

BIENVENUE AU RESTAURANT SAWATDEE THAÏ

HORS-D'ŒUVRE

SALADE, PETIT PAIN FRAIS

Légumes

Poulet/Crevettes

BANH HOI CHAO TOM (crevettes moulues grillées)

Crêpes de riz avec riz fin vermicelle, menthe, basilic – servies avec sauce de poisson maison.

ROULEAUX DE PRINTEMPS THAÏS

Rouleaux de printemps thaïes traditionnels farcis aux légumes mixtes et frits dorés – servis avec sauces aux prunes thaïes.

Légumes

Porc

ROULEAUX DE PRINTEMPS VIETNAMIENS

Le style original utilisant crêpes de riz farcies aux légumes mixtes – servis avec sauce de poisson maison.

ROULÉS DE LAITUE

Nouilles sautées avec herbes thaïes, basilic, poivrons et champignons – servis avec laitue rafraîchie à part.

Végétarien

Bœuf haché

CREVETTES TAMERIND

Crevettes tigrées grillées aux épices thaïes, fines herbes, échalotes et sauce tamerind.

CALMAR

Calmar légèrement pané, frit brun doré – servi avec votre choix de sauce épicée ou sauce d'arachides.

MOULES CUITES À LA VAPEUR

Moules de la Nouvelle-Zélande cuites avec des herbes thaïes – servies avec sauce au citron épicée.

POULET SATÉ THAÏ

Poulet mariné avec épices thaïes, grillé et servi avec sauce d'arachides et vinaigrette aux concombres.

CÔTELETTES

Marinées et panées, frites doré et mélangées dans une sauce au citron.

MEE KROB

Rôties spéciales aux nouilles de riz thaïes sautées au wok, sucrées avec sauce tomate.

SOUPES

(Votre choix de viande : tofu, poulet, crevettes, fruits de mer, filet de poisson)

RIVIÈRE MÉKONG (soupe aux fruits de mer)

Combinaison vietnamienne traditionnelle de crevettes, calmar, tofu, haricots verts, pousses de bambou, blé d'Inde en dés, carottes et blanc d'œuf. Crée un goût complexe mais harmonieux.

JARDIN SAIGON* (SOUPE VERTE)

Une soupe savoureuse avec lait de coco, brocoli, haricots verts, pois mange-tout, poivrons verts, aubergine, citronnelle et basilic.

DERNIER JOUR DE SAIGON***

Soupe savoureuse piquante, épicée, amère et aigre avec pâte au chile rouge, blé d'Inde, maïs en grains, pousses de bambou, poivrons, basilic, citronnelle, lait de coco fu-quaand.

TOM YUM** (ÉPICÉE ET AIGRE)

Notre soupe épicée et aigre thaïe traditionnelle, chargée de goût, avec lime cafre, citronnelle, champignons, tomates, pâte au chile doux, yira, échalotes et quelques tranches de galanga.

TOM KAH**

Une combinaison unique d'herbes thaïes et lait de coco fait une soupe savoureuse avec champignons, échalotes et pousses de bambou.

SALADES

FRUITS DE MER YUM*** (YUM TALAY)

Fruits de mer pochés avec crevettes, moules et calmar, dans notre vinaigrette au citron épicé maison avec herbes thaïes, citronnelle, basilic, oignons, poivrons verts.

JARDIN THAÏ*** (servie avec : poulet, crevettes, porc ou fruits de mer)

Une sélection de légumes frais y inclus brocoli, chou fleur, oignons, poivrons et herbes thaïes mélangés dans une sauce au citron épicée.

SALADE AUX POMMES** (servie avec : crevettes ou Talipia frit)

Pomme verte émincée assaisonnée avec sauce spéciale du chef, échalotes, herbes thaïes, lime, citronnelle, chou, céleri et gingembre.

SALADE PAPAYE** (servie avec crevettes)

Papaye verte savoureuse émincée dans une vinaigrette au citron épicée avec poivrons au chile, carottes émincées et fines herbes. Garnie d'arachides broyées et croustilles aux crevettes.

MANGO WAY* (YUM MA-MUANG)

Un style classique de mangue émincée grillée avec oignons, échalotes, chile et fines herbes frais, garnie d'arachides broyées (plats réputés Bangkok/Saigon avec Talipia frit).

CITRONNELLE YUM***

Porc haché assaisonné de citronnelle, échalotes, herbes thaïes, épices et vinaigrette maison.

LARB MOO***

Porc haché assaisonné de chile sec, vinaigrette épicée et herbes thaïes.

