



THAÏ CUISINE

LUNCH (uniquement les midis du mardi au vendredi)

UN SERVICE	14,5€
Plat du jour	
DEUX SERVICES	19€
Plat du jour + entrée ou dessert au choix (supplément de 5€ pour l'entrée assiette "Sao")	

SALADES & ENTRÉES FROIDES

- Som Tam** 
Salade de papaye verte, tomate cerise, carotte, haricot vert, cacahuètes grillées, sauce piquante à base de citron vert et sauce poisson
- Yam wonsen**
Salade de vermicelle de riz avec porc haché et scampis, sauce à la citronnelle (lemon grass) piquante
- Nem kai**
Rouleaux printemps froids (2 pcs) aux poulet & légumes et sauce aigre-douce
- Nem pak** 
Rouleaux printemps froids (2 pcs) aux légumes et sauce aigre-douce

ENTRÉES CHAUDES

- Pho pia pak** 
Triangles thaïs croustillants aux légumes (4pcs) et sauce aigre douce
- Pho pia kai**
Rouleaux thaïs croustillants au poulet (4pcs), pousses de soja et sauce aigre douce
- Pho pia khung**
Rouleaux thaïs croustillants aux scampis (4pcs) et à l'ail
- Kai satay**
Brochettes de poulet (4pcs), sauce cacahuète & « sweet » sauce au concombre
- Tod man pla**
Beignets de poisson (4pcs) au curry rouge, herbes thai et « sweet » sauce au concombre
- Kwio krob**
Raviolis frits farcis aux porc (5pcs), cacahuète et sauce au miel
- Assiette « Sao »**
Assortiment de 6 entrées chaudes (6pcs)

POTAGES (pour le potage en plat (riz et portion supplémentaire) : + 4€)

- Tom yam kai** 
Potage au poulet, parfumé à la citronnelle et champignons
- Tom yam khung** 
Potage aux scampis, parfumé à la citronnelle et champignons
- Tom yam pak**  
Potage aux légumes, parfumé à la citronnelle et champignons
- Tom kha kai**
Potage au poulet et lait de coco, galanga, champignons et parfumé à la citronnelle
- Tom kha pak** 
Potage aux légumes et lait de coco, galanga, champignons et parfumé à la citronnelle

PLATS

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BLANC PARFUMÉ (excepté nos pad thai et riz sautés)

POULET

- Keng curry kai** **16,9€**
Poulet au curry jaune et lait de coco, carotte, pomme de terre, patate douce et oignons
- Panang kai** 
Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou
- Kai pad med mamaung** 
Poulet sauté aux noix de cajou, poivrons et ananas frais
- Kai pad kapao**  
Poulet sauté au wok, haricots verts et basilic thai
- Pad thai kai**
Nouilles de riz sautées au poulet, pousses de soja, légumes et cacahuètes grillées
- Kao pad kai**
Riz sauté au poulet et légumes (carotte, maïs, petits pois et oignons)

PORC

- Moo pad khing** 
Dés de porc sautés au wok, gingembre en fines lamelles et champignons **11,5€**
- Moo pad prik keng** 
Dés de porc sautés au wok et parfumés à la citronnelle, curry rouge, haricots verts **11,5€**
- Moo pad kapao**  
Porc haché sauté au wok, basilic thai et haricots verts **11,5€**
- Laab moo** 
Salade de porc haché au citron vert et menthe fraîche **9,9€**

BŒUF

- Massaman neua** **18,5€**
Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées
- Panang neua** 
Bœuf au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou **18,5€**
- Keng kiowan neua**  
Émincé de bœuf au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai **18,5€**
- Yam neua**  
Bœuf (filet pur) grillé en salade, menthe fraîche, citron vert et sauce piquante **20,9€**

POISSON & FRUITS DE MER

- Khung plameuk pad katiem** **21,5€**
Scampis et calamars sautés au wok et sauce à l'ail
- Khung pad pon curry** 
Scampis au curry indien, céleris, jeunes oignons et oignons **21,5€**
- Keng kiowan khung**  
Scampis au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai **21€**
- Chuchi pla saumon** **21,5€**
Filet de saumon au curry rouge et lait de coco
- Pla sam rot** 
Filet de bar grillé aux 3 saveurs (sauce aigre-douce, piquante et citronnée) **21€**

ASSIETTE "DÉCOUVERTE" AUX 4 CURRY **24,9€**

- Keng curry kai**
Poulet au curry jaune et lait de coco, carotte, pomme de terre, patate douce et oignons
- Massaman neua**
Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées
- Panang kai** 
Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou
- Keng kiowan khung**  
Scampis au curry vert et lait de coco, aubergine thai et basilic thai

