

Rte Suisse 3, 1163 Etoy
Tél : 021 808 02 56

info@sabaithai.ch - www.sabaithai.ch



Menu à l'emporter (juin 2016)

Entrées

Rouleaux de printemps aux légumes

2 rouleaux de printemps aux choux, carottes et vermicelles 7.00

Raviolis frits à la Thaï

3 raviolis au poulet, sauce aigre-douce 8.00

Rouleaux de printemps aux crevettes

3 rouleaux de printemps aux crevettes, sauce aigre-douce 8.00

Brochettes de poulet satay

3 brochettes de poulet mariné, sauce aux cacahuètes maison 8.00

Travers de porc croustillants NOUVEAU



Travers de porc marinés, sauce maison épicée au tamarin 14.00

Assortiment d'entrées

2 rouleaux aux légumes, 2 raviolis frits et 2 brochettes satay 16.00

Salades

Salade de bœuf épicé

Bœuf coupé en tranches, tomates, feuilles de céleri, concombre, oignons, oignons de printemps, piments et jus de citron vert 13.00

Salade de papaye verte

Papaye verte, tomates, carottes, piments, cacahuètes et citron vert 14.00

Salade de mangue verte

Mangue verte, oignons, piments et noix de cajou 14.00

 = épicé   = très épicé +  sur demande

 = végétarien

Soupes

Soupe de lait de coco thaïe 🌶️

Lait de coco, champignons, feuilles de kaffir, galanga, citronnelle et jus de citron

Poulet ou Surimi	8.00
------------------	------

Soupe de crevette à la citronnelle 🌶️🌶️

Crevettes, champignons, feuilles de kaffir et jus de citron

	9.00
--	------

Soupe clair de nouille et émincé de porc

Légumes de saison, vermicelles, porc haché et ail

	8.00
--	------

Riz sauté / Nouilles sautées

Riz sauté, façon Sabai Thai

Riz sauté aux légumes de saison et œuf

Porc	17.00
Poulet	19.00
Boeuf	21.00



Pad Thai

Nouilles de riz sautées, ciboulette, pousses de mungo, cacahuètes, tofu et sauce maison

Poulet	20.00
NOUVEAU Boeuf	22.00
Crevettes	23.00

Vermicelles sautées au céleri **NOUVEAU**

Vermicelles de soja, sauce d'huitre, céleri, chou thai, oignons de printemps et œuf

Poulet	20.00
Crevettes	23.00

Plats sautés

Sauté au basilic 🌶️🌶️

Piments frais, oignons et basilic sacré

Porc	19.00
Poulet	20.00
Boeuf	22.00
Canard	24.00

Sauté à l'aigre-doux

Champignons, concombre, tomates, ananas, poivrons et sauce aigre-doux maison

Poulet	20.00
Poisson	22.00
Crevettes	24.00

Sauté au gingembre

Gingembre frais, champignons, mini maïs, oignons et poivrons

Porc	19.00
Poulet	20.00
Canard	24.00

🌶️ = épicé 🌶️🌶️ = très épicé + 🌶️ sur demande

🌿 = végétarien

Sauté au poivre noir

Oignons, oignons de printemps, poivrons et poivre noir

Poisson 22.00
Boeuf 22.00

Sauté aux noix de cajou

Oignons de printemps, poivrons, mini maïs, champignons et noix de cajou

Porc 19.00
Poulet 20.00
Boeuf 22.00

Sauté aux légumes NOUVEAU

Légumes de saison sautés à la sauce d'huitre

Poulet 20.00
Boeuf 22.00



Crevettes géantes sautées au curry NOUVEAU

Poudre de curry jaune, oignons, oignons de printemps, céleri, piments frais coupés en tranche et œuf

32.00

Currys

Curry vert 🌶️🌶️

Lait de coco, aubergine naine, aubergine thaïe, pousses de bambou et basilic thaï

Porc 19.00
Poulet 20.00
Boeuf 22.00
NOUVEAU Crevettes 24.00

Curry rouge 🌶️

Lait de coco, aubergine thaïe, pousses de bambou et basilic thaï

Porc 19.00
Poulet 20.00
Boeuf 22.00
Canard 24.00

Curry panaeng 🌶️

Lait de coco, crème de cacahuète et feuilles de kaffir

Poulet 20.00
Boeuf 22.00
Crevettes 24.00

Curry massaman

Lait de coco, pommes de terre, carottes et noix de cajou

Poulet 20.00
Boeuf 22.00

Autres plats



Canard croustillant à la sauce tamarin 🌶️

Notre spécialité maison. Demi-canard laqué croustillant, poivrons, oignons et sa sauce maison au tamarin.

30.00

Salade à la viande d'Isan 🌶️🌶️

Plat du nord-est de la Thaïlande avec viande hachée, piments secs, oignons rouge, menthe et citron vert

Porc 19.00
Poulet 20.00

🌶️ = épicé 🌶️🌶️ = très épicé + 🌶️ sur demande

🌿 = végétarien

Végétarien

Tofu au curry rouge 🌶️ 🌿

Tofu, lait de coco, pousses de bambou et basilic thaï 18.00

Tofu au curry panaeng 🌶️ 🌿

Tofu, lait de coco, crème de cacahuète et feuilles de kaffir 18.00

Légumes sautés 🌿

Légumes de saison sautés à la sauce d'huitre 16.00

Tofu sauté au basilic 🌿

Tofu, piments frais, oignons et basilic sacré 18.00

Accompagnements

Riz parfumé thaï 3.00

Nouilles 4.00

Riz sauté aux légumes et œuf 5.00

Desserts

Mangue thaïe fraîche (selon la saison) 10.00

Mangue thaïe fraîche et riz coco (selon la saison) 12.00

Ananas frais 10.00

Boissons

Minérales, eau plate, eau gazeuse, coca, jus de pomme, ... 50 cl 3.50

Thé Oishi, green tea original, honey lemon, genmai, black lemon 50 cl 3.50

Jus Foco, coco, mangue 35 cl 3.50

Bière Singha, Chang, Corona 5% vol 33 cl 4.00

Vin Monsoon Valley Blanc Colombard, Sirah rosé et rouge 75 cl 19.00

🌶️ = épicé 🌶️🌶️ = très épicé + 🌶️ sur demande 🌿 = végétarien Prix TVA 8% incluse

Poulet, Porc, Bœuf – Suisse 🇨🇭 Canard laqué – Thaïlande Crevettes, Poisson - Vietnam