BŒUF PATAYA** (YUM NUA)

Aloyau tendre mariné avec pâte au cari rouge, grillé à point et servi sur des légumes verts frais, herbes thaïes et riz broyé rôti.

ENTRÉES

(Servies avec votre choix de viande : tofu, poulet, porc, bœuf, crevettes, pétoncles et filet Basa)

CARI MA-SA-MAN (GANG MA-SA-MAN)

Lait au coco maison crémeux, riche et savoureux, avec sauce d'arachides, pommes de terre, oignons et garni d'arachides grillées.

CARI VERT*** (GANG KIEW WAN)

Un magnifique cari avec aubergines, poivrons verts, basilic, pois verts et lime café.

CARI ROUGE*** (GANG DANG)

Un excellent cari rouge parfumé de chile frais, pousses de bambou, poivrons et basilic.

CARI JAUNE (GANG GAREE)

Un délicieux cari maison avec pommes de terre, ignames, tomates, oignons, poivrons et lait au coco.

CARI PANANG*** (GANG PANANG)

Le cari fondamentalement plus épicé avec oignons, champignons, poivrons rouge et vert et lime café en tranches fines

ANANAS KANG PRED*** (GANG PRED SAP-PA-RORD)

Friandise thaïe authentique avec ananas, raisins, tomates, poivrons et basilic dans un lait au coco riche.

CARI TROPICAL (GANG PRED PRON-LARD-MAI)

Un cari extrêmement savoureux avec bananes, raisins, tomates, poivrons et lime café.

CARI SAIGON STREAM

Un cari différent appétissant, sans lait au coco, avec lait « Carnation », fines herbes et feuille de lime.

STIR-FRIES

(Servis avec votre choix de viande : tofu, poulet, porc, bœuf, crevettes, pétoncles et fruits de mer)

PAD CITRONNELLE**

Une sauce spéciale maison sautée avec citronnelle, oignons géants, poivrons et pâte au chile.

PAD AIGRE-DOUCE

Une sélection de légumes saisonniers dans une sauce riche aigre-douce.

PAD NAM PRIEK POW

Directement du wok, nous vous donnons un assaisonnement d'oignons, poivrons rouges et verts, champignons, basilic, épices thaïes, avec un petit peu de pâte au chile.

PAD NOIX DE CAJOU

Un plat magnifique sauté avec oranges, châtaignes d'eau, céleri, oignons, poivrons, champignons, chile et noix de cajou grillés dans notre sauce spéciale maison.

SAWATDEE JOO JOO

Plat Thaï royal sauté de noix de cajou assaisonnées avec pois « Sugar snap », champignons et chile grillé.

PAD KEE MAW**

Carottes, céleri, blé d'Inde, gingembre et pâte au chile assaisonnés traditionnellement au wok dans notre sauce spéciale maison.

LE PARADIS (PAD NOIX DE CAJOU SAM-RORD)**

Une sauce spéciale appétissante à trois saveurs, assaisonnée avec noix de cajou, pousses de bambou et légumes frais.

JARDIN DU PARADIS

Un sauté exceptionnel de pousses de bambou, chou, carottes, brocoli, blé d'Inde, champignons, pois mange-tout, céleri, poivrons et basilic dans deux sauces savoureuses.

JARDIN DU SIAM

Une sélection de légumes frais sautés dans une sauce riche d'arachides.

JARDIN D'ESAAAN

Aubergines sautées au wok dans une sauce d'huître avec des oignons géants, poivrons et basilic thaï.

PAD LERD RORD

Sauce de soja noir spéciale maison, sautée avec ananas, gingembre et légumes frais.

PAD KA PAO

Un ka pao traditionnel (basilic thaï) avec oignons géants, poivrons et une larme de vin à notre sauce spéciale maison.

NOUILLES SPÉCIALES MAISON

(Servies avec votre choix de viande : tofu, poulet, porc, bœuf, crevettes)

PAD THAÏ DE RENOMMÉE MONDIALE

Nos nouilles de riz thaïes traditionnelles avec tofu frit, œuf, germes de haricot, oignons verts, garni d'arachides broyés.

PAD SEE-EW

Nouilles de riz plates géantes sautées avec une sélection de légumes frais, dans notre sauce spéciale maison appétissante.

SAWATDEE DORÉ (PAD MEE SAWATDEE)*

Une sauce au cari jaune et une larme de sauce d'arachides assaisonnées avec nouilles aux œufs et légumes frais.

PARADIS SAWATDEE (LARD NARD)

Nouilles au vermicelle de riz délicieusement assaisonnées avec brocoli, chou fleur, carottes et champignons (NOUILLES SAUTÉES).

