

## ≡ L'ENCYCLOPÉDIE DE LA STREET FOOD THAÏLANDAISE

Le Guide Trilingue Complet : Thaï | Français | English

## ≡ THE THAI STREET FOOD ENCYCLOPEDIA The Complete Trilingual Guide: Thai | French | English

### 🥩 SECTION 1 : BŒUF / BEEF (เนื้อวัว)

*Une catégorie prisée pour ses bouillons riches et ses sautés puissants en saveurs.*

### 🥩 SECTION 1: BEEF (เนื้อวัว)

*A popular category, prized for its rich broths and boldly flavored stir-fries.*

Plat (Thaï)	Nom & Description (FR)	Name & Description (EN)	Piment (1-5) / Chili (1-5)
1. Neua Dad Deaw (เนื้อแดดเดียว)	Bœuf séché au soleil : Lanières de bœuf marinées puis frites.	Sun-dried beef : Marinated beef strips, deep-fried for a chewy texture.	1
2. Pad Ka Pao Neua (ผัดกะเพราเนื้อ)	Bœuf au basilic sacré : Bœuf haché sauté avec ail et piment.	Beef with Holy Basil : Minced beef stir-fried with garlic and chilies.	5
3. Kuay Teow Neua (กวยเตี๋ยวเนื้อ)	Soupe de nouilles au bœuf : Bouillon brun aux épices et bœuf tendre.	Beef Noodle Soup : Dark aromatic broth with noodles and tender beef.	1

<b>4. Yam Neua Yang</b> (ยำเนื้อย่าง)	Salade de bœuf grillé : Tranches de bœuf avec oignons et tomates.	Grilled Beef Salad : Sliced beef with spicy lime dressing.	4
<b>5. Massaman Neua</b> (มัสมั่นเนื้อ)	Curry Massaman bœuf : Curry doux aux pommes de terre et cacahuètes.	Beef Massaman Curry : Mild curry with potatoes and peanuts.	2
<b>6. Neua Yang</b> (เนื้อย่าง)	Bœuf grillé : Tranches de bœuf marinées grillées au charbon.	Thai BBQ Beef : Marinated sliced beef grilled over charcoal.	1
<b>7. Larb Neua</b> (ลาบเนื้อ)	Salade de bœuf haché : Style Isaan avec riz grillé et herbes.	Minced Beef Salad : Isaan style with roasted rice and herbs.	4
<b>8. Neua Nam Tok</b> (เนื้อน้ำตก)	Bœuf "Cascade" : Salade de bœuf grillé aux herbes fraîches.	Waterfall Beef : Grilled beef salad with lime and fresh herbs.	4
<b>9. Gaeng Kiew Wan Neua</b> (แกงเขียวหวานเนื้อ)	Curry vert au bœuf : Curry épice au lait de coco et aubergines.	Green Beef Curry : Spicy coconut curry with Thai eggplants.	4
<b>10. Panang Neua</b> (พะแนงเนื้อ)	Curry Panang bœuf : Curry de bœuf	Panang Beef Curry : Thick, salty and	3

	crémeux et peu liquide.	sweet creamy curry.	
11. Pad Prik Gaeng Neua (ผัดพริกแกงเนื้อ)	Bœuf sauté au curry rouge : Bœuf sauté avec haricots longs.	Beef Red Curry Stir-fry : Beef stir-fried with red curry paste.	4
12. Neua Pad Nam Man Hoy (เนื้อผัดน้ำมันหอย)	Bœuf sauce huître : Bœuf sauté avec oignons et champignons.	Beef in Oyster Sauce : Stir-fried beef with onions and mushrooms.	1
13. Gao Lao Neua (ເກາແລາເນື້ອ)	Soupe bœuf sans nouilles : Riche bouillon servi avec du riz.	No-Noodle Beef Soup : Rich broth with beef, served with rice.	1
14. Neua Ping (เนื้อปิ้ง)	Brochettes de bœuf : Grillées et marinées au soja.	Beef Skewers : Grilled skewers marinated in soy sauce.	1
15. Pad Prik Thai Dum Neua (เนื้อผัดพริกไทยดำ)	Bœuf au poivre noir : Sauté puissant aux grains de poivre.	Black Pepper Beef : Bold stir-fry with black peppercorns.	2

 SECTION 2 : PORC / PORK (ໜູ້) Le roi de la rue thaïlandaise, décliné sous toutes les formes : grillé, frit ou braisé.

