



THAÏ CUISINE


LUNCH (uniquement les midis du mardi au jeudi)

UN SERVICE	16€
Plat du jour	
DEUX SERVICES	22€
Plat du jour + entrée ou dessert au choix (supplément de 5€ pour l'entrée assiette "Sao")	






SALADES & ENTRÉES FROIDES

Som Tam 	12,9€
Salade de papaye verte, tomate cerise, carotte, haricot vert, cacahuètes grillées, sauce piquante à base de citron vert et sauce poisson	
Yam wonsen	12,9€
Salade de vermicelle de riz avec porc haché et scampis, sauce à la citronnelle (lemon grass) piquante	
Nem kai	10,9€
Rouleaux printemps froids (2 pcs) aux poulet & légumes et sauce aigre-douce	
Nem pak 	10,9€
Rouleaux printemps froids (2 pcs) aux légumes et sauce aigre-douce	

ENTRÉES CHAUDES

Pho pia pak 	11€
Triangles thaïs croustillants aux légumes (4pcs) et sauce aigre douce	
Pho pia kai	11€
Rouleaux thaïs croustillants au poulet (4pcs), pousses de soja et sauce aigre douce	
Pho pia khung	12€
Rouleaux thaïs croustillants aux scampis (4pcs) et à l'ail	
Kai satay	12€
Brochettes de poulet (4pcs), sauce cacahuète & « sweet » sauce au concombre	
Tod man pla	12€
Beignets de poisson (4pcs) au curry rouge, herbes thai et « sweet » sauce au concombre	
Kwio krob	11€
Raviolis frits farcis aux porc (5pcs), cacahuète et sauce au miel	
Assiette « Sao »	17€
Assortiment de 6 entrées chaudes (6pcs)	





POTAGES (pour le potage en plat (riz et portion supplémentaire) : + 6€)

Tom yam kai 	11€
Potage au poulet, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom yam khung 	12€
Potage aux scampis, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom yam pak  	11€
Potage aux légumes, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom kha kai	11€
Potage au poulet et lait de coco, galanga, champignons et parfumé à la citronnelle	
Tom kha pak 	11€
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	17,9€
Poulet au curry jaune et lait de coco, carotte, pomme de terre, patate douce et oignons	
Panang kai 	17,9€
Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	
Kai pad med mamaung 	17,9€
Poulet sauté aux noix de cajou, poivrons et ananas frais	
Kai pad kapao  	17,9€
Poulet haché sauté au wok, haricots verts et basilic thai	
Pad thai kai	17,9€
Nouilles de riz sautées au poulet, pousses de soja, légumes et cacahuètes grillées	
Kao pad kai	17,9€
Riz sauté au poulet et légumes (carotte, maïs, petits pois et oignons)	





PORC

Moo pad khing 	16,9€
Dés de porc sautés au wok, gingembre en fines lamelles et champignons	
Moo pad prik keng 	16,9€
Dés de porc sautés au wok et parfumés à la citronnelle, curry rouge, haricots verts	
Moo pad kapao  	16,9€
Porc haché sauté au wok, basilic thai et haricots verts	
Laab moo 	16,9€
Salade de porc haché au citron vert et menthe fraîche	




BŒUF

Massaman neua	19,9€
Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées	
Panang neua 	19,9€
Bœuf au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	
Keng kiowan neua  	19,9€
Émincé de bœuf au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai	
Yam neua  	22€
Salade de boeuf (filet pur) grillé, menthe fraîche, citron vert et sauce piquante	













POISSON & FRUITS DE MER

Khung plameuk pad katiem	23,9€
Scampis et calamars sautés au wok et sauce à l'ail	
Khung pad pon curry 	23,9€
Scampis au curry indien, céleris, jeunes oignons et oignons	
Keng kiowan khung  	23,9€
Scampis au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai	
Chuchi pla saumon	23,9€
Filet de saumon cuit à la vapeur (10 min. attente) au curry rouge et lait de coco	
Pla sam rot 	22,9€
Filet de bar frit, sauce aigre-douce et sauce citronnée	


