



Restaurant
Le Thai Cuisine

De Thaise keuken



De Thaise kookkunst weerspiegelt de rijkdom van een tropenland uit Azië. Vis, vlees, groenten en kruiden zijn in talloze soorten verkrijgbaar. De schier eindeloze variaties hierop maken van de Thaise menukaart een boekwerk. Onze keuken is afkomstig uit centraal Thailand.

Le Thai Cuisine is sinds 2012 lid van TRA (Thai Restaurant Association). Dit betekent dat alle keukenpersoneel Thai moet zijn om zo de authentiek Thaise keuken te promoten en waarborgen.

Wij koken bij Le Thai Cuisine authentiek en vers voor u, alleen niet zo pittig als in sommige streken van Thailand. Alle ingrediënten importeren wij 1 x per week rechtstreeks uit Thailand.

De verschillende sauzen worden door de eigenaresse eigenhandig bereid en samengesteld uit verse ingrediënten. Alle gerechten worden à la minute bereid met een wok op een grote vlam. Zo werkt men in Thailand en zo koken wij in Le Thai Cuisine. Door de korte bereidingstijd blijft de smaak van de verse kruiden en de groenten bijzonder goed bewaard. Typische Thaise groenten zijn onder meer de Thaise aubergine en bamboe. Kenmerkende kruiden zijn onder meer koriander, knoflook, Thaise holy basil, Thaise zoete basilicum, groene en rode peper, limoengras, laos, gember, citroenblad en munt. De gerechten worden tenslotte op smaak gebracht met vissaus, oestersaus, chilisaus, kokosmelk, citroenen/of suiker. Ervaring heeft geleerd dat sommigen moeten wennen aan de smaak van verse koriander. Dit kruid wordt met name gebruikt om de soep (Tom Yam en Tom Kha) en enkele salades op smaak te brengen.

Het nuttigen van de maaltijd is in Thailand een onderdeel van het sociale leven. In een Thais restaurant is het bijvoorbeeld gebruikelijk dat iedereen een ander gerecht bestelt. Alles wordt in een keer opgediend, zodat de tafel vol staat met een keur aan heerlijke gerechten.

Om het u niet te moeilijk te maken, hebben wij een keuze gemaakt uit de beste gerechten die de Thaise keuken te bieden heeft. Ons advies is dan ook: bestelt u op z'n Thais.

Mocht u uw keuze niet kunnen maken, dan adviseren wij u graag.

Wij gebruiken in onze gerechten geen smaakversterkers, kleurstoffen en conserveermiddelen.

Heeft u speciale dieetwensen of heeft u een allergie? Geef dit aan ons door. Dan houden we hier graag rekening mee.

Eet smakelijk.

VOORGERECHTEN

- | | |
|--|-------|
| 1. Pho Phia Thod | 7,95 |
| 3 stuks kip loempia's. | |
| 2. Ped yang nam jin | 9,50 |
| Gegrilde plakken eendenborstfilet, gemarineerd met sesam. | |
| 3. Kai Ping (gegrild) | 7,95 |
| 3 stokjes kipsaté, gemarineerd met koriander en oestersaus. | |
| 4. Le Thai Krob | 7,95 |
| 4 stuks gekruide en gefrituurde kip in wontondeeg. | |
| 5. Thod Man Koong | 8,25 |
| 4 stuks Thaise stijl gekruide garnalenkoekjes. | |
| 6. Thod Man Plaa | 8,25 |
| 4 stuks gefrituurde viskoekjes. | |
| 7. Neua Takrai | 8,25 |
| 3 stokjes gegrilde ossenhaassaté met huisgemaakte saus. | |
| 8. Yam Hed,  | 8,75 |
| Thaise Paddenstoelensalade met koriander, sjalotjes, lente-ui, munt en citroensap. | |
| 9. Yam Plaa Look Foo,  | 12,50 |
| Krokant gefrituurde meervalsalade met mango, gember, munt, pinda en fijngesneden sjalotjes. | |
| 10. Le Thai Tempura | 13 |
| 2 stuks vegetarische loempia's, 2 stuks gefrituurde garnalen en 2 stuks Thaise viskoekjes. | |
| 11. Hoi Nung Nam Jim | 11 |
| 5 stuks gestoomde oosterse mosselen met citroen en chilisaus. | |

