

# Sao

## THAÏ CUISINE



### LUNCH (uniquement les midis du mardi au jeudi)

<b>UN SERVICE</b>	<b>18€</b>
Plat du jour	
<b>DEUX SERVICES</b>	<b>25€</b>
Plat du jour + une entrée (froide ou chaude ou potage) ou un dessert au choix (supplément de 6€ pour l'entrée assiette "Sao") (supplément de 6€ pour le dessert "Mango sticky rice")	

### SALADES & ENTRÉES FROIDES

<b>Som Tam</b> ✓	<b>14€</b>
Salade de papaye verte, tomate cerise, carotte, haricot vert, cacahuètes grillées, sauce piquante à base de citron vert et sauce poisson	
<b>Yam wonsen</b>	<b>14,5€</b>
Salade de vermicelle de riz avec porc haché et scampis, sauce à la citronnelle (lemon grass) piquante	
<b>Nem kai</b>	<b>13€</b>
Rouleaux printemps froids aux poulet & légumes et sauce aigre-douce et mayonnaise "sea-food"	
<b>Nem pak</b> ✓	<b>13€</b>
Rouleaux printemps froids aux légumes et sauce aigre-douce et mayonnaise "sea-food"	

### ENTRÉES CHAUDES

<b>Pho pia pak</b> ✓	<b>13€</b>
Triangles thaïs croustillants aux légumes (4pcs) et sauce aigre douce	
<b>Pho pia kai</b>	<b>13€</b>
Rouleaux thaïs croustillants aux poulet (4pcs), pousses de soja et sauce aigre douce	
<b>Pho pia khung</b>	<b>14€</b>
Rouleaux thaïs croustillants aux scampis (4pcs) et à l'ail	
<b>Kai satay</b>	<b>13,5€</b>
Brochettes de poulet (4pcs), sauce cacahuète & « sweet » sauce au concombre	
<b>Tod man pla</b>	<b>14€</b>
Beignets de poisson (4pcs) au curry rouge, herbes thai et « sweet » sauce au concombre	
<b>Kwio krob</b>	<b>12,5€</b>
Raviolis frits farcis au porc (5pcs), cacahuète et sauce aux prunes sucrée	
<b>Assiette « Sao »</b>	<b>19€</b>
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

## ENTRÉES À LA VAPEUR

**Kanum djeeb khung** 16,9€

Raviolis à la vapeur farcis aux scampis (6pcs), œufs de poissons « on top », sauce soja noir sucrée et Sriracha

**Cholada** 16,9€

Raviolis à la vapeur farcis au poulet (6pcs) au couleur de fleur de Pois de Papillon

## 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) 24€

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** 21,5€

Poulet au curry jaune et lait de coco, carotte, pomme de terre, patate douce et oignons

**Panang kai** 🌶️ 21,5€

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

**Kai pad med mamaung** 🌶️ 21,5€

Poulet sauté au wok, noix de cajou, poivrons et ananas

**Kai pad kapao** 🌶️ 🌶️ 21,5€

Poulet haché sauté au wok, haricots verts et basilic thai

# THAI CUISINE

### FOR CLICK & COLLECT

[www.saothaicuisine.shop](http://www.saothaicuisine.shop)

### FOR TAKE-AWAY

See our menu on [www.saothaicuisine.be](http://www.saothaicuisine.be)

Call & Pick up 02.633.44.41

### FOR HOME/OFFICE DELIVERY VIA

Deliveroo.be, Takeaway.com, Uber Eats

Consult our opening hours on our website

[www.saothaicuisine.be](http://www.saothaicuisine.be)

122 rue Américaine, B-1050 Brussels

Wifi : SAOTHAI\_GUEST | SAOTHACUISINE



saothaicuisine



saothaicuisine

## LIQUEURS

<b>Mekhong (Thai Whisky)</b>	9€
<b>Cognac</b>	9€
<b>Calvados</b>	9€
<b>Cointreau</b>	9€
<b>Bailey's</b>	9€
<b>Grand Marnier</b>	9€
<b>Amaretto</b>	9€
<b>Poire Wiliam</b>	9€
<b>Limoncello</b>	9€
<b>Sambuca</b>	9€



## CAFÉS

TOUS NOS CAFÉS SONT DISPONIBLES EN DÉCAFÉINÉS

<b>Espresso</b> Espresso Másalto	3,5€
<b>Lungo</b> Másalto	3,5€
<b>Doppio</b> Deux Espresso Másalto	4,5€
<b>Café Latte</b>	5€
<b>Macchiato</b> Espresso Másalto, nuage de lait chaud mousseux	4,5€
<b>Cappuccino</b> 1/3 Espresso Másalto , 1/3 lait chaud, 1/3 mousse de lait	4,5€
<b>Másalto froid</b> Espresso Másalto, sucre de canne liquide et lait	6€
<b>Thai Irish coffee</b> Lungo Másalto, sucre brun, whisky Mekhong, crème fraîche	12€

## THÉS & INFUSIONS

<b>Thés</b>	4€
Thé vert	
Thé vert jasmin	
Thé noir Earl Grey	
Thé vert menthe fraîche	
<b>Infusions</b>	3,5€
Infusion menthe fraîche	
Infusion Rooibos	
Infusion fruits rouges Rooibos	

<b>Pad thai kai</b>	21,5€
Nouilles de riz sautées au poulet, œuf, pousses de soja et cacahuètes grillées	
<b>Kao pad kai</b>	21,5€
Riz sauté au poulet et légumes (carotte, maïs, petits pois et oignons)	