PARADIS THAÏ (NOIX DE COCO PAD MEE)***

Herbes et légumes thaïs naturels créent ce magnifique plat de nouilles au riz avec herbes, lait de coco, basilic, pois verts, poivrons, avec un goût subtil de cari vert.

PARADIS DE KORAT (MEE KORAT)***

Un plat élégant de nouilles aux œufs de la province de Korat, piquant et épicé, et assaisonné avec légumes frais, herbes thaïes et basilic.

ENSOLEILLEMENT (PAD QUAYTIU KEE-MAW)*****

Une sauce piquante assaisonnée avec légumes frais et nouilles de riz plates géantes pour un goût frais indubitablement thaï.

CHALEUR DE SAIGON (HU TIU XAO OT)***

Des nouilles de riz très épicées dans une sauce au chile, avec pousses de bambou, poivrons et basilic.

METS ÉPICÉS

CHIANG-MAI (TA-LAY)**

Des herbes thaïes, basilic et une larme de pâte au chile dans notre sauce spéciale maison.

U-DON (DONG-DANG)**

Un petit peu de pâte au chile et de lait « Carnation » sauté avec des légumes frais pour créer un plat appétissant et très épicé.

VAGUE DE MER (PAD CHA)*

Sauce maison à trois saveurs combinée avec herbes thaïes et légumes frais assaisonnées avec fruits de mer créent ce plat alléchant.

COUCHÉ DE SOLEIL (HARICOTS NOIRS)

Un mélange de légumes frais sautés avec sauce aux haricots noirs et chile et gingembre et vous avez un goût vietnamien traditionnel et magnifique.

PLATS MAISON

CREVETTES BANGKOK

Crevettes géantes panées sautées avec herbes thaïes, oignons, poivrons et cari.

CREVETTES SAWATDEE

Au style vietnamien traditionnel, crevettes géantes assaisonnées avec sauce aigre-douce garnies de légumes verts frais.

BŒUF EMPEREUR

Du palais de l'empereur royal vietnamien, nous vous apportons ces plats piquants avec du bœuf séché mariné, sauté à la perfection et servi sur un lit de laitues.

BAMBOU SAWATDEE (PAD PHET BAMBOO)***

Du wok, pousses de bambou assaisonnées avec notre sauce spéciale au cari et herbes thaïes (votre choix de viande : bœuf, crevettes ou fruits de mer).

GOLFE DU SIAM

Filet basa mariné et frit doré et garni de sauce aigre-douce maison.

GOLFE DU TONKIN***

Filet basa cuit à la vapeur avec sauce au citron épicée du chef, avec légumes verts cuits à la vapeur.

SAIGON WAY (GUNG HANH)

Filet basa cuit à la vapeur au style traditionnel vietnamien avec oignons au gingembre, garni d'herbes fraîches et sauce maison.

BANGKOK WAY (PLA SAM-RORD)*****

Filet basa frit doré, garni de sauce aigre-douce du chef, basilic et feuille de menthe.

THAÏ VIET*****

Une spécialité du chef, pétoncles assaisonnées avec ananas, pois mange-tout et sauce piquante.

RIVIÈRE ROUGE*****

Une combinaison magnifique de fruits de mer panés avec pâte au cari rouge, chile frais, citronnelle, oignons, haricots verts et basilic.

BŒUF FRIT AU GINGEMBRE**

Bœuf piquant mariné, pané et frit doré, assaisonné au wok avec oignons et poivrons et sauce spéciale maison.

POULET FRIT AU GINGEMBRE**

Poulet mariné classique, pané et frit doré, assaisonné au wok avec sauce spéciale maison.

POULET AU CITRON

Poitrine de poulet marinée, panée et frite dorée, garnie de sauce au citron maison.

VERTS THAÏ (PARAN DARN DONG)***

Une sélection de légumes verts frais sautés avec pâte au cari vert (votre choix de viande : bœuf, porc ou crevettes).

THAÏ WAY (PAD HERB)***

Sauce spécialité du chef et herbes thaïes, sautées avec légumes frais (votre choix de viande : poulet, porc, bœuf ou crevettes).

ESCARGOTS DE SAIGON (OC XAO XA)

Escargots assaisonnés au wok avec citronnelle, basilic, fines herbes et oignons géants et sauce spéciale maison.

AGNEAU DORÉ (MA-SA-MAN)

Du palais royal, cette création élégante d'agneau mariné est cuit à la perfection avec cari thaï, pommes de terre, ignames, oignons géants et arachides rôties.

AGNEAU DU SIAM

Carré d'agneau magnifique mariné avec pâte au cari et grillé à point. Servi avec sauce au cari masaman et garni d'arachides broyées.