PLATS VÉGÉTARIENS

- Pad thai pak**  **15,9€**
Nouilles de riz sautées aux légumes (choux fleur, brocoli, mange-tout, carotte, pousses de soja)
- Kao pad pak**  **15,9€**
Riz sauté aux légumes et œufs
- Pak pad naman oy**  **15,9€**
Légumes sautés au wok
- Pak pad kapao**    **15,9€**
Légumes sautés au wok et basilic thai
- Keng curry pak**  **15,9€**
Légumes au curry jaune et lait de coco
- Panang pak**   **15,9€**
Légumes au curry rouge et lait de coco
- Keng kiowan pak**    **15,9€**
Aubergines thaïes au curry vert et lait de coco

ACCOMPAGNEMENTS

- Pad pak**  **9,9€**
Légumes sautés au wok
- Pad thai** **9,9€**
Nouilles sautées aux légumes
- Kao pad**  **9,9€**
Riz sauté aux légumes et œufs
- Kao suey** **2€**
Riz blanc parfumé

POTAGE À VOLONTÉ (vendredi midi)	18,5€
Enfant < 12 ans	11,5€
Kwetio – Thai Noodles Soup	
Soupe traditionnelle à composer selon ses envies : 3 types de nouilles accompagnées d'émincé de bœuf, émincé de poulet, porc mariné, boulettes de poisson et légumes.	

Notre cuisine thaïlandaise raffinée, authentique et de grande fraîcheur, est préparée à la commande. Au moment de la commande, veuillez nous prévenir d'allergie alimentaire éventuelle. Les informations concernant les allergènes présents dans nos plats sont disponibles sur demande.

La composition des produits peut cependant changer. N'hésitez pas à interroger notre équipe pour toutes demandes d'informations.

Tout changement ou ajout d'ingrédients dans un plat pourra entraîner un supplément de prix.

DESSERTS

- Mango sticky rice** **9,9€**
Riz gluant, 1/2 mangue et lait de coco (selon arrivage de Thaïlande)
- Coco's cake et glace vanille** **8,5€**
- Moelleux au chocolat et glace vanille** **8,5€**
- Tarte Tatin** **8,5€**
Tarte aux pommes chaude et une boule de glace vanille
- Dame blanche** **8,5€**
3 boules vanille et chocolat noir chaud
- Sorbet à l'ancienne « Les Marquises »** **8,5€**
3 boules aux choix (Lychees, mangue, coco, framboise et chocolat)

Sao

THAÏ CUISINE

EAUX

BRU plate	50cl	4,5€
BRU pétillante	50cl	4,5€

SOFTS

Pepsi, Pepsi Max		3€
Fanta Orange		3€
Schweppes Indian Tonic		3€
Canada Dry		3€
Jus de tomate Looza		3,5€

BOISSONS "HOME MADE"

Citronnade	4,5€
Miel, jus de citron, sucre brun, BRU pétillante	
Iced tea	4,5€
Earl Grey, jus de citron, sucre brun, BRU pétillante	

JUS NATURELS DE APPELAERE

Jus d'orange	20cl	3,5€
Jus de pomme	20cl	3,5€
Jus de poire	20cl	3,5€

BIÈRES BELGES

Jupiler 0%	25cl	3€
Jupiler	25cl	3€
Blanche de Namur	25cl	3€
Boon Kriek	25cl	3,2€
Vedett blonde	33cl	3,5€
Manneken pils	33cl	3,5€
Delta IPA	33cl	3,5€
Duvel	33cl	3,5€
Westmalle Tripel	33cl	4,5€
Chimay bleue	33cl	4,5€

BIÈRES THAIS

Singha Beer	33cl	4€
Leo Beer	33cl	4€
Chang Beer	33cl	4€

APÉROS

Martini blanc ou rouge	7€
Campari	7€
Porto White Offley	7€
Porto Ruby Offley	7€
Kir	8€
Vin blanc, crème de cassis	
Spritz	8€
Apérol, Cava, eau gazeuse	

COCKTAILS « MAISON »

C'est avec l'enthousiasme et la passion d'Alexis Mosselmans - mixologue autodidacte et finaliste du Belgian World Class Competition - que nous avons réalisé nos cocktails signatures. En effet, après avoir partagé avec Alexis nos goûts et nos inspirations de la Thaïlande, nous vous proposons ces 6 cocktails (dont un sans alcool) qui nous l'espérons vous surprendront et vous plairont !