## PORC

<b>Moo pad khing</b>	20,5€
Dés de porc sautés au wok, gingembre en fines lamelles et champignons	
<b>Moo pad prik keng</b>	20,5€
Dés de porc sautés au wok et parfumés à la citronnelle, curry rouge, haricots verts	
<b>Moo pad kapao</b>	20,5€
Porc haché sauté au wok, basilic thai et haricots verts	
<b>Laab moo</b>	20,5€
Salade de porc haché au citron vert et menthe fraîche	

## BŒUF













<b>Massaman neua</b>	24€
Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées	
<b>Panang neua</b>	24€
Bœuf au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	
<b>Keng kiowan neua</b>	24€
Émincé de bœuf au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai	
<b>Yam neua</b>	26€
Salade de bœuf (filet pur) grillé, menthe fraîche, céleri, oignons, citron et sauce piquante	

## POISSON & FRUITS DE MER

<b>Khung plameuk pad katiem</b>	25,9€
Scampis et calamars sautés au wok et sauce à l'ail	
<b>Khung pad pon curry</b>	25,9€
Scampis au curry indien, céleris, jeunes oignons et oignons	
<b>Keng kiowan khung</b>	25,9€
Scampis au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai	
<b>Chuchi pla saumon</b>	25,9€
Filet de saumon au curry rouge et lait de coco, cuit à la vapeur sur lit de choux chinois	
<b>Pla sam rot</b>	25,9€
Filet de bar frit et sauce aigre-douce (poivrons, ananas, tomates)	
<b>Keng laweng gambas</b>	27,9€
Gambas au curry (curcumin), lait de coco, citronnelle et asperges vertes	
<b>Pla yang</b>	27,9€
Bar grillé enveloppé dans une feuille de banane et sauce citronnelle	

## PLATS AUX LÉGUMES

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

<b>Pad thai pak</b> 	20,5€
Nouilles de riz sautées aux légumes, œuf et pousses de soja	
<b>Kao pad pak</b> 	20,5€
Riz sauté aux légumes et œufs	
<b>Pak pad naman oy</b> 	20,5€
Légumes sautés au wok	
<b>Pak pad kapao</b>   	20,5€
Légumes sautés au wok et basilic thai	
<b>Keng curry pak</b> 	20,5€
Légumes au curry jaune et lait de coco	
<b>Panang pak</b>  	20,5€
Légumes au curry rouge et lait de coco	
<b>Keng kiowan pak</b>   	20,5€
Légumes au curry vert, aubergines thais et lait de coco	

### ASSIETTE "DÉCOUVERTE" AUX 4 CURRY

31€

#### **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

## VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
<b>Cabernet Sauvignon "Tout En Equilibre"</b> (Pays d'Oc)	6€	27€
<b>100% Grenache Detective</b> (Pays d'Oc)		30€
<b>Pinot Noir "Réserve", Henry Obermeyer</b> (Alsace)		37€
<b>Touraine "Jean", Raphaël Midoir</b> (Loire) <b>Sans Sulfites</b>		37€
<b>Bourgueil, Domaine des Ouches</b> (Loire)		37€
<b>Château Penin "Tradition"</b> (Bordeaux) Bordeaux Supérieur	7€	35€
<b>Château Tour de Calens, Graves</b> (Bordeaux)		45€
<b>Brouilly Pisse Vieille, Domaine Lathuilière Gravallon</b> (Beaujolais)		40€
<b>Fleurie, Domaine de La Madone</b> (Beaujolais)		43€
<b>Hautes-Côtes-de-Beaune</b> , (Bourgogne) <b>BIO</b> Denis Fouquerand		65€
<b>Côtes du Rhône "Les Figues"</b> , (Rhône) Domaine de La Bastide		32€
<b>Vacqueyras "Les 2 Monardes", Domaine de La Monardière</b> (Rhône) <b>BIO</b>		55€

## VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
<b>Chardonnay "Tout En Equilibre"</b> (Pays d'Oc)	6€	27€
<b>Chardonnay "Les Peyrautins"</b> (Languedoc)		30€
<b>Viognier, Chants du Closeau</b> (Pays d'Oc)		30€
<b>Chenin, Domaine des Hautes Ouches</b> (Loire)		32€
<b>Touraine Sauvignon, Domaine Octavie</b> (Loire)	7€	35€
<b>Grand Bateau "By Château Beychevelle"</b> (Bordeaux)		32€
<b>Pinot Gris "Réserve", Henry Obermeyer</b> (Alsace)		37€
<b>Viognier "Les 3 Filles", Domaine de La Bastide</b> (Rhône)		35€
<b>Chablis, Corinne &amp; Jean-Pierre Grossot</b> (Bourgogne) <b>BIO</b>		61€

## VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
<b>Grenache "Tout En Equilibre"</b> (Pays d'Oc)	6€	27€
<b>Une petite cuvée au poil ! Sébastien Chabal &amp; les Chartreux</b> (Gard)		31€
<b>Domaine des Masques</b> (Provence) <b>BIO</b> "Cuvée Essentielle"		40€



## LES BULLES

	Coupe	Bouteille
<b>Cava D'Oriell Brut</b>	8€	36€
<b>Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve</b>		90€

## COCKTAILS "CLASSIQUES"

<b>Margarita</b>	11€
Tequila, Cointreau, citron vert	
<b>Cuba Libre</b>	11€
Rhum, jus de citron, Cola	
<b>Tequila Sunrise</b>	11€
Tequilla, jus d'orange, grenadine	
<b>Bloody Mary</b>	11€
Vodka, jus de tomate, jus de citron, poivre, sel	
<b>Daiquiri Fraise</b>	11€
Rhum blanc, jus de fraise, jus de citron, sucre	
<b>Espresso Martini</b>	11€
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso Màsalto	
<b>Mojito</b>	11€
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
<b>Virgin Mojito</b>	10€
Canada dry, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, 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 !

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

## ACCOMPAGNEMENTS

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

### Pâtisseries « faites maison »

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