

Spécialités Thaïlandaises

A midi,
en plus de la carte, du mardi au samedi, découvrez notre

buffet froid et chaud.

Adultes et adolescents Frs. 25.00

Enfants Frs. 15.00

Tout petits Frs. 5.00

Service à la carte

de 11h30 à 14h30 et de 18h00 à 21h30

Entrées/Starters

1	<p>Po Pia Thod Rouleaux de printemps aux légumes, 2 pièces Vegetarian spring rolls (légumes et vermicelles dans une feuille de riz, sauce aigre-doux)</p>	8.00
2	<p>Po Pia Lek Petits rouleaux de printemps au poulet, 5 pièces little spring rolls stuffed with chicken (poulet, légumes et vermicelles dans une feuille de riz, sauce aigre-doux)</p>	10.00
3	<p>Satay Kai Brochettes de poulet satay, 6 pièces Chicken satay sticks (poitrine de poulet grillée, sauces cacahuète et vinaigrette aux légumes)</p>	12.00
4	<p>Thod Man Pla Beignets de poisson au curry rouge: 5 pièces Thai fish cakes (Poisson, haricots verts et curry rouge)</p>	 12.00
5	<p>Kung Chup Pang Tod Beignets de crevettes, 4 pièces Crispy deep fried shrimps (Crevettes en pâte à beignets, sauce aigre-doux)</p>	12.00
6	<p>Po Pia Kung Rouleaux de printemps aux crevettes, 4 pièces Spring rolls stuffed with shrimps (crevettes, légumes et vermicelles dans une feuille de riz, sauce aigre-doux)</p>	10.00
7	<p>Som Tam Thai Salade de papaye Thai Papaya Salad (Papaye verte, carottes, haricots verts, piments, cacahuètes, jus de citron)</p>	 13.00
8	<p>Yam Nuea Salade de bœuf Beef Salad (Emincé de boeuf au citron vert, piments , coriandre et menthe fraîche)</p>	 12.00
9	<p>Thod Ruam choix d'entrées pour 2 personnes choice of starters for 2 persons (Rouleaux de printemps aux légumes et poulet, beignets de crevettes, brochettes de poulet)</p>	24.00
17	<p>Po pia sod Rouleaux aux crudités et vermicelles, sauce maison au tamarin Fresh vegetarian rolls with tamarind sauce. (Légumes frais et vermicelles dans une feuille de riz, sauce aigre doux)</p>	13.00
58	<p>Lap Mu Salade de porc (Salade d'émincé de porc épicé.) Pork spicy salad.</p>	 13.00

Potages/Soups

FRS

	Tom Kha Kung Potage aux crevettes		
10	Shrimps coconut soup (Soupe de crevettes à la citronnelle, champignons, coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron vert et lait de coco)		12.00
	Tom Kha Kai Potage de poulet		
11	Chicken Coconut Soup (Soupe de poulet à la citronnelle, champignons, coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron vert et lait de coco)		12.00
	Tom Kati Pla Potage de poissons		
12	Fish Coconut Soup (Soupe de poissons à la citronnelle, champignon, coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron vert et lait de coco)		12.00
	Kiao Mu Potage aux ravioles de porc		
13	Pork ravioles and vegetable soup (porc, légumes, oignons, coriandre)		12.00
	Tom Yam Kung Potage épicé aux crevettes		
14	Spicy and Sour Shrimp Soup (Soupe de crevettes à la citronnelle, champignons, coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron et piments)		12.00
	Tom Yam Kai Potage épicé au poulet		
16	Spicy and sour chicken soup (Soupe de poulet à la citronnelle, champignons, coriandre fraîche, galanga frais, jus de citron et piments)		12.00
	Sup Hiy Potage comme plat principal		
15	(grosse portion, accompagné d'un bol de riz)		22.00

