curry with bamboo shoots.

GAENG-SUPPAROSS-GONG-MOO 33.- 🌶🌶

Curry rouge à l'ananas, émincé de porc et crevettes, sauce au lait de coco.
Red curry with pineapple, pork and shrimps, coconut milk.

GAENG-KIEW-WAN 🌶🌶🌶

BŒUF 35.- / POULET 32.- / PORC 30.-

Émincé de bœuf / poulet / porc au curry vert,
sauce au lait de coco et aubergines thaï.
Beef / chicken / porc in green curry with coconut milk and thaï eggplants.

KAEK-YANG 38.- 🌶🌶

Côtelette d'agneau grillée, servie avec une sauce thaï épicée et légumes hachés.
Grill lamb chop served with thaï spicy sauce and ground vegetables.

MASSAMAN CURRY NUEA 34.- 🌶🥜

Bœuf au curry Massaman, pommes de terre, cacahuètes,
sauce au lait de coco et tamarin.
Massaman curry with beef, patatoes, peanuts, coconut milk and tamarind.

GAENG-PHED-PED-YANG 33.- 🌶🌶

BBQ de canard au curry rouge, ananas, tomates cherry, lait de coco et légumes.
BBQ duck with red curry, pineapple, cherry tomatoes, coconut milk and vegetables.

Provenance de nos viandes : Poulet CH / Boeuf CH-FR / Porc CH / Agneau NZ / Canard TH

POISSON ET CRUSTACÉS

FISH & CRUSTACEAN

PLA-NUNG-SI-EIW 39.-

Pavé de loup de mer vapeur, sauce soja, gingembre, ciboulette thaï et coriandre.

Steamed sea bass steak, soy sauce, ginger, Thaï chives and coriander.

GOONG-PHAD-BROCOLI 39.-

Crevettes sautées avec brocolis, carottes, champignons, gingembre et ail.

Fried shrimps with brocolis, mushrooms, ginger, garlic and carrots.

GOONG-PHAD-PONG-KA-REE 39.-

Crevettes sautées à la poudre de curry, lait de coco, œuf, oignons, céleri thaï et ciboulette.

Fried shrimps with curry powder, coconut milk, eggs, onions, Thai celery and chive.

GAENG-KIEW-WAN-GOONG 39.-

Crevettes au curry vert, aubergines thaï et lait de coco.

Green curry shrimps, Thaï eggplants with coconut milk.

PLATS DE RIZ

RICE DISHES

KHAO-PHAD-GOONG 26.-

Riz sauté aux crevettes, œufs et tomates hachées.

Fried rice with shrimps, eggs and chopped tomatoes.

KHAO-PHAD-SAPPAROD-GAI 26.-

Riz sauté à la poudre de curry, légumes, ananas et cuisse de poulet frite.

Fried rice with curry powder, vegetables, pineapple and fried chicken leg.

KHAO-PHAD-KRA-PAO

BOEUF 28.- / POULET 25.- / PORC 24.-

Riz sauté au bœuf haché ou poulet haché ou porc haché avec basilic thaï, piments et ail.

Fried rice with ground beef or chicken or pork with Thai basil, chilies and garlic.

PLATS DE NOUILLES

NOODLE DISHES

PHAD-THAI

CREVETTES 27.- / POULET 25.-

Nouilles de riz sautées, crevettes, œufs, tofu, germes de mungo et sauce soja.

Fried rice noodles, shrimps or chicken eggs, tofu, soy and soy sauce.

GUAY-TIEW-PHAD-SI-EIW

BOEUF 29.- / POULET 28.- / PORC 27.-

Nouilles de riz sautées garnies d'émincé de bœuf ou poulet ou porc, pakchoï et sauce soja.

Fried rice noodles with minced beef or chicken or pork, pakchoï and soy sauce.

Provenance de nos viandes : Poulet CH / Boeuf CH-FR / Porc CH / Agneau NZ / Canard TH

PLATS VEGETARIENS

VEGETARIAN

PHAD-MA-KHEUA **24.-**

Aubergines sautées au piment, pâte de soja, feuilles de basilic.

Stir-fried eggplant with chili, soya bean paste, basil leaf.

TAO-HOO TORD PHAD PAK RUAM **28.-**

Tofu de soja frit en tempura dans un mélange de légumes exotiques.

Soy tofu fried in tempura with a mixture of exotic vegetables.

TAO-HOO PHAD KA POW 🌶️ **28.-**

Tofu de soja frit dans un mélange de légumes aux piments, basilic et ail.

Fried tofu with vegetables, hot chili, Thaï basil and garlic.

PANAENG TAO-HOO 🥜 **28.-**

Tofu de soja frit au curry rouge, sauce au lait de coco, cacahuètes et basilic.

Fried tofu in red curry with coconut milk, peanuts and basil.

GAENG-GAREE PHAK RUAM **25.-**

Mélange de légumes au curry jaune, sauce au lait de coco.

Mixed vegetables in yellow curry, coconut milk sauce.

GAENG-KIEW WAN PHAK 🌶️🌶️🌶️ **25.-**

Mélange de légumes au curry vert, sauce au lait de coco et aubergines thaï.

Mixed vegetables in green curry sauce, coconut milk sauce and thaï eggplants.

KHAO-PHAD **22.-**

Riz sauté, oeufs et tomates hachées.

Fried rice, eggs and chopped tomatoes.

PHAD-THAI 🥜 **24.-**

Nouilles de riz sautées, œufs, tofu, mungo et légumes.

Fried rice noodles, eggs, tofu, soy and vegetables.

WOUN-SEN-PHAD **26.-**

Vermicelles sautés aux légumes, œufs, ketchup de tomates maison, sauce soja légère.

Stir-fried vermicelli noodle with vegetable, eggs, homemade tomato ketchup and light soya sauce.

Desserts

KHAO-HNIEW-MA-MUANG 18.-
Mangue fraîche et son riz sucré façon thaï.
Thai mango and sweet sticky rice.

KUAY-BUAD-CHEE 15.-
Bananes au lait de coco et graines de sésame.
Bananas in coconut milk with sesame seeds.

KHAO-TOM-MAD 14.-
Gâteau de riz vapeur avec banane thaï et crème de coco.
Steamed rice cake with Thai bananas end coconut cream.

SORBET
ICECREAM

KATI-RUAM-MIT 15.-
Sorbet coco, riz sucré et fruits exotiques, noix de cajou.
Coconut ice cream, sweet sticky rice, fruits and cashew nuts.

KATI & FRUITS 8.-
Sorbet coco accompagné de fruits exotiques.
Coconut sorbet with exotic fruits.

MA-NOW-RUAM-MIT 8.-
Sorbet au citron vert accompagné de fruits exotiques.
Lime sorbet with exotic fruits.

SORBETS / GLACES 4.-

Sorbets : citron vert / coco / fraise.
Glaces : vanille / chocolat / noisette / café.
Sorbet : Lime / coconut / strawberry.
Ice cream : Vanilla / chocolate / hazelnuts / coffee.

LE JARDIN THAÏ

HÔTEL ALPHA PALMIERS, RUE DU PETIT-CHÊNE 34,
1003 LAUSANNE

R@BYF.CH WWW.LEJARDINTHAI.CH 0215555999