ROI ASIATIQUE (BO KHO)

Bœuf séché mariné avec épices cinq étoiles, cuit à la perfection avec pommes de terre, ignames et carottes. Servi dans un bol chaud

ROI DORÉ

De la grille, la création du chef qui consiste de côtelettes d'agneau marinées de citronnelle, pâte au cari thaï, cuites à la perfection et garnies de sauce spéciale au cari rouge.

RIVIÈRE DU MÉKONG***

Une combinaison de fruits de mer sautés avec chile thaï, basilic et citronnelle dans une sauce spécialité du chef.

POULET DE MANGUE

Une poitrine de poulet savoureuse, marinée, panée et frite dorée, garnie de sauce de mangue spécialité du chef.

POISSON ENTIER CUIT À LA VAPEUR

DORÉ

TALAPIA

Nous nous servons des meilleurs ingrédients pour balancer la saveur du poisson, avec votre choix de

sauce :

Sauce au citron épicée

Oignons au gingembre

Sauce poisson au gingembre

POISSON ENTIER FRIT

DORÉ

OR

TALAPIA

Ce poisson frais entier est frit doré, servi avec votre choix de sauce :

Sauce chile douce (pla sam-rord)

Bananes frites avec miel

Bananes frites avec crème glacée exotique

Riz et mangues

Crème anglaise thaïe

Fruits tropicaux (litchis, longanes, jaques et mangues)

Crème glacée (vanille, chocolat)

Crème glacée exotique (igname violette, noix de coco et igname violette, noix de coco et salade aux fruits, mangue, thé vert)

Milk-shake tropical (litchi, longane, jaque, mangue)

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Shirley Temple

Jus d'orange

Jus d'ananas

Jus de mangue

Lait de soya

Fameux thé glacé thaï

Café glacé thaï

Fameux café glacé thaï

Café

Café décaféiné

Thé

Thé chinois

Thé vietnamien (THÉ VERT)

Boissons gazeuses

Thé glacé

RIZ FRIT

???

Riz frit alléchant assaisonné avec œufs, oignons verts et pois verts.

RIZ FRIT AU CHILE

Riz frit épicé assaisonné avec œufs, pois verts, poivrons et chiles thaïs.

RIZ FRIT AUX ANANAS

Assaisonné au wok avec œufs, ananas, raisins secs, oignons verts, garni de porc sec émincé et goût au cari extra.

RIZ FRIT THAÏ-VIETNAMIEN

Riz frit spécial avec bœuf, crevettes, porc, oignons verts, pois verts et œufs.

Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de :

Légumes

Champignons

Poulet

Porc

Bœuf

Crevettes

TOUT CI-DESSUS AVEC VOS CHOIX DE :

POULET

PORC

BŒUF

CREVETTES

PÉTONCLES

FILET DE POISSON

FRUITS DE MER

GRANDS GROUPES

(8 personnes ou plus, dîner au restaurant seulement)

DESSERTS

Sauce au cari rouge (pla lard priek)

Sauce au gingembre (pla lard king)

Sauce au chile (mastcha chow wang)

Sauce au cari vert (mastcha lerk la bam)

Sauce poisson au gingembre (mam gung)

Sauce tomate (sot ca)

CASSEROLES SAWATDEE

TOM SAAP

Soupe thaïe royale traditionnelle au goût épicé au chile juxtaposée avec nouilles claires plus douces pour la tempérer. Servie avec légumes verts frais, bœuf et assortiment de fruits de mer.

ÎLE D'ÉRABLE (TOM JEERD)

Une soupe magnifique du centre de la Thaïlande, cette confection est sucrée sans aucune épice – un parfait balan d'ingrédients d'herbes thaïes et légumes verts. Cette casserole spéciale est servie avec vermicelle de riz, calmar, crevettes, bœuf, moules de la Nouvelle-Zélande et pétoncles.

CASSEROLE AUX FRUITS DE MER (COMBO HOT POT)

Cette casserole spéciale du Vietnam sud central a un goût doux, avec une combinaison unique de fruits de mer et poulet fusionnés avec des légumes verts frais saisonniers. Servie avec vermicelle de riz.

SAWATDEE WINNIPEG

Cette casserole vietnamienne traditionnelle est séparée en deux parties : épicée et piquante d'un côté et saveurs plus douces. Cuite à votre table pour réchauffer les hivers froids de Winnipeg.

PETIT

GRAND

PLAT ADDITIONNEL DE VIANDE

LÉGUME EXTRA

RIZ FRIT

RIZ FRIT SAWATDEE