 SECTION 2: PORK (ໜູ້)

The king of Thai street food, prepared in all its forms: grilled, fried, or braised.

Plat (Thaï)	Nom & Description (FR)	Name & Description (EN)	Piment (1-5)
16. Moo Ping (ໜູ້ປິ່ງ)	Porc grillé : Brochettes marinées au lait de coco (sucrées).	Grilled Pork Skewers : Marinated in coconut milk (sweet).	1
17. Khao Kha Moo (ຂ້າວຂາໜູ້)	Jambonneau braisé : Porc fondant servi sur riz avec œuf.	Braised Pork Leg : Melting pork served over rice with egg.	1
18. Moo Krob (ໜູ້ກຮອບ)	Porc croustillant : Poitrine de porc à la peau craquante.	Crispy Pork Belly : Deep-fried pork belly with crunchy skin.	1
19. Larb Moo (ລາບໜູ້)	Salade porc haché : Incontournable de l'Isaan, citronné.	Minced Pork Salad : Iconic Isaan dish with lime and chili.	4
20. Khao Moo Dang (ຂ້າວໜູ້ແດງ)	Riz au porc rouge : Tranches de porc BBQ avec sauce sucrée.	Red BBQ Pork with Rice : Sliced BBQ pork with a sweet red gravy.	1

<b>21. Moo Dad Deaw (หมู แดดเดี้ยว)</b>	<b>Porc séché frit : Version porc du bœuf séché, très addictif.</b>	<b>Sun-dried Pork : Deep-fried marinated pork strips.</b>	<b>1</b>
<b>22. Pad See Ew Moo (ผัด ขี้อ้วนหมู)</b>	<b>Nouilles larges sautées : Nouilles de riz au soja et brocoli chinois.</b>	<b>Stir-fried Wide Noodles : Rice noodles with soy and Chinese broccoli.</b>	<b>1</b>
<b>23. Nam Tok Moo (น้ำตก หมู)</b>	<b>Salade porc cascade : Porc grillé mélangé avec herbes et piment.</b>	<b>Waterfall Pork : Grilled pork salad with herbs and spices.</b>	<b>4</b>
<b>24. Sai Oua (ไส้อั่ว)</b>	<b>Saucisse du Nord : Saucisse aux herbes, citronnelle et épices.</b>	<b>Northern Thai Sausage : Herbal pork sausage with lemongrass.</b>	<b>3</b>
<b>25. Sai Krok Isaan (ไส้กรอก อีสาน)</b>	<b>Saucisse fermentée : Saucisse de porc et riz au goût acidulé.</b>	<b>Isaan Sausage : Fermented pork and rice sausage with sour notes.</b>	<b>2</b>
<b>26. Moo Tod Kratiem (หมู ทอด กระเทียม)</b>	<b>Porc à l'ail : Porc sauté avec beaucoup d'ail frit.</b>	<b>Garlic Pork : Stir-fried pork with plenty of fried garlic.</b>	<b>1</b>

<b>27. Khao Pad Moo</b> <b>(ข้าวผัดหมู)</b>	Riz sauté au porc : Plat simple et complet avec œuf et oignons.	Pork Fried Rice : Simple stir-fried rice with pork and egg.	1
<b>28. Joke Moo</b> <b>(โจ๊กหมู)</b>	Bouillie de riz : Porridge de riz aux boulettes de porc.	Rice Congee : Rice porridge with pork meatballs.	1
<b>29. Moo Satay</b> <b>(หมูสะเต๊ะ)</b>	Satay de porc : Brochettes servies avec sauce cacahuète.	Pork Satay : Skewers served with peanut sauce.	1
<b>30. Rad Na Moo</b> <b>(ราดหน้าหมู)</b>	Nouilles en sauce : Nouilles de riz sous une sauce épaisse.	Noodles in Gravy : Rice noodles topped with thick gravy.	1

 SECTION 3 : POULET ('ไก') Idéal pour les amateurs de grillades et de currys onctueux.