Pates et Riz/Pasta and rice

FRS

- | | | |
|-----------|---|--|
| 18 | Phad thai Kai
Nouilles de riz sautées au poulet
(Nouilles de riz, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes) | 23.00 |
| 20 | Phad Thai Kung
Nouilles de riz aux crevettes
Fried Noodles with Shrimps
(Nouilles de riz, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes) | 23.00 |
| 45 | Phad Thai Phak
Nouilles de riz sautées aux légumes
Vegetarian Fried Noodles
(Nouilles de riz, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes) | 22.00 |
| 27 | Khao Phad Kai (Kung , Mu)
Riz sauté au poulet (ou crevettes ou porc)
Chicken Fried Rice (or Shrimps or Pork)
Riz thaï sauté au poulet et légumes et œuf brouillé (Crevettes, Porc) | 23.00 |
| 92 | Kra Pow Nuea Kri Dow (Kai, Mu)
Viande hachée de bœuf, Basilic épicé, riz blanc et œuf au plat. (ou Poulet ou Porc)
Minced beef basilic with chili, rice , with Thaï style fried egg (or chicken or porc) |  25.00 |

Gambas/Prawns

- | | | |
|-----------|--|--|
| 65 | Kung op wun sen
Gambas et vermicelles, herbe Thai, oignon et poivre noir.
Prawns over a pot of aromatic Thai flavored herbs and onions. | 30.00 |
| 21 | Keaw Wan Kung
Gambas curry vert
Prawns in Green Curry
(Gambas au curry vert, aubergines thaïlandaises, basilic thaï et lait de coco) |  30.00 |
| 22 | Shu Shee Kung
Gambas curry panang
Prawns in Panang Curry
(Gambas au curry panang, citronnelle, feuilles de limettier et lait de coco) | 30.00 |
| 23 | Kra Pow Kung
Gambas au basilic thaï sacré
Spicy Fried Prawns with Holy Basil
(Gambas sautés à la feuille de basilic thaï sacré, ail, piments et haricots) |  30.00 |

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

Poulet/Chicken

FRS

	Kra Pow Kai		
	Poulet au basilic thaï sacré		
24	Spicy fried chicken with holy basil (Poulet sauté au basilic thaï, ail, piments et haricots)		26.00
	Phat Peaw Wan Kai		
	Poulet aigre doux		
25	Sweet and sour chicken breast (Emincé de poitrine de poulet, oignons, poivrons, ananas, tomates)		26.00
	Keaw Wan Kai		
	Poulet curry vert		
26	Chicken Green Curry (Poulet au curry vert, aubergines thaïlandaises, basilic thaï et lait de coco)		26.00
	Kai Phad Khing Hed		
	Poulet au gingembre		
28	Stir-Fried chicken with mushrooms (Poulet sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés, pousses de bambou et gingembre)		26.00
	Massaman Kai		
	Poulet curry massaman		
29	Chicken in massaman curry (Poulet au curry massaman, noix de cajou, pommes de terre et lait de coco)		26.00
	Poulet curry panang		
66	Chicken Panang Curry (Poulet au curry Panang, citronnelle, feuilles de limettier et lait de coco)		26.00

* * *

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

Origine de nos viandes : bœuf Suisse, porc Suisse, canard Thaïlande, France, poulet Brésil.

Bœuf/Beef

FRS

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| | Kra Pow Nuea | | |
| | Bœuf au basilic thaï sacré | | |
| 30 | Spicy Fried Beef with Holy Basil
(Bœuf sautés au basilic thaï sacré, ail, piment et haricots) |  | 30.00 |
| | Nuea Phad Namman Hoi | | |
| | Bœuf à la sauce d'huître | | |
| 31 | Stir-Fried Beef in Oyster Sauce
(Bœuf sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés et pousses de bambou) | | 30.00 |
| | Kang Kati Nuea | | |
| | Bœuf curry panang | | |
| 32 | Beef Panang Curry
(Bœuf émincé au curry panang, citronnelle et lait de coco) | | 30.00 |
| | Yam nuea | | |
| | Salade de bœuf piquante | | |
| 50 | Beef salad
(Emincé de bœuf au citron vert, piment, coriandre et menthe fraîche) |  | 30.00 |

Canard/Duck

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| | Ped Ka-Na | | |
| | Canard laqué aux brocolis thaï | | |
| 33 | Stir-Fried Duck with Thai Broccoli
(Canard laqué aux brocolis thaï croquants, noix de cajou, et gingembre) | | 34.00 |
| | Ped Phad Khing Hed | | |
| | Canard au gingembre | | |
| 34 | Stir-Fried Ginger Duck with mushrooms
(Canard sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés, pousses de bambou et gingembre) | | 34.00 |
| | Kang Ped | | |
| | Canard curry panang | | |
| 35 | Duck Panang Curry
(Canard au curry panang, citronnelle, feuilles de limettier et lait de coco) | | 34.00 |
| | Keaw Wan Ped | | |
| | Canard curry vert | | |
| 67 | Duck Green Curry
(Canard au curry vert, aubergines et basilic thaï, lait de coco) |  | 34.00 |

* * *

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

Origine de nos viandes : bœuf Suisse, porc Suisse, canard Thaïlande, France, poulet Brésil.

