

Quelques aperçus de nos délicieux plats!



Horaires d'ouverture

Lundi à Vendredi:

11h00 à 14h00

17h30 à 21h00

Samedi: 17h30 à 21h00

Dimanche: Fermé

Chez AOM
Spécialités Thaïlandaises

Av. de Cour 69
1007 Lausanne
Tél. 021 565 03 50

Traiteur

Take Away

Fêtes d'anniversaires,
repas d'entreprises et
banquets.

À déguster sur place ou
à l'emporter.

Entrées

1. Pow Pià (3 pièces) 6.-
Rouleaux de printemps aux légumes
2. Kai Satey (3 pièces) 7.-
Brochettes de poulet, sauce cacahuètes
3. Tod Man Kung (3 pièces) 8.-
Beignets de crevettes

Potages (Tom)

4. Tom Kha Kai 8.-
Soupe de poulet au galanga et lait de coco
5. Tom Yam Kung 8.-
Soupe de crevettes à la citronnelle et lait de coco
6. Tom Jued Pak 7.-
Soupe de vermicelles aux légumes

Salades (Yam)

7. Som Tam Thai 13.-
Salade de papaye verte avec cacahuètes
8. Yan Nuea 15.-
Salade de boeuf

Poulets (Kai) Provenance Suisse - UE - Brésil

9. Kai Pad Med Mamuangt 20.-
Emincé de poulet sauté à la noix de cajou
10. Keang Massaman Kai 20.-
Poulet au curry Massaman
11. Kai Pad Kra Praw 20.-
Emincé de poulet sauté au basilic thaï, ails et piments
12. Keang Dang Kai 20.-
Emincé de poulet au curry rouge
13. Keang Kiew Wan Kai 20.-
Emincé de poulet au curry vert et lait de coco
14. Kai Pad Khing 20.-
Emincé de poulet au gingembre

Boeufs (Nuea) Provenance Suisse - Autriche

15. Pad Pak Roam 23.-
Boeuf sauté aux légumes
16. Keang Massaman Nuea 23.-
Boeuf au curry Massaman et lait de coco
17. Pad Kra Praw Nuea 23.-
Boeuf haché au basilic thaï, ails et piments
18. Keang Kiew Wan Nuea 23.-
Boeuf au curry vert et lait de coco
19. Panang Nuea 23.-
Boeuf au curry Panang et lait de coco

Canards (Ped) Provenance UE - Thaïlande

20. Keang Dang Ped 23.-
Canard au curry rouge et lait de coco
21. Pad Pak Roam Ped 23.-
Canard sauté aux légumes
22. Pad Kra Praw Ped 23.-
Canard au basilic thaï, ails et piments

Crevettes (Kung) Provenance Thaïlande - Vietnam

23. Pad Pak Roam Kung 22.-
Crevettes sautées aux légumes
24. Pad Kra Praw Kung 22.-
Crevettes sautées au basilic thaï, ails et piments
25. Keang Dang Kung 22.-
Crevettes au curry rouge

Plats végétariens

26. Pad Pak Roam Tofu 18.-
Tofu sauté aux légumes
27. Keang kiew Wan Tofu Pak 18.-
Tofu et légumes au curry vert

Nouilles thaï (nouilles de riz)

28. Pad Thaï Pak 18.-
Nouilles sautées aux légumes, oeufs et cacahuètes
29. Pad Thaï Kung 22.-
Nouilles sautées aux crevettes et cacahuètes
30. Pad Thaï Nuea 23.-
Nouilles sautées au boeuf et cacahuètes
31. Pad Khi Meà Kai 20.-
Nouilles sautées au poulet, piments, basilic,
32. Pad Thaï Kaï 20.-
Nouilles sautées au poulet et cacahuètes
33. Pad si Kenw Kai 20.-
Nouilles sauce de soja sautées au poulet

Riz thaï (Khaw)

34. Kaow Pad Pak 18.-
Riz sauté aux légumes avec oeuf
35. Kaow Pad Kai 20.-
Riz sauté au poulet
36. Kaow Pad Kung 22.-
Riz sauté aux crevettes

Poissons (Vietnam)

37. Keang Panang Pra 18.-
Poisson frit au curry Panang
38. Pad Kra Praw Pra 18.-
Poisson frit sauté au basilic

Spécialités thaï

39. Kaprow Neu Sub Kaidao 25.-
Boeuf haché au basilic, et oeuf au plat
40. Kaow Khai Jeans 14.-
Omelette, riz blanc (tomates cherry, oignons)
41. Kaow Pad Supparod 23.-
Riz sauté à l'ananas, avec poulet aux crevettes

Les plats principaux sont accompagnés de riz nature

42. Riz Blanc 3.-
43. Riz Cantonais 5.-

Boissons

44. Eau gazeuse 3.-
45. Eau plate 3.-
46. Coca Cola 3.-
47. Coca Cola Zero 3.-
48. Thé 3.-
49. Café 3.-

BON APPETIT!



@chezAom



www.chezaom.com



021 565 03 50