

LUNCH (uniquement les midis du mardi au jeudi)

UN SERVICE	17€
Plat du jour	
DEUX SERVICES	24€
Plat du jour + entrée ou dessert au choix (supplément de 6€ pour l'entrée assiette "Sao") (supplément de 6€ pour le dessert "Mango sticky rice")	

SALADES & ENTRÉES FROIDES

Som Tam 	14,5€
Salade de papaye verte, tomate cerise, carotte, haricot vert, cacahuètes grillées, sauce piquante à base de citron vert et sauce poisson	
Yam wounsen	14,5€
Salade de vermicelle de riz avec porc haché et scampis, sauce à la citronnelle (lemon grass) piquante	
Nem kai	12,5€
Rouleaux printemps froids aux poulet & légumes et sauce aigre-douce et mayonnaise "sea-food"	
Nem pak 	12,5€
Rouleaux printemps froids aux légumes et sauce aigre-douce et mayonnaise "sea-food"	

ENTRÉES CHAUDES

Pho pia pak 	12,5€
Triangles thais croustillants aux légumes (4pcs) et sauce aigre douce	
Pho pia kai	12,5€
Rouleaux thais croustillants aux poulet (4pcs), pousses de soja et sauce aigre douce	
Pho pia khung	13,5€
Rouleaux thais croustillants aux scampis (4pcs) et à l'ail	
Kai satay	13,5€
Brochettes de poulet (4pcs), sauce cacahuète & « sweet » sauce au concombre	
Tod man pla	13,5€
Beignets de poisson (4pcs) au curry rouge, herbes thai et « sweet » sauce au concombre	
Kwio krob	12,5€
Raviolis frits farcis aux porc (5pcs), cacahuète et sauce aux prunes sucrée	
Assiette « Sao »	18,9€
Assortiment de 6 entrées chaudes (Pho pia pak, Pho pia kai, Pho Pia Khung, Kai satay, Tod man pla, Kwio krob)	

 Végétarien

 Spicy

 Very spicy

POTAGES

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

Tom yam kai 🔥	13€
Potage au poulet, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom yam khung 🔥	14€
Potage aux scampis, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom yam pak 🔥 ✓	13€
Potage aux légumes, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom kha kai	13€
Potage au poulet et lait de coco, galanga, champignons et parfumé à la citronnelle	
Tom kha pak ✓	13€
Potage aux légumes et lait de coco, galanga, champignons et parfumé à la citronnelle	

POTAGE À VOLONTÉ (vendredi midi)	21€
Enfant < 12 ans	14€
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	

PLATS

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

POULET

Keng curry kai	19,9€
Poulet au curry jaune et lait de coco, carotte, pomme de terre, patate douce et oignons	
Panang kai 🔥	19,9€
Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	
Kai pad med mamaung 🔥	19,9€
Poulet sauté aux noix de cajou, poivrons et ananas frais	
Kai pad kapao 🔥 🔥	19,9€
Poulet haché sauté au wok, haricots verts et basilic thai	
Pad thai kai	19,9€
Nouilles de riz sautées au poulet, pousses de soja et cacahuètes grillées	
Kao pad kai	19,9€
Riz sauté au poulet et légumes (carotte, maïs, petits pois et oignons)	

PORC

Moo pad khing 🔥	18,9€
Dés de porc sautés au wok, gingembre en fines lamelles et champignons	
Moo pad prik keng 🔥	18,9€
Dés de porc sautés au wok et parfumés à la citronnelle, curry rouge, haricots verts	
Moo pad kapao 🔥 🔥	18,9€
Porc haché sauté au wok, basilic thai et haricots verts	
Laab moo 🔥	18,9€
Salade de porc haché au citron vert et menthe fraîche	

BŒUF

Massaman neua	22€
Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées	
Panang neua 🔥	22€
Bœuf au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	
Keng kiowan neua 🔥 🔥	22€
Émincé de bœuf au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai	
Yam neua 🔥 🔥	25€
Salade de boeuf (filet pur) grillé, menthe fraîche, citron vert et sauce piquante	

POISSON & FRUITS DE MER

Khung plameuk pad katiem	25,9€
Scampis et calamars sautés au wok et sauce à l'ail	
Khung pad pon curry 🔥	25,9€
Scampis au curry indien, céleris, jeunes oignons et oignons	
Keng kiowan khung 🔥 🔥	25,9€
Scampis au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai	
Chuchi pla saumon	25,9€
Filet de saumon au curry rouge et lait de coco, cuit à la vapeur	
Pla sam rot 🔥	25,9€
Filet de bar frit, sauce aigre-douce et sauce citronnée	

PLATS AUX LÉGUMES

(choux fleur, brocoli, mange-tout, courgette, baby-mais, carotte)

Pad thai pak ✓	18,9€
Nouilles de riz sautées aux légumes et pousses de soja	
Kao pad pak ✓	18,9€
Riz sauté aux légumes et œufs	
Pak pad naman oy ✓	18,9€
Légumes sautés au wok	
Pak pad kapao 🔥 🔥 ✓	18,9€
Légumes sautés au wok et basilic thai	
Keng curry pak ✓	18,9€
Légumes au curry jaune et lait de coco	
Panang pak 🔥 ✓	18,9€
Légumes au curry rouge et lait de coco	
Keng kiowan pak 🔥 🔥 ✓	18,9€
Légumes au curry vert, aubergines thaïs et lait de coco	

ASSIETTE "DÉCOUVERTE" AUX 4 CURRY

29,5€

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

✓ Végétarien

🔥 Spicy

🔥🔥 Very spicy

ACCOMPAGNEMENTS

Pad pak	13€
Légumes sautés au wok	
Pad thai	13€
Nouilles sautées aux légumes	
Kao pad	13€
Riz sauté aux légumes et œufs	
Kao suey	3,5€
Riz blanc parfumé	
Supplément tofu	2€
Supplément sauce	1€



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	14,9€
Riz gluant, morceaux de mangue fraîche et lait de coco	
Coco's cake et glace vanille	10€
Moelleux au chocolat et glace vanille (10 min. attente)	10€
Tarte Tatin	10€
Tarte aux pommes chaude et une boule de glace vanille	
Dame blanche	10€
2 boules vanille et chocolat noir chaud	
Sorbet à l'ancienne « Les Marquises »	10€
3 boules aux choix (Lychees, mangue, coco, framboise et chocolat)	
Mousse au chocolat noir « Cote d'Or »	10€

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	13€
Vodka, citron vert, sirop de citronnelle, lait de coco, coriandre, piment d'Espelette	
MaimeeLào (sans alcool)	11€
Jus de concombre, jus de pomme, sirop de coco, citron vert	
Dockmaï	12€
Vodka, liqueur de fleur de Sureau, Sauvignon, Ginger ale, poivre	
Sunset in Bangkok	12€
Rhum, Supasawa (citron clarifié), sirop de poire	
Thaï Sabai	12€
Gin, jus de fraise, sucre de canne, citron vert	
Black Tiger	12€
Bourbon, Cynar, Aperol	

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

Wifi : SAOTHAI_GUEST | SAOTHACUISINE



saothaicuisine



saothaicuisine