

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Pad pak</b> ✓	15
Légumes sautés au wok	
<b>Pad thai</b>	15
Nouilles sautées aux légumes	
<b>Kao pad</b> ✓	15
Riz sauté aux légumes et œufs	
<b>Kao suey</b>	4
Riz blanc parfumé	
<b>Supplément tofu</b>	2

~

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

~

## DESSERTS

<b>Mango sticky rice</b> *	16
Riz gluant, morceaux de mangue fraîche et lait de coco	
<b>Coco's cake</b>	11
<b>Fondant au chocolat</b>	11
<b>Tarte Tatin</b>	11

## BOISSONS

<b>BRU</b> plat 50cl	3,5	<b>Singha</b> beer	4
<b>BRU</b> pétillant 50cl	3,5	<b>Chang</b> beer	4
<b>Pepsi, Pepsi Max</b> 33cl	2,5	<b>Leo</b> beer	4

## VINS

Rouge : <b>Cabernet Sauvignon "Tout En Equilibre"</b> (Pays d'Oc)	25
Rosé : <b>Grenache "Tout En Equilibre"</b> (Pays d'Oc)	25
Blanc : <b>Chardonnay "Tout En Equilibre"</b> (Pays d'Oc)	25

# Sao

## 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  
Takeaway.com, Uber Eats

THAI TAKE AWAY

02 633 44 41

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

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

Consult our opening hours on our website  
[www.saothaicuisine.be](http://www.saothaicuisine.be)

122 rue Américaine, B-1050 Brussels

FSC  
MIXTE  
Papier  
FSC® C174460

Jan. 2026 - This menu is subject to change - All our prices are in euros including VAT

## SALADES & ENTRÉES FROIDES

<b>Som Tam</b> ✓	15
Salade de papaye verte, tomate cerise, carotte, haricot vert, cacahuètes grillées, sauce piquante à base de citron vert et sauce poisson	
<b>Yam wounsen</b>	16
Salade de vermicelle de riz avec porc haché et scampis, sauce à la citronnelle (lemon grass) piquante	
<b>Nem kai</b>	14
Rouleaux printemps froids aux poulet & légumes et sauce aigre-douce et mayonnaise "sea-food"	
<b>Nem pak</b> ✓	14
Rouleaux printemps froids aux légumes et sauce aigre-douce et mayonnaise "sea-food"	

## ENTRÉES CHAUDES

<b>Pho pia pak</b> ✓	15
Triangles thaïs croustillants aux légumes (4pcs) et sauce aigre douce	
<b>Pho pia kai</b>	15
Rouleaux thaïs croustillants aux poulet (4pcs), pousses de soja et sauce aigre douce	
<b>Pho pia khung</b>	16
Rouleaux thaïs croustillants aux scampis (4pcs) et à l'ail	
<b>Kai satay</b>	15
Brochettes de poulet (4pcs), sauce cacahuète & « sweet » sauce au concombre	
<b>Tod man pla</b>	15
Beignets de poisson (4pcs) au curry rouge, herbes thaï et « sweet » sauce au concombre	
<b>Kwio krob</b>	15
Raviolis frits farcis aux porc (5pcs), cacahuète et sauce aux prunes sucrée	
<b>Assiette « Sao »</b> *	21
Assortiment de 6 entrées chaudes (Pho pia pak, Pho pia kai, Pho pia khung, Kai satay, Tod man pla, Kwio krob)	

## ENTRÉES À LA VAPEUR

<b>Kanum djeeb khung</b>	17
Raviolis à la vapeur farcis aux scampis (6pcs), œufs de poisson « on top », sauce soja noir sucrée et Sriracha	
<b>Cholada</b>	17
Raviolis à la vapeur farcis au poulet (6pcs) au couleur de fleur de Pois de Papillon	