SOEP

- | | |
|---|------|
| 12. Tom Jued Woensen Kai | 8,50 |
| Heldere kippensoep met vermicelli, champignons en koriander. | |
| 13. Tom Kha Kai  | 9,25 |
| Romige Thaise kippensoep met kokosmelk en koriander, citroenblad, citroengras en Thaise champignons. | |
| 14. Tom Yam Kai  | 8,25 |
| Thaise kippensoep met citroengras, Thaise champignons, citroenblad en koriander. | |
| 15. Tom Kha Koong  | 9,75 |
| Romige Thaise garnalensoep met kokosmelk en koriander, citroenblad, citroengras en Thaise champignons. | |
| 16. Tom Yam Koong  | 8,75 |
| Thaise garnalensoep met citroengras, Thaise champignons, citroenblad en koriander. | |
| 17. Tom Yam Poteak  | 12 |
| Hete Thaise zeevruchten met garnaal, mosselen, champignons, meervalfilet, inktvis, koriander, citroenblad en citroengras. | |

Le Thai Cuisine

Pittig: 

Medium pittig: 

Zeer pittig: 

Indien gewenst kunnen we voor u milde gerechten pittig en pittige gerechten mild wokken.
(curry gerechten kunnen niet minder dan 1 peper)

Verrassingsmenu van de chef (3 Gangen)

39, 50 p/p

(Vraag naar de mogelijkheden)

WOK VLEES of VIS

20. Phad Kra Prow  Wokgerecht met Thaise basilicum, rode pepers, kousenband, peulen en ui.

Kai	Moo	Neua	Koong	Talee	Ped
19	20	23	24	25	25

21. Phad Priow Waan Wokgerecht met ananas, komkommer, tomaat, peulen, paprika, babymaïs en uien in zoetzure saus.

Kai	Moo	Neua	Koong	Plaa
19	20	23	24	25

22. Phad Med Ma Muang Wokgerecht met paksoi, paprika, babymaïs, ui, lente-ui en cashewnoten in een romige saus.

Kai	Moo	Neua	Koong
19	20	23	24

23. Phad King  Wokgerecht met gember, kousenband, bamboe, Thaise champignons en lente-ui.

Kai	Moo	Neua	Koong	Plaa
19	20	23	24	25

24. Phad Prik Pow  Wokgerecht met home-made zwarte pepersaus, Thaise basilicum, groene asperges, Thaise eggplant, kousenband en lente-ui.

Kai	Moo	Neua	Koong	Ped
19	20	23	24	25

25. Phad Krathiam Wokgerecht met knoflook, oestersaus en zwarte peperpoeder.
(gerecht wordt zonder groenten gewokt: tip als bijgerecht 51 of 54)

Kai	Moo	Neua	Koong	Plaa	Ped
19	20	23	24	25	25

26. Susi Plaa  Krokant gefrituurde stukjes meerval met knoflook, lente-ui en basilicum in romige rode currysaus. **25,50**

27. Plaa Sam Rod  Krokant gefrituurde stukjes meervalfilet met fijn gesneden ananas, ui, tomaat, komkommer in 3 verschillende smaken saus.
(zoet - zuur - pittig) **25,50**

28. Phad Thai Gewokte rijstnoodles met tahoe, ei, lente-ui, taugé en pinda's.

Kai	Neua	Koong
19	23	24

Kai(Kip) Moo(Varken) Neua(Ossenhaas) Koong(Garnaal) Plaa(Meerval) Ped(Eend) Talee(Seafood)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met pandan rijst.

Le Thai Cuisine

Pittig: 

Medium pittig: 

Zeer pittig: 

Indien gewenst kunnen we voor u milde gerechten pittig en pittige gerechten mild wokken.
(curry gerechten kunnen niet minder dan 1 peper)

CURRY VLEES OF VIS

30. Keng Kiew Waan



Groene curry met bamboe, Thaise aubergine, kousenband, Thaise basilicum, ui, en kokosmelk.

Kai

19,50

Moo

20,50

Neua

23,50

Koong

4,50

Talee

25,50

31. Keng Massaman



Massamancurry met zoete aardappel, ui, cashewnoten en kokosmelk.

Kai

19,50

Moo

20,50

Neua

23,50

Koong

24,50

32. Keng Karee



Gele curry met zoete aardappel, ui, pompoen, kokosmelk en babymais.