 SECTION 3: CHICKEN ('ไก')  
Ideal for lovers of grilled dishes and rich, creamy curries.

Plat (Thaï)	Nom & Description (FR)	Name & Description (EN)	Piment (1-5)
31. Gai Yang (ไก่ย่าง)	Poulet grillé : Poulet entier ou cuisses grillées à la citronnelle.	Grilled Chicken : Whole or pieces of lemongrass-grilled chicken.	1
32. Khao Man Gai (ข้าวมันไก)	Riz au poulet poché : Servi avec un riz gras parfumé.	Hainanese Chicken Rice : Poached chicken with oily fragrant rice.	1
33. Gai Tod (ไก่ทอด)	Poulet frit : Poulet croustillant façon thaïe (souvent à l'ail).	Thai Fried Chicken : Crispy fried chicken (often garlic-heavy).	1
34. Khao Soi Gai (ข้าวซอยไก)	Soupe de nouilles curry : Spécialité du Nord au lait de coco.	Northern Curry Noodles : Coconut curry soup with egg noodles.	3
35. Gai Pad Med Ma-muang (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง)	Poulet noix de cajou : Sauté avec poivrons et oignons.	Chicken Cashew Nuts : Stir-fried with peppers and onions.	2

<b>36. Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)</b>	<b>Soupe poulet coco : Bouillon au galanga et lait de coco.</b>	<b>Chicken Coconut Soup : Galangal and coconut milk soup.</b>	<b>2</b>
<b>37. Green Curry Gai (แกงเขียวหวานไก่)</b>	<b>Curry vert poulet : Curry épice aux aubergines thaïes.</b>	<b>Green Chicken Curry : Spicy curry with Thai eggplants.</b>	<b>4</b>
<b>38. Gai Pad King (ไก่ผัดขิง)</b>	<b>Poulet au gingembre : Sauté léger avec beaucoup de gingembre.</b>	<b>Chicken Ginger Stir-fry : Light stir-fry with plenty of ginger.</b>	<b>2</b>
<b>39. Larb Gai (ลาบไก่)</b>	<b>Salade de poulet haché : Herbes fraîches et citron vert.</b>	<b>Minced Chicken Salad : Fresh herbs and lime-based salad.</b>	<b>3</b>
<b>40. Gai Ping (ไก่ปิ้ง)</b>	<b>Brochettes de poulet : Version poulet du Moo Ping.</b>	<b>Grilled Chicken Skewers : Chicken version of Moo Ping.</b>	<b>1</b>

 SECTION 4 : FRUITS DE MER & POISSONS (อาหารทะเล) La fraîcheur absolue des côtes et des rivières de Thaïlande.

 SECTION 4: SEAFOOD & FISH (อาหารทะเล)  
The absolute freshness of Thailand's coasts and rivers.

Plat (Thaï)	Nom & Description (FR)	Name & Description (EN)	Piment (1-5)
41. Tom Yum Goong (ต้มยำกุ้ง)	Soupe crevettes citronnelle : Acide, épicée et très parfumée.	Spicy Shrimp Soup : Sour, spicy and highly aromatic.	5
42. Pla Pao (ปลาเผา)	Poisson croûte de sel : Grillé avec de la citronnelle à l'intérieur.	Salt-crusted Fish : Grilled with lemongrass inside.	1
43. Tod Mun Pla (ทอดมันปลา)	Beignets de poisson : Galettes épicées aux haricots longs.	Fish Cakes : Spiced patties with long beans.	2
44. Goong Ob Wun Sen (กุ้งอบวุ้นเส้น)	Crevettes vermicelles : Cuites en pot avec gingembre et poivre.	Shrimp with Glass Noodles : Cooked with ginger and pepper.	1
45. Pad Thai Goong (ผัดไทยกุ้ง)	Pad Thaï crevettes : Les célèbres nouilles sautées.	Shrimp Pad Thai : The famous stir-fried rice noodles.	2