## POTAGES

<b>Tom yam kai</b> 🔥	14 / 21
Potage au poulet, parfumé à la citronnelle et champignons	
<b>Tom yam khung</b> 🔥 *	15 / 22
Potage aux scampis, parfumé à la citronnelle et champignons	
<b>Tom yam pak</b> 🔥 ✓	14 / 21
Potage aux légumes, parfumé à la citronnelle et champignons	
<b>Tom kha kai</b>	14 / 21
Potage au poulet et lait de coco, galanga, champignons et parfumé à la citronnelle	
<b>Tom kha pak</b> ✓	14 / 21
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

<b>Keng curry kai</b>	23
Poulet au curry jaune et lait de coco, carotte, pomme de terre, patate douce et oignons	
<b>Panang kai</b> 🔥	23
Poulet au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	
<b>Kai pad med mamaung</b> 🔥	23
Poulet sauté au wok, noix de cajou, poivrons et ananas	
<b>Kai pad kapao</b> 🔥 🔥	23
Poulet haché sauté au wok, haricots verts, poivrons et basilic Thaï	
<b>Pad thai kai</b> *	23
Nouilles de riz sautées au poulet, œuf, pousses de soja et cacahuètes grillées	
<b>Kao pad kai</b>	23
Riz sauté au poulet et légumes (carotte, maïs, petits pois et oignons)	

### PORC

<b>Moo pad khing</b> 🔥	22
Dés de porc sautés au wok, gingembre en fines lamelles et champignons	
<b>Moo pad prik keng</b> 🔥	22
Dés de porc sautés au wok et parfumés à la citronnelle, curry rouge, haricots verts	
<b>Moo pad kapao</b> 🔥 🔥 *	22
Porc haché sauté au wok, haricots verts, poivrons et basilic Thaï	
<b>Laab moo</b> 🔥	22
Salade de porc haché au citron vert et menthe fraîche	

Entrée / Plat

## BŒUF

<b>Massaman neua</b>	25
Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées	

<b>Panang neua</b> 🔥	25
Bœuf au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	

<b>Keng kiowan neua</b> 🔥 🔥	25
Boeuf au curry vert, lait de coco, aubergine Thaï et basilic Thaï	

<b>Yam neua</b> 🔥 🔥 *	27
Salade de bœuf (filet pur) grillé, menthe fraîche, céleri, oignons, citron et sauce piquante	

## POISSON & FRUITS DE MER

<b>Khung plameuk pad katiem</b>	27
Scampis et calamars sautés au wok et sauce à l'ail	

<b>Khung pad pon curry</b> 🔥	27
Scampis au curry indien, céleris, jeunes oignons et oignons	

<b>Keng kiowan khung</b> 🔥 🔥	27
Scampis au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai	

<b>Chuchi pla saumon</b>	27
Filet de saumon au curry rouge et lait de coco, cuit à la vapeur	

<b>Pla sam rot</b> 🔥	27
Filet de bar frit, sauce aigre-douce (poivrons, ananas, tomates)	

<b>Keng laweng gambas</b> 🔥 *	28
Gambas au curry (curcumin), lait de coco, citronnelle et asperges vertes	

<b>Pla yang</b>	28
Bar grillé enveloppé dans une feuille de banane et sauce citronnelle	

<b>PLATS AUX LÉGUMES</b>	
(choux fleur, brocoli, mange-tout, courgette, baby-maïs, carotte)	

<b>Pad thai pak</b> ✓	22
Nouilles de riz sautées aux légumes, œuf et pousses de soja	

<b>Kao pad pak</b> ✓	22
Riz sauté aux légumes et œufs	

<b>Pak pad naman oy</b> ✓ *	22
Légumes sautés au wok	

<b>Pak pad kapao</b> 🔥 🔥 ✓	22
Légumes sautés au wok et basilic thai	

<b>Keng curry pak</b> ✓	22
Légumes au curry jaune et lait de coco	

<b>Panang pak</b> 🔥 ✓	22
Légumes au curry rouge et lait de coco	

<b>Keng kiowan pak</b> 🔥 🔥 ✓	22
Légumes au curry vert, aubergines thaïes et lait de coco	