Sao's Cocktail	12€
Vodka, citron vert, sirop de citronnelle, lait de coco, coriandre, piment d'Espelette	
Maimeelào (sans alcool)	10€
Jus de concombre, jus de pomme, sirop de coco, citron vert	
Dockmaï	11€
Vodka, liqueur de fleur de Sureau, Sauvignon, Ginger ale, poivre	
Sunset in Bangkok	11€
Rhum, Supasawa (citron clarifié), sirop de poire	
Thaï Sabai	11€
Gin, jus de fraise, sucre de canne, citron vert	
Black Tiger	11€
Bourbon, Cynar, Aperol	

COCKTAILS "CLASSIQUES"

Margarita	10€
Tequila, Cointreau, citron vert	
Cuba Libre	10€
Rhum, jus de citron, Cola	
Tequila Sunrise	10€
Tequilla, jus d'orange, grenadine	
Bloody Mary	10€
Vodka, jus de tomate, jus de citron, poivre, sel	
Daiquiri Fraise	10€
Rhum blanc, jus de fraise, jus de citron, sucre	
Mojito	10€
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Virgin Mojito	8€
Canada dry, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	

ALCOOLS

J&B Scotch whisky	8€
Johnny Walker Red Label	8€
Jack Daniels	8€
Whisky Chivas Regal 12 years	10€
Rhum Havana Club	8€
Vodka Absolut	8€
Gin Hendrick's	9€
Gin Tanqueray	9€
Gin Bombay	8€

VINS BLANCS

Chardonnay "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	4,€	20€
Touraine Sauvignon, Domaine Octavie (Loire)	5,5€	27€
Chardonnay "Les Peyrautins" (Languedoc)		23€
Grand Bateau "By Château Beychevelle" (Bordeaux)		26€
Pinot Gris "Réserve", Henry Obermeyer (Alsace)		30€
Viognier "Les 3 Filles", Domaine de La Bastide (Rhône)		28€
Chablis, Corinne & Jean-Pierre Grossot (Bourgogne)		45€

VINS ROSÉS

Grenache "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	4€	20€
L'Aristocrate, Grenache Grise (Languedoc)		23€
Domaine des Masques (Provence) BIO "Cuvée Essentielle"		30€

VINS ROUGES

Cabernet Sauvignon (Pays d'Oc)	4€	20€
"Tout En Equilibre"		
Château Penin "Tradition" (Bordeaux)	5,5€	28€
Bordeaux Supérieur		
Grenache "Parfois" (Languedoc)		24€
Pinot Noir "Réserve", Henry Obermeyer (Alsace)		30€
Bourgueil, Domaine des Ouches (Loire)		31€
Château Tour de Calens, Graves (Bordeaux)		36€
Brouilly Pisse Vieille, (Beaujolais)		34€
Domaine Lathuilière Gravallon		
Hautes Côtes de Beaune, (Bourgogne) BIO		51€
François Chevrot		
Maranges "Les Clos des Rois", (Bourgogne)		63€
Domaine Regnaudot		
Côtes du Rhône "Les Figues", (Rhône)		25€
Domaine de La Bastide		
Vacqueyras "Les 2 Monardes", (Rhône) BIO		45€
Domaine de La Monardière		

MOUSSEUX & CHAMPAGNES

Cava L'Anae Brut	5€	27€
Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve		70€

CAFÉS

TOUS NOS CAFÉS SONT DISPONIBLES EN DÉCAFÉINÉS

Espresso Espresso Másalto	3€
Lungo Másalto	3€
Doppio Deux Expressi Másalto	4€
Macchiato	4€
Espresso Másalto, nuage de lait chaud mousseux	
Cappuccino	4€
1/3 Espresso Másalto, 1/3 lait chaud, 1/3 mousse de lait	
Másalto froid	5€
Espresso Másalto, sucre liquide, glace pilée	
Thai Irish coffee	
Lungo Másalto, sucre brun, whisky Mekong, crème fraîche	8€

THÉS & INFUSIONS

Thés	4€
Thé vert	
Thé vert jasmin	
Thé Earl Grey	
Thé fruits rouges	
Thé vert menthe fraîche	
Infusions	3,5€
Infusion menthe fraîche	
Infusion Rooibos	

LIQUEURS

Mekhong (Thai Whisky)	8€
Cognac	8€
Calvados	8€
Cointreau	8€
Bailey's	8€
Grand Marnier	8€
Amaretto	8€
Poire Wiliam	8€

À PARTAGER

Assiette "Sao"	15,9€
6 entrées chaudes et leurs sauces	
• Pho pia pak : un triangle aux légumes	
• Pho pia kai : un rouleau au poulet	
• Kai satay : une brochette de poulet	
• Tod man pla : un beignet de poisson	
• Kwio krob : raviolis frits aux porc	
• Pho Pia Khung : un rouleau au scampi	