Kai

19,50

Moo

20,50

Koong

24,50

33. Keng Phed



Rode curry met Thaise aubergine, kousenband, bamboe, ui, basilicum en kokosmelk.

Kai

19,50

Moo

20,50

Neua

23,50

Koong

24,50

34. Keng Paneng



Rode Paneng curry met ui, pinda, kousenband, basilicum, fijngesneden citroenblad en kokosmelk.

Kai

19,50

Moo

20,50

Neua

23,50

Koong

24,50

35. Keng Sappa Rod



Stukjes gesneden vlees of vis in rode currysaus, met ui, ananas, basilicum, saus, met ui, ananas, basilicum, en kokosmelk.

Kai

19,50

Moo

20,50

Neua

23,50

Koong

24,50

Ped

25,50

36. Keng Phed Ped Yang



Stukjes gegrilde eendborst in rode curry, met ui, mango, druif, cherrytomaten, basilicum en kokosmelk.

Ped

25,50

Kai(Kip) Moo(Varken) Neua(Ossenhaas) Koong(Garnaal) Plaa(Meerval) Ped(Eend) Talee(Seafood)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met pandan rijst.

Le Thai Cuisine

Pittig:

Medium pittig:

Zeer pittig:

Indien gewenst kunnen we voor u milde gerechten pittig en pittige gerechten mild wokken.
(curry gerechten kunnen niet minder dan 1 peper)

SALADES

- 40. Yam Woensen Kai**  **12,50**
Gekookte kipgehaktsalade met koriander, lente-ui, citroen, vermicelli, sjalotjes, tomaat en pinda.
- 41. Yam Le Thai**  **12,50**
Thaise groente salade met kipfilet, rijpe mango, munt pinda, gember, gebakken uien, sjalotjes en gemalen kokos.
- 42. Yam Pak** **8,50**
Thaise plattelandssalade met citroensap, koriander, tomaat, lente-ui, sjalotjes en komkommer.
- 43. Yam Talee**  **14,50**
Seafoodsalade met citroensap, koriander, tomaat, sjalotjes vermicelli, bleekselderij, komkommer en Thaise chilipeper.
- 44. Yam Phed Le Thai**  **15**
Salade met gegrilde eendenborstfilet, komkommer, lente-ui, munt, sjalotjes en cashewnoten.
- 45. Laap Moo**  **13,50**
Stukjes gegrilde varkenshaas met citroensap, munt gedroogde chilipeper, koriander en sjalotjes.
- 46. Yam woensen koong**  **14,00**
Gekookte garnalen salade met coriander, lente-ui, citroen, Vermicelli, sjalotjes, tomaat en pinda's.

BIJGERECHTEN

- 50. Khao Phad** **5**
Gebakken rijst met ei en groenten.
- 51. Phad Pak Roam** **8,50**
Roergebakken paksoi, broccoli, spitskool, peulen, taugé champignon knoflook en oestersaus.
- 52. Phad thai** **8,95**
Rijstnoodle met tahoe, ei, lente ui, taugé en gemalen pinda's.
- 53. Phad Pak Roam Gai** **9**
Roergebakken paksoi, broccoli, spitskool, peulen, taugé, champignon, knoflook, oestersaus en ei.

Kai(Kip) Moo(Varken) Neua(Ossenhaas) Koong(Garnaal) Plaa(Meerval) Ped(Eend) Talee(Seafood)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met pandan rijst.

Le Thai Cuisine

Pittig: 

Medium pittig: 

Zeer pittig: 

Indien gewenst kunnen we voor u milde gerechten pittig en pittige gerechten mild wokken.
(curry gerechten kunnen niet minder dan 1 peper)

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

60. Pho Phia Jee	7,50
3 stuks vegetarische loempia's.	
61. Le Thai Tempura	7,25
Krokant gefrituurde gemengde groenten.	
62. Tod Man Pak	7,50
4 stuks gefrituurde groentenkoekjes.	
63. Thod Man Khao Poth	7,25
4 stuks gefrituurde maïs koekjes.	
64. Tofu Tempura	7,25
3 stuks in repen gesneden tofu, gefrituurd met tempuradeeg.	

VEGETARISCHE SOEP

70. Tom Jued Jee	7,50
Heldere Thaise vegetarische soep met tofu en groenten.	
71. Tom Kha Hed	8,50
Thaise vegetarische soep met champignons, tofu, kokosmelk en koriander.	
72. Tom Yam Jee	7,50
Pittige Thaise soep met champignons, citroen en koriander.	

