

Sao

THAÏ CUISINE



LUNCH (uniquement les midis du mardi au jeudi)

UN SERVICE	18€
Plat du jour	
DEUX SERVICES	25€
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

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

ENTRÉES CHAUDES

Pho pia pak ✓	13€
Triangles thaïs croustillants aux légumes (4pcs) et sauce aigre douce	
Pho pia kai	13€
Rouleaux thaïs croustillants aux poulet (4pcs), pousses de soja et sauce aigre douce	
Pho pia khung	14€
Rouleaux thaïs 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	14€
Beignets de poisson (4pcs) au curry rouge, herbes thai et « sweet » sauce au concombre	
Kwio krob	12,5€
Raviolis frits farcis au porc (5pcs), cacahuète et sauce aux prunes sucrée	
Assiette « Sao »	19€
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

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

Consult our opening hours on our website

www.saothaicuisine.be

122 rue Américaine, B-1050 Brussels

Wifi : SAOTHAI_GUEST | SAOTHACUISINE



saothaicuisine