Poisson/Fish

FRS

	Pla Phad Phet			
	Poisson au basilic thaï sacré			
37	Spicy Stir-Fried Fish with Holy Basil (pangasius sauté, feuilles de basilic thaï sacré, ail, poivre vert frais et haricots)		28.00	
	Shu Shee Pla			
	Poisson au curry panang			
38	Fish in panang curry sauce (pangasius sauté, sauce curry panang, coriandre et lait de coco)		28.00	
	Pla Nang Manao			
	Poisson à la vapeur, citron vert, gingembre, sauce soja			
39	Steamed fish with green lime, ginger, soya sauce. (poisson entier, gingembre, citron vert, sauce soja)		30.00	
	How Mok Thailey			
	Fruits de mer au curry rouge dans une feuille de banane			
43	Seafood in red curry sauce thaï basilic and flavoured herbs with fried egg (fruits de mer au curry rouge, basilic, herbes aromatiques thaï et œuf)		30.00	
	How Mok Pla			
	Poisson au curry rouge dans une feuille de banane			
68	Fish in red curry sauce , thaï flavoured herbs and fried egg (poisson au curry rouge, herbes aromatiques thaïlandaises et œuf)		30.00	

* * *

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

Porc/Pork

- Keaw Wan Mu
Porc curry vert
40 Pork in green curry sauce
(Porc au curry vert, aubergines thaïlandaises, basilic thaï et lait de coco)  **26.00**
- Preaw Wan Mu
Porc aigre-doux
41 Sweet and Sour Pork Stir Fry
(Porc en sauce aigre-douce, tomate, ail, poivron rouge/vert/jaune, concombre et ananas) **26.00**
- Mu Phad Khing Hed
Porc au gingembre
42 Stir-Fried Ginger Pork with Mushrooms
(Porc sauté à la sauce d'huître, champignons parfumés, pousses de bambou et gingembre) **26.00**
- Mu Phad Phak
Porc aux légumes de saison
44 Stir-Fried Pork with Seasonal Vegetables
(Porc sauté à la sauce d'huître aux légumes de saison) **26.00**

* * *

Tous ces mets sont accompagnés d'un bol de riz parfumé.

Origine de nos viandes : bœuf Suisse, porc Suisse, canard Thaïlande, France, poulet Brésil.

Légumes/Vegetables

		FRS
45	Phad Thai Phak Nouilles de riz sautées aux légumes Vegetarian Fried Noodles (Nouilles de riz sautées aux légumes, pousses de soja, tofu émietté, jus de citron vert, oeuf et cacahuètes)	22.00
46	Phad Phak Ruam Légumes de saison sauté Stir-Fried Vegetables (Légumes sauté à la sauce d'huître, brocoli thaï, chou chinois, pousses de soja, haricots verts, champignons parfumés, pousses de bambou et carottes)	20.00
47	Khao Phad Phak Riz sauté aux légumes Vegetarian Fried Rice (Riz thaï sauté aux légumes et oeuf)	20.00
48	Phad si ew Nouilles de riz sautées au brocoli, œuf et sauce soja Thai rice noodles with broccoli egg and soja sauce	20.00
49	Po Pia Thod Rouleaux de printemps aux légumes : 4 pièces Vegetarian Spring Rolls (Légumes et vermicelles roulés dans une feuille de riz, sauce aux arachides)	14.00
93	Keaw Wan phak Légumes au curry vert Mixed Vegetables in Green Curry Sauce (Aubergines thaï et choix de légumes, basilic thaï et lait de coco)	 24.00
91	Po pia sod Rouleaux aux crudités et vermicelles, sauce maison au tamarin Fresh vegetarian spring rolls (Légumes frais et vermicelles dans une feuille de riz, sauce aigre doux)	22.00

Menu grenouille/Frog Menu

Po Pia Kung

Rouleaux de printemps aux crevettes

Shrimps spring rolls

Kra Pow Kob

Cuisses de grenouilles au basilic thaï sacré

Riz parfumé au jasmin

Fried Frog legs with Holy Basil Sauce

(Cuisses de grenouilles poêlées, sauce au basilic thaï)