<b>46. Hor Mok Pla (ห่อหมกปลา)</b>	<b>Mousse de poisson : Curry de poisson cuit à la vapeur.</b>	<b>Fish Curry Mousse : Steamed fish curry in banana leaf.</b>	<b>3</b>
<b>47. Pla Tod Kratiem (ปลาทอดกระเทียม)</b>	<b>Poisson frit à l'ail : Entier ou en filets, croustillant.</b>	<b>Garlic Fried Fish : Whole or fillets, very crispy.</b>	<b>1</b>
<b>48. Yam Talay (ยำทะเล)</b>	<b>Salade fruits de mer : Mélange pimenté de crevettes et calmars.</b>	<b>Spicy Seafood Salad : Mixed seafood with spicy lime dressing.</b>	<b>4</b>
<b>49. Hoy Tod (หอยทอด)</b>	<b>Omelette aux huîtres : Frite et croustillante sur des pousses de soja.</b>	<b>Oyster Omelet : Crispy fried omelet with oysters and sprouts.</b>	<b>1</b>
<b>50. Poo Pad Pong Karee (ปูผัดผงกะหรี่)</b>	<b>Crabe au curry jaune : Sauté crémeux avec œuf et céleri.</b>	<b>Crab Yellow Curry : Creamy stir-fry with egg and celery.</b>	<b>2</b>

 SECTION 6 : DESSERTS (ของหวาน) La touche finale sucrée et rafraîchissante.

 SECTION 6: DESSERTS (ของหวาน)  
A sweet and refreshing finishing touch.

Plat (Thaï)	Nom & Description (FR)	Name & Description (EN)	Piment (1-5)
51. Khao Niao Mamuang (ข้าวเหนียวมะม่วง)	Riz gluant mangue : Le dessert le plus célèbre de Thaïlande.	Mango Sticky Rice : The most famous Thai dessert.	0
52. Khanom Buang (ขนมเบื้อง)	Crêpes thaïes : Mini-crêpes craquantes à la crème de coco.	Thai Crepes : Tiny crispy crepes with coconut cream.	0
53. Roti (โรตี)	Crêpe thaïlandaise : Souvent à la banane et lait concentré.	Thai Pancake : Flatbread with banana and condensed milk.	0
54. Khanom Krok (ขนมครก)	Pancakes coco : Petits dômes crémeux à la noix de coco.	Coconut Pancakes : Creamy coconut milk dumplings.	0
55 I-Tim Kati (ไอติมกะทิ)	Glace coco : Servie souvent dans une noix de coco.	Coconut Ice Cream : Often served in a coconut shell.	0

<b>56. Bua Loy (ບັງລອຍ)</b>	<b>Boulettes de riz coco : Servies dans un lait de coco chaud.</b>	<b>Rice Balls in Coconut Milk : Served in warm coconut milk.</b>	<b>0</b>
<b>57. Tako (ຕະໂກໍ)</b>	<b>Pouding coco : Gelée à base de farine de riz et lait de coco.</b>	<b>Coconut Pudding : Layered pudding with coconut cream.</b>	<b>0</b>
<b>58. Khanom Chan (ຂນມໜັນ)</b>	<b>Gâteau en couches : Gâteau gélatineux vert au pandan.</b>	<b>Layered Jello Cake : Green pandan flavored sticky cake.</b>	<b>0</b>

## SECTION : LES INSECTES ET ARACHNIDES (แมลงทอด - MA-LAENG TOD)

Consommés traditionnellement dans l'Isaan (Nord-Est), les insectes sont aujourd'hui des snacks populaires dans tout le pays. Ils sont généralement frits avec des feuilles de kaffir (citronnier) pour l'arôme et vaporisés d'un mélange de sauce soja et de poivre blanc.

