


ACCOMPAGNEMENTS

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

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

DESSERTS

Mango sticky rice 	16
Riz gluant, morceaux de mangue fraîche et lait de coco	
Coco’s cake	11
Fondant au chocolat	11
Tarte Tatin	11

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

VINS

Rouge : Cabernet Sauvignon “Tout En Equilibre” (Pays d’Oc)	25
Rosé : Grenache “Tout En Equilibre” (Pays d’Oc)	25
Blanc : Chardonnay “Tout En Equilibre” (Pays d’Oc)	25



THAI 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
Takeaway.com, Uber Eats



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

122 rue Américaine, B-1050 Brussels




THAI CUISINE




PLATS À EMPORTER



THAI TAKE AWAY



 02 633 44 41

 www.saothaicuisine.shop



 www.saothaicuisine.be

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

SALADES & ENTRÉES FROIDES

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

ENTRÉES CHAUDES







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

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

 Highly Recommended by our Chef  Végétarien  Spicy  Very spicy






POTAGES

Tom yam kai 	14 / 21
Potage au poulet, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom yam khung  	15 / 22
Potage aux scampis, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom yam pak  	14 / 21
Potage aux légumes, parfumé à la citronnelle et champignons	
Tom kha kai	14 / 21
Potage au poulet et lait de coco, galanga, champignons et parfumé à la citronnelle	
Tom kha pak 	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 thaï et riz sautés)

POULET







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

PORC







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

Entrée / Plat

BŒUF














Massaman neua	25
Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées	
Panang neua 	25
Bœuf au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	
Keng kiowan neua  	25
Boeuf au curry vert, lait de coco, aubergine Thaï et basilic Thaï	
Yam neua   	27
Salade de bœuf (filet pur) grillé, menthe fraîche, céleri, oignons, citron et sauce piquante	

POISSON & FRUITS DE MER

Khung plameuk pad katiem	27
Scampis et calamars sautés au wok et sauce à l’ail	
Khung pad pon curry 	27
Scampis au curry indien, céleris, jeunes oignons et oignons	
Keng kiowan khung  	27
Scampis au curry vert, lait de coco, aubergine thaï et basilic thaï	
Chuchi pla saumon	27
Filet de saumon au curry rouge et lait de coco, cuit à la vapeur	
Pla sam rot 	27
Filet de bar frit, sauce aigre-douce (poivrons, ananas, tomates)	
Keng laweng gambas  	28
Gambas au curry (curcumin), lait de coco, citronnelle et asperges vertes	
Pla yang	28
Bar grillé enveloppé dans une feuille de banane et sauce citronnelle	

PLATS AUX LÉGUMES

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

Pad thaï pak 	22
Nouilles de riz sautées aux légumes, œuf et pousses de soja	
Kao pad pak 	22
Riz sauté aux légumes et œufs	
Pak pad naman oy  	22
Légumes sautés au wok	
Pak pad kapao   	22
Légumes sautés au wok et basilic thaï	
Keng curry pak 	22
Légumes au curry jaune et lait de coco	
Panang pak  	22
Légumes au curry rouge et lait de coco	
Keng kiowan pak   	22
Légumes au curry vert, aubergines thaïes et lait de coco	