Dessert selon suggestion du jour

51 Prix par menu : 44.00 FRS

151 Plat principal seul : 32.00 FRS

Menu poisson/Fish Menu

Po Pia Kung

Rouleaux de printemps aux crevettes

Spring Rolls Stuffed with Shrimp

Pla Nung Manao

Poisson entier à la vapeur au citron

Riz parfumé au jasmin

(Steamed Fish with Thai Lime Dressing)

(Poissons entiers à la vapeur, coriandre frais, citron vert et ail)

Dessert selon suggestion du jour

52 Prix par menu : 42.00 FRS

152 Prix par assiette : 30.00 FRS

**** Sur réservation ****

Menu Thai Style Suki beef

PRE-ORDER

Tod Ruam

Choix d'entrées pour 2 personnes

Choice of starters for 2 persons

Thai style suki beef

Fondue thai style au boeuf à volonté

Bœuf , poulet, porc et sélection de légumes (Beef, chicken, Porc and vegetables)

Accompagné de riz et nouilles (with rices and noddles)

(Pour 2 personnes min.)

(For 2 persons min.)

Dessert selon suggestion du jour

53 Prix par pers, menu : 52.00 FRS

153 Prix par pers, assiette : 45.00 FRS

Origine de nos viandes : bœuf Suisse, porc Suisse, canard Thaïlande, France, poulet Brésil.

Copyright 2012 © Elephant Blanc Restaurant (www.elephantblanc-ned.ch)

Juniors / Kids

		FRS
	Satay Kai	
	Brochettes de poulet satay, 6 pièces	12.00
3	Chicken satay sticks (poitrine de poulet grillée, sauces cacahuète et vinaigrette aux légumes)	
	Nugget Kai	
123	Nuggets de poulet Chicken nuggets	12.00
	Khao Khai Jeaw	
124	Omelette avec riz thaï parfumé Omelette with Thai Rice	12.00
	Mee Leung Mu	
125	Nouilles jaunes au porc Stir Fried Yellow Noodles with Pork (Nouilles jaunes sautées au porc)	12.00
	Kung Chup Pang Tod Po - Pia Kung	
126	Beignets de crevettes et rouleaux de printemps aux crevettes Crispy Deep Fried Shrimps and Spring Rolls Stuffed with Shrimp	12.00

Origine de nos viandes : bœuf Suisse, porc Suisse, canard Thaïlande, France, poulet Brésil.

	<u>Desserts</u>	FRS
	Khao Neow Mamuang Riz gluant au lait de coco avec une boule coco et mangue	
70	Sweet Sticky Rice with Mango and coco icecream (Riz gluant au lait de coco et mangue thaï, feuille de pandanus, sucre de palme et graines de sésame)	14.00
	Sai Sai Dessert à noix de coco	
73	Thai Steamed Rice Dough with Sweet Coconut Stuffing (A base de farine de riz, noix de coco rapée et châtaigne d'eau, le tout cuit à la vapeur en papillote de feuille de bananier)	12.00
	Ta Ko Petits flans coco	
84	Thai Pudding with Coconut Cream Topping (Flan à base de sirop de feuilles de pandanus et châtaignes d'eau, recouverts de lait de coco sucré)	12.00
	Phola Mai Raum Lychee Salade de fruits aux lychees	
82	Fruits Salad Lychee	6.00
	Khao Tom Mad Riz collant au lait de coco, bananes et haricots rouges avec une boule vanille cuit dans une feuille de banane	
90	Sweet sticky rice with banana and red beans, cooked in a banana leave with vanilla icecream	10.00

Boissons Thaï/ Thai Beverages

FRS

94	Nam Supparod Pun Smoothie ananas Pineapple Smoothie	6.00
95	Nam Phola Mai Ruam Pun Smoothie aux fruits Mixed Fruits Smoothie	6.00
96	Cha Nom Yen Thé au lait glacée thaï Thai Ice Milk Tea	6.00
97	Cafe Yen Café au lait glacée thaï Thai Ice Coffee Milk	6.00

Damien, Jean-Luc, Ned et leur personnel vous souhaitent la bienvenue et un bon appétit !

Le temps d'attente varie selon la commande et l'occupation du restaurant. Notre personnel vous renseignera volontiers .

Merci !

