



Restaurant Khao Horm Thai & Café de la Gare  
Estavayer-le-Lac

Place de la gare 3, 1470 Estavayer-le-Lac

Tél : 026.664.09.30 Email: restothaiestavayer@gmail.com

# Plats à l'emporter

Restaurant Khao Horm Thai  
& Café de la gare  
Estavayer-le-Lac



N° 026.664.09.30

## Les entrées

- |    |                                                                                                                                                                                         |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 01 | Salade verte                                                                                                                                                                            | 6.-  |
| 02 | Rouleaux de printemps aux légumes ou poulet 2 pièces<br><i>: Ail, carottes, chou blanc, champignons, vermicelles et poireaux</i>                                                        | 6.-  |
| 03 | Raviolis de crevettes 3 pièces                                                                                                                                                          | 7.-  |
| 04 | Beignets de crevettes 3 pièces                                                                                                                                                          | 7.-  |
| 05 | Beignets de poisson 3 pièces                                                                                                                                                            | 7.-  |
| 06 | Brochettes de poulet 3 pièces                                                                                                                                                           | 8.-  |
| 07 | Potage (Tom Yam) de crevettes ou poulet<br><i>: Lait de coco, oignon, champignons, galanga, citronnelle, coriandre, feuilles de lime kaffir, tomates cerises et plantain aromatique</i> | 12.- |
| 08 | Potage (Tom Kha) de poulet<br><i>: Lait de coco, oignon, champignons, galanga, citronnelle, feuilles de lime kaffir, tomates cerises, coriandre et plantain aromatique</i>              | 12.- |
| 09 | Salade de papaye<br><i>: Papaye verte, ail, piment fort, haricots serpents, carottes, tomates cerise, citron vert et arachides écrasées</i>                                             | 12.- |
| 10 | Salade de bœuf<br><i>: Oignon, échalote, piment fort, menthe, coriandre, citron vert et plantain aromatique</i>                                                                         | 15.- |
| 11 | Fris fusion : <i>Rouleaux aux légumes 2 + raviolis de crevettes 2 + beignets de poissons 2 et beignets de crevettes 2</i>                                                               | 20.- |



Rouleaux de printemps



Salade de papaye



Salade de bœuf



Bœuf au curry pa-nang



Poulet à la sauce Aigre-doux



Moules et crevettes au  
curry rouge



Poulet sauté aux noix de cajou



Poulet sauté au gingembre

### Menus végétariens

021	Nouilles de blé sautés aux légumes avec tofu Bio	20.-
022	Pad Thaï aux légumes et ananas (Nouilles de riz)	20.-
023	Riz sauté aux légumes	19.-
024	Légumes au curry vert ou curry rouge Curry jaune	20.- 20.-
025	Légumes au curry mas-sa-man	20.-
026	Légumes sautés avec tofu Bio	20.-
027	Légumes sautés au gingembre	20.-
028	Légumes sautés à la sauce aigre-doux	20.-

Les plats sont servis avec du riz parfumé ou autres accompagnements aux choix

### Accompagnements :

88	Riz sauté ou Nouilles aux légumes	4.-
----	-----------------------------------	-----

Khob Khoun Ka  
= Merci



### Menus enfants

12	Brochettes de poulet 5 pièces	12.-
13	Poulet à la sauce satay	12.-
14	Riz sauté au poulet et crevettes	12.-

### Spécialités de chef

001	Poulet à la sauce satay : Carottes, oignon, petits pois, arachide et coriandre	25.-
002	Khao soy poulet ou bœuf avec nouilles de blé : Gingembre, échalote et coriandre	26.-
003	Moules et crevettes au curry rouge avec des feuilles de bétel, piment et feuilles de lime kaffir	26.-
004	Porc haché dans la mer (crevettes et calamar) sauté au basilic thaï : Ail, oignon, carottes, haricots serpents, poivron, piment fort et basilic	26.-
005	Bœuf croustillant : Gingembre, échalote, carottes, oignons frits et coriandre	27.-
006	Canard laqué à la façon thaï : Carottes, brocolis thaïs ou pak choï	28.-

### Plats currys avec lait de coco ; diverses viande aux choix

007	Curry vert : Aubergines, bambou, piment, feuilles de lime kaffir et basilic doux	Poisson 24.- Poulet 24.- Crevettes 25.- Bœuf 26.-
008	Curry rouge : Aubergines, bambou, piment, feuilles de lime kaffir et basilic doux	Poisson 24.- Poulet 24.- Crevettes 25.- Bœuf 26.-

009	Curry jaune : Carottes, bambou, oignon et oignons de printemps	Poisson	24.-
		Poulet	24.-
		Crevettes	25.-
		Bœuf	26.-
010	Curry pa-nèng : Aubergines, baie de dinde, piment, feuilles de lime kaffir et basilic doux	Poisson	24.-
		Poulet	24.-
		Porc	24.-
		Crevettes	25.-
		Bœuf	26.-
011	Curry massaman : Oignon, carottes, arachides, pomme de terre et anis étoilé	Poulet	25.-
		Bœuf	26.-

#### Plats sautés ; diverses viande aux choix

012	Sauté au gingembre : Ail, oignon, gingembre, carottes, champignons, piment et oignon de printemps	Poisson	24.-
		Poulet	24.-
		Crevettes	25.-
		Bœuf	26.-
013	Sauté au basilic thaï : Ail, oignon, carottes, poivrons, haricots serpents, piment fort et basilic thaï	Poisson	24.-
		Poulet	24.-
		Crevettes	25.-
		Bœuf	26.-
014	Sauté à la sauce aigre-doux : Ail, oignon, carottes, ananas, concombre, poivrons, tomates et oignon de printemps	Poisson	24.-
		Poulet	24.-
		Crevettes	25.-
		Bœuf	26.-

015	Sauté aux noix de cajou : Ail, oignon, carottes, champignons, noix de cajou, châtaignes d'eau, piments et oignon de printemps	Poulet	25.-
016	Pad Cha : Kra chay, galanga, poivre vert, piment, Aubergine, haricots verts, feuilles de lime kaffir et basilic	Poisson	25.-
017	Sauté avec poudre de curry : Ail, oignon, lait, œuf, piment, oignon de printemps et céleri	Poulet	25.-
		Crevettes	26.-

#### Plats non épicés ; Nouilles sautées ou riz sautés

018	Nouilles de blé sautées : Ail, champignons shiitake, carottes, chou blanc, feuilles de poireau aromatique et germes de soja	Poulet	22.-
		Crevettes	23.-
		Bœuf	23.-
019	Pad Thaï Estavayer (Nouilles de riz) : Œuf, tofu, échalote, radis doux, germes de soja, et feuilles de poireau aromatique	Poulet	22.-
		Crevettes	23.-
020	Riz sauté : Ail, œuf, oignon, petit pois, carotte, brocolis thaï et tomates	Poulet	22.-
		Crevettes	23.-
		Bœuf	24.-



Pad-Thaï aux crevettes



Riz sauté aux crevettes