

BOISSONS (KREUNG DEUM)

SANS ALCOOL

18. BOUTEILLE D'EAU MINERALE
Plate / gazeuse 4.-
19. CANNED POP
Coke, Coke Zero 4.-
20. CHA YEN
Thé noir thaïlandais servi sur glaçons et lait 4.-
21. RISTRETTO, ESPRESSO, CAFE 3.50
22. LATTE 4.-

AVEC ALCOOL

23. BIÈRE SINGHA 5.-
24. BIÈRE CHANG 5.-
25. LA BRASSERIE DU CHAUVE 6.50
L'Éternelle (blanche)
La Chaleureuse (au gingembre et piment)
La Rebelle (brune)
La Savante (IPA)
26. VINS
- | | <u>1dl</u> | <u>Bouteille</u> |
|---------------------------|------------|------------------|
| Chasselas de Genève | 6.- | 36.- |
| Gamaret de Genève | 7.- | 46.- |
| Oeil-de-Perdrix de Genève | 6.50 | 41.- |

[V] = VÉGÉTARIEN

ORIGINE DES VIANDES:

Boeuf: Volaille, Porc : SUISSE
Saumon: NORVÈGE
Crevettes: VIETNAM
TVA comprise CHE-299.258.399



CARTE THAI STREET KITCHEN

Boulevard de Pérolles 18, 1700 Fribourg

LES YAANG (LES GRILLADES)

1. AILES DE POULET "STREET STYLE" ปีกไก่ทอด 12.-
Ailes de poulet croustillantes, sauce aigre-douce et sauce épicée au tamarin (4 pièces)
2. KAI SATE ไก่สะเต๊ะ 14.-
Brochettes de poulet mariné au cumin, lait de coco et curcuma, sauce cacahuète (4 pièces)
3. KAI YANG ไก่ย่าง 17.-
Poulet grillé mariné à la citronnelle et racines de coriandre, sauce aigre-douce et sauce épicée au tamarin (1/2 poulet suisse)
4. NUEA NAAM TOK เนื้อน้ำตก 16.-
Salade de faux-filet de boeuf grillé de l'Isaan, menthe, coriandre, citron vert et flocons de piment
5. KHO MOO YANG คอหมูย่าง 14.-
Porc mariné au rhum thaï « Sangsom », miel et épices, sauce épicée au tamarin

LES LAAB (SALADES THAÏES)

6. SOM TAM ส้มตำ / sur demande [V] 13.-
Papaye verte au mortier, tomates cerise, haricots serpent, mini-crevettes séchées et cacahuètes grillées
7. LAAB TOFU [V] ลาบเต้าหู้ 14.-
Salade de tofu, citron vert, menthe fraîche, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment
8. LAAB MOO ลาบหมู 14.-
Salade tiède de porc haché au couteau, citron vert, menthe fraîche, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment
9. LAAB SAUMON ลาบปลาแซลมอน 18.-
Tartare thaï de saumon norvégien, citron vert, menthe fraîche, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment

LES LAAB (SALADES THAÏES)

10. LAAB HED [V] ยำเห็ดนางฟ้า 14.-
Salade tiède de pleurotes, tomates, menthe fraîche, échalote, coriandre, petits oignons frits et piment
11. YAM WUN SEN ยำวุ้นเส้น 16.-
Salade de vermicelles, grosses crevettes, tomates cerises, citron vert, échalote, coriandre, cacahuètes grillées et piment
12. YAM WUN SEN TOFU [V] ยำวุ้นเส้นเต้าหู้ 16.-
Salade de vermicelles, tofu, tomates cerises, citron vert, échalote, coriandre, cacahuètes grillées et piment

LES TOM (SOUPES THAÏES)

13. TOM YUM KUNG ต้มยำกุ้ง 15.-
Crevettes, champignons, galanga, citron vert, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment
14. TOM YUM TOFU [V] ต้มยำเต้าหู้ 14.-
Tofu, pleurotes, galanga, citron vert, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment
15. TOM ZAAP KAI ต้มแซบไก่ 14.-
Bouillon de volaille aux herbes aromatiques, galanga, échalote, coriandre, citronnelle, feuilles de lime et piment rouge frais

KHAO ("À CÔTES")

16. KHAO NIAW ข้าวเหนียว 4.-
Riz collant
17. KHAO SUAY ข้าวสวย 3.-
Riz jasmin