

ACCOMPAGNEMENTS

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



La liste des allergènes est disponible sur demande. Tout changement d'ingrédients dans un plat pourra entraîner un supplément.



DESSERTS

Mango sticky rice Riz gluant, ½ mangue et lait de coco (<i>selon arrivage de Thaïlande</i>)	9€
Coco's cake	6,5€
Moelleux au chocolat	6,5€
Tarte Tatin	6,5€

BOISSONS

BRU plat 50cl	3,5€	Singha beer	4€
BRU pétillant 50cl	3,5€	Chang beer	4€
Pepsi, Pepsi Max 33cl	2,5€	Leo beer	4€
Fanta Orange 33cl	2,5€		

VINS

Rouge : Cabernet Sauvignon "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	18,5€
Rouge : Pinot Noir "Réserve", Henry Obermeyer (Alsace)	27,5€
Rosé : Grenache "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	18,5€
Rosé : Domaine des Masques "Cuvée Essentielle" (Provence) BIO	27,5€
Blanc : Chardonnay "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	18,5€

THAÏ CUISINE

FOR CLICK & COLLECT

www.saothaicuisine.shop

FOR TAKE-AWAY

See our menu on www.saothaicuisine.be

Call & Pick up 02.633.44.41

FOR HOME/OFFICE DELIVERY VIA

Deliveroo.be, Takeaway.com, Uber Eats or Proxideal.eu



Consult our opening hours on our website
www.saothaicuisine.be

122 rue Américaine, B-1050 Brussels

THAÏ CUISINE

PLATS À EMPORTER / À LIVRER

THAÏ TAKE AWAY

02 633 44 41



www.saothaicuisine.shop



www.saothaicuisine.be

FORMULE

Choix parmi entrées/plats sauf ceux marqués par *

Deux services

Entrée au choix (sauf *) + Plat au choix (sauf *)

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 wounsen

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 thais croustillants aux légumes (4pcs) et sauce aigre douce

Pho pia kai

Rouleaux thais croustillants aux poulet (4pcs), pousses de soja et sauce aigre douce

Pho pia khung

Rouleaux thais 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

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

Moo pad prik keng

Dés de porc sautés au wok et parfumés à la citronnelle, curry rouge, haricots verts

Moo pad kapao

Porc haché sauté au wok, basilic thai et haricots verts

Laab moo

Salade de porc haché au citron vert et menthe fraîche

BŒUF

Massaman neua

Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées

Panang neua

Bœuf au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou

Keng kiowan neua

Émincé de bœuf au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai

Yam neua*

Bœuf (filet pur) grillé en salade, menthe fraîche, citron vert et sauce piquante

POISSON & FRUITS DE MER

Khung plameuk pad katiem*

Scampis et calamars sautés au wok et sauce à l'ail

Khung pad pon curry*

Scampis au curry indien, céleris, jeunes oignons et oignons

Keng kiowan khung*

Scampis au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai

Chuchi pla saumon*

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)

PLATS VÉGÉTARIENS

Pad thai pak

Nouilles de riz sautées aux légumes (choux fleur, brocoli, mange-tout, carotte, pousses de soja)

Kao pad pak

Riz sauté aux légumes et œufs

Pak pad naman oy

Légumes sautés au wok

Pak pad kapao

Légumes sautés au wok et basilic thai

Keng curry pak

Légumes au curry jaune et lait de coco

Panang pak

Légumes au curry rouge et lait de coco

Keng kiowan pak

Aubergines thaïes au curry vert et lait de coco

 Végétarien

 Spicy

  Very spicy