## SECTION: INSECTS & ARACHNIDS (ແມ່ລັງທອດ – MA-LAENG TOD)

Traditionally eaten in Isaan (the Northeast), insects are now popular snacks throughout the country. They are usually deep-fried with kaffir lime leaves for aroma and lightly sprayed with a blend of soy sauce and white pepper.

Plat (Thaï)	Nom & Style de Dégustation (FR)	Name & Tasting Style (EN)	Goût & Texture
Non Mai Phai (หนอนไม้ ไฟ)	Vers de bambou : Le "best-seller". Très apprécié pour son aspect familier.	Bamboo Worms : The bestseller. Highly popular due to its approachable look.	FR: Texture de popcorn ou de frites. Goût salé et crémeux.  EN: Popcorn-like texture. Salty and creamy taste.
Tak Ka Tan (ตักแตน)	Sauterelles frites : Servies entières, elles sont le snack croquant par excellence.	Fried Grasshoppers : Served whole, they are the ultimate crunchy snack.	FR: Très croustillant. Goût proche de la peau de poulet grillée.

			<b>EN:</b> Very crunchy. Taste similar to grilled chicken skin.
Jing Reed (จึงหรีด)	Grillons : Plus petits et plus charnus que les sauterelles.	Crickets : Smaller and meatier than grasshoppers.	<b>FR:</b> Texture riche, goût de noisette grillée.  <b>EN:</b> Rich texture, roasted nutty flavor.
Maeng Da (แมลงดา)	Scarabée d'eau géant : Souvent consommé pilé dans les sauces (Nam Prik).	Giant Water Bug : Often consumed crushed in chili pastes (Nam Prik).	<b>FR:</b> Parfum floral unique, proche de la poire ou du jasmin.  <b>EN:</b> Unique floral scent, similar to pear or jasmine.

<b>Maeng Ki Noon</b> (ແມັງ ຄິນູນ)	Hannetons : Gros insectes ronds, très riches en protéines.	Cockchafers / Beetles : Large round insects, very high in protein.	<b>FR:</b> Coquée dure et croustillante, intérieur moelleux.  <b>EN:</b> Hard crunchy shell with a soft interior.
<b>Mod Dang</b> (ໄໝ ມດແດງ)	Œufs de fourmis rouges : Une délicatesse saisonnière rare et chère.	Red Ant Eggs : A rare and expensive seasonal delicacy.	<b>FR:</b> Éclatent en bouche. Goût beurré et légèrement acide.  <b>EN:</b> Pop in the mouth. Buttery and slightly acidic taste.
<b>Maeng Pong</b> (ແມັງປອງ)	Scorpions : Principalement trouvés sur les marchés touristiques (Khao San Road).	Scorpions : Mostly found in tourist markets (Khao San Road).	<b>FR:</b> Goût de poisson séché ou de crevettes très cuites.  <b>EN:</b> Taste of dried fish or

			<b>overcooked shrimp.</b>
<b>Ee Reed</b> (ឈុំក្រែង)	<b>Grillons géants :</b> Plus gros que les grillons standards, souvent très assaisonnés.	<b>Giant Crickets :</b> Larger than standard crickets, often heavily seasoned.	<b>FR:</b> Chair consistante, goût terreux et épicé.  <b>EN:</b> Substantial meat, earthy and spicy flavor.
<b>Dak Dae</b> (តាកដៃ)	<b>Vers à soie :</b> De forme ovale, ils sont souvent frits avec beaucoup d'ail.	<b>Silkworm Pupae :</b> Oval-shaped, usually fried with lots of garlic.	<b>FR:</b> Texture onctueuse à l'intérieur, goût de noisette.  <b>EN:</b> Creamy texture inside, nutty flavor.
<b>Maeng Mum</b> (មេងមុំ)	<b>Tarentules :</b> Plus rares, originaires des frontières cambodgiennes.	<b>Tarantulas :</b> Rarer, originating from the Cambodian borders.	<b>FR:</b> Chair blanche fine comme du crabe, peau croustillante.

			<p><b>EN:</b> Fine white meat like crab, crispy skin.</p>
--	--	--	---