ASSIETTE "DÉCOUVERTE" AUX 4 CURRY **26,9€**

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 	16,9€
Nouilles de riz sautées aux légumes (choux fleur, brocoli, mange-tout, carotte, pousses de soja)	
Kao pad pak 	16,9€
Riz sauté aux légumes et œufs	
Pak pad naman oy 	16,9€
Légumes sautés au wok	
Pak pad kapao   	16,9€
Légumes sautés au wok et basilic thai	
Keng curry pak 	16,9€
Légumes au curry jaune et lait de coco	
Panang pak  	16,9€
Légumes au curry rouge et lait de coco	
Keng kiowan pak   	16,9€
Aubergines thaïes au curry vert et lait de coco	

ACCOMPAGNEMENTS

Pad pak 	11€
Légumes sautés au wok	
Pad thai	11€
Nouilles sautées aux légumes	
Kao pad 	11€
Riz sauté aux légumes et œufs	
Kao suey	2€
Riz blanc parfumé	
Supplément tofu	1,9€
Supplément sauce	0,5€

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	12,9€
Riz gluant, morceaux de mangue fraîche et lait de coco	
Coco's cake et glace vanille	8,9€
Moelleux au chocolat et glace vanille (10 min. attente)	8,9€
Tarte Tatin	8,9€
Tarte aux pommes chaude et une boule de glace vanille	
Dame blanche	8,9€
2 boules vanille et chocolat noir chaud	
Sorbet à l'ancienne « Les Marquises »	8,9€
3 boules aux choix (Lychees, mangue, coco, framboise et chocolat)	

Sao

THAÏ CUISINE

EAUX

BRU plate	50cl	4,7€
BRU pétillante	50cl	4,7€

SOFTS

Pepsi, Pepsi Max		3,5€
SPA Orange		3,5€
Schweppes Indian Tonic		3,5€
Canada Dry		3,5€
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	3,5€
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	4,5€
Leo Beer	33cl	4,5€
Chang Beer	33cl	4,5€

APÉROS

Martini blanc ou rouge	7€
Campari	7€
Porto White Offley	7€
Porto Ruby Offley	7€
Kir	8€
Vin blanc, crème de cassis	
Spritz	9€
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€
Tequila Espolon blanco	8€

VINS BLANCS

Chardonnay "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	5€	23€
Touraine Sauvignon, Domaine Octavie (Loire)	6,5€	28€
Chardonnay "Les Peyrautins" (Languedoc)		27€
Grand Bateau "By Château Beychevelle" (Bordeaux)		28€
Pinot Gris "Réserve", Henry Obermeyer (Alsace)		33€
Viognier "Les 3 Filles", Domaine de La Bastide (Rhône)		31€
Chablis, Corinne & Jean-Pierre Grossot (Bourgogne)		48€

VINS ROSÉS

Grenache "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	5€	23€
Une petite cuvée au poil !		29€
Sébastien Chabal & les Chartreux (Gard)		
Domaine des Masques (Provence) BIO		34€
"Cuvée Essentielle"		

VINS ROUGES

Cabernet Sauvignon (Pays d'Oc)	5€	23€
"Tout En Equilibre"		
Château Penin "Tradition" (Bordeaux)	6,5€	31€
Bordeaux Supérieur		
100% Grenache Detective (Pays d'Oc)		29€
Pinot Noir "Réserve", Henry Obermeyer (Alsace)		33€
Bourgueil, Domaine des Ouches (Loire)		33€
Château Tour de Calens, Graves (Bordeaux)		39€
Brouilly Pisse Vieille, (Beaujolais)		37€
Domaine Lathuilière Gravallon		
Hautes Côtes de Beaune, (Bourgogne) BIO		55€
François Chevrot		
Maranges "Les Clos des Rois", (Bourgogne)		63€
Domaine Regnaudot		
Côtes du Rhône "Les Figs", (Rhône)		28€
Domaine de La Bastide		
Vacqueyras "Les 2 Monardes", (Rhône) BIO		49€
Domaine de La Monardière		

MOUSSEUX & CHAMPAGNES

Cava L'Anae Brut	7€	30€
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 moussieux	
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	9,5€
Lungo Másalto, sucre brun, whisky Mekong, crème fraîche	

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€
Limoncello	8€

À PARTAGER

Assiette "Sao" 17€

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