WOK VEGETARISCH

80. Phad Kra Pow Jee	15,50
Roergebakken champignons, groenten, ei en Thaise holy basil.	
81. Choo Chee Pak	15,50
Roergebakken groenten met tofu in rode curry, kokosmelk en basilicum.	
82. Taow Hoe Med Ma Muang	15,75
Roergebakken tofu met cashewnoten en groenten in een romige saus.	
83. Phad Pak King	15,50
Roergebakken groenten met gember en ei.	
84. Phad Pak Priow Waan	15,50
Roergebakken groenten met tofu in zoetzure saus.	
85. Phad Woensen Pak	15,50
Roergebakken vermicelli, kousenband, paksoi, bamboe, paprika, ui en Thaise champignons in tamarinde saus.	

Kai(Kip) Moo(Varken) Neua(Ossenhaas) Koong(Garnaal) Plaa(Meerval) Ped(Eend) Talee(Seafood)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met pandan rijst.

Le Thai Cuisine

Pittig: 

Medium pittig: 

Zeer pittig: 

Indien gewenst kunnen we voor u milde gerechten pittig en pittige gerechten mild wokken.
(curry gerechten kunnen niet minder dan 1 peper)

VEGETARISCHE CURRY

- 90. Kaeng Karee Pak** 🌶️ **16,50**
Gele curry met tofu, zoete aardappel, ui, groenten en kokosmelk.
- 91. Kaeng Massaman Pak** 🌶️ **16,50**
Massaman curry met groenten, tofu, zoete aardappel, cashewnoten en kokosmelk.
- 92. Kaeng Kiew Waan Pak** 🌶️🌶️ **16,50**
Groene curry met groenten, tofu, bamboe, basilicum, Thaise aubergine en kokosmelk.
- 93. Kaeng Phed Pak** 🌶️ **16,50**
Rode curry met ei, bamboe, kousenband, courgette, kokosmelk, peulen, aubergine, Thaise champignon, basilicum en ui,
- 94. Kaeng Paneng Pak** 🌶️🌶️ **16,50**
Rode paneng curry, vermicilli, groenten, gember, pinda, basilicum en kokosmelk.

VEGETARISCHE SALADES

- 100. Yam Jee Le Thai** 🌶️ **8,50**
Thaise groentesalade met rijpe mango, pinda, gember, gebakken ui, gemalen kokos en munt.
- 101. Yam Roammid** **8,50**
Thaise plattelandssalade met citroensap, koriander, tomaat, lente - ui en komkommer.

Kai(Kip) Moo(Varken) Neua(Ossenhaas) Koong(Garnaal) Plaa(Meerval) Ped(Eend) Talee(Seafood)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met pandan rijst.

Le Thai Cuisine

Pittig: 🌶️

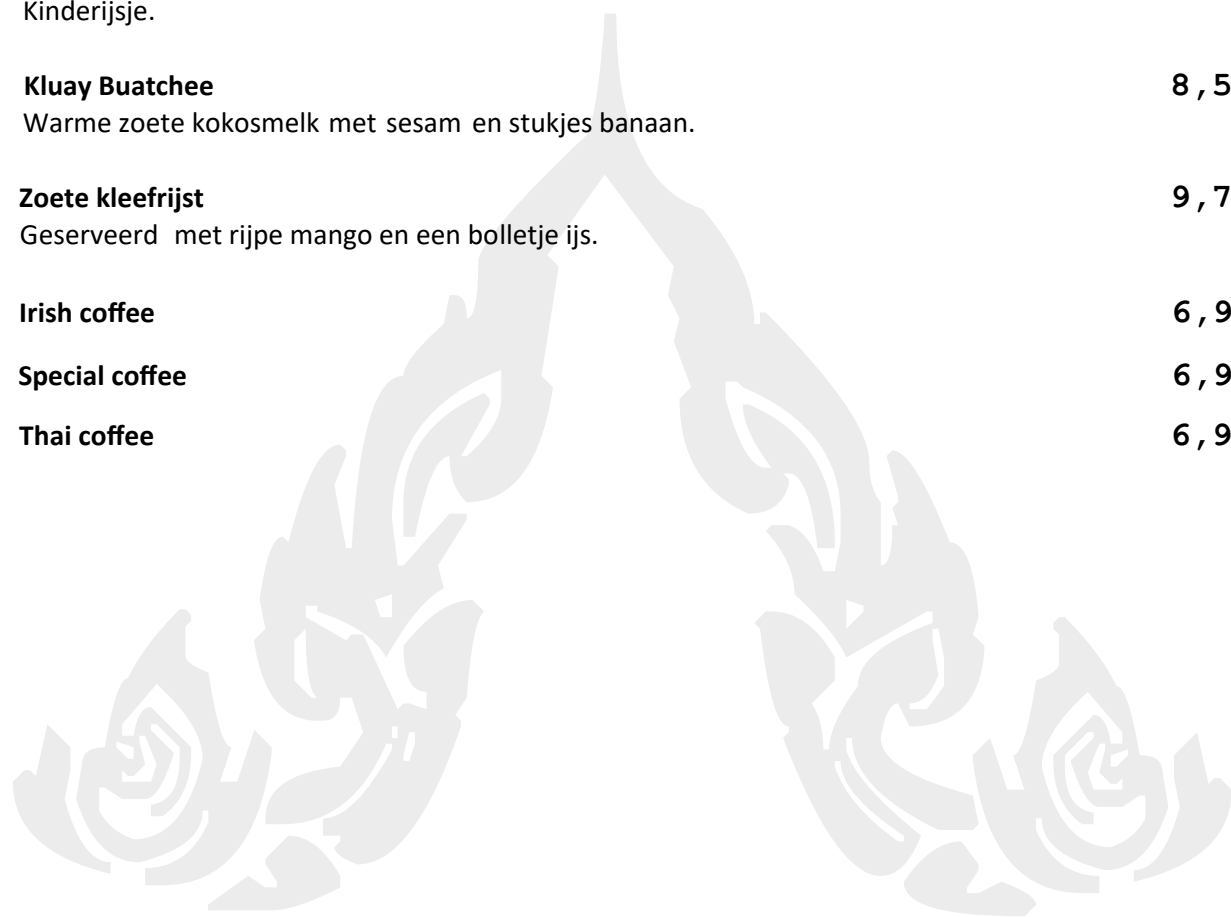
Medium pittig: 🌶️🌶️

Zeer pittig: 🌶️🌶️🌶️

Indien gewenst kunnen we voor u milde gerechten pittig en pittige gerechten mild wokken.
(curry gerechten kunnen niet minder dan 1 peper)

DESSERTS

201.	Ice cream Roam 3 verschillende bolletjes ijs.	8,25
202.	Gebakken banaan Geserveerd met twee bolletjes ijs.	8,75
203.	Ice cream katee 3 bolletjes kokos sorbetijs.	8,50
204.	Ice cream dek Kinderijsje.	5,75
205.	Kluay Buatchee Warme zoete kokosmelk met sesam en stukjes banaan.	8,50
206.	Zoete kleeftijst Geserveerd met rijpe mango en een bolletje ijs.	9,75
207.	Irish coffee	6,95
208.	Special coffee	6,95
209.	Thai coffee	6,95



Le Thai Cuisine

DRANKEN

Diverse frisdranken	2,95
Verse Jus d'Orange	4,25
Chaudfontaine rood/blauw ½ liter	5,25
Koffie	2,95
Koffie verkeerd	3,50
Latte Machiatto	3,95
Espresso	2,95
Cappuccino	3,25
Dubbele espresso	3,95
Thee	2,75
Verse munt thee	3,50
Rozen thee	3,10
Jasmijn thee	3,10
Verse gember thee	3,20
Grolsch	3,10
Amstel 0.0	2,95
Singha Thais bier	4,50
Chang Thais bier	4,50

STERKE DRANKEN

Sherry dry	3,95
Sherry medium	3,95
Martini	3,95
Jonge jenever	4,20
Oude jenever	4,20
Port rood	4,50
Port wit	4,50
Vodka	4,95
Bacardi	5,10
Dom Benedictine	5,95
Mek hong	5,95
Jameson	4,95
Gin	4,20

LIKEUREN

Tia Maria	5,50
Cognac	6,25
Amaretto	5,50
Grand marnier	5,50
Likeur 43	5,50

Le Thai Cuisine

*Geopend
Woensdag t/m Zondag
vanaf 16.30 uur*

Telefoon : 0570 - 61 39 22

info@lethai.nl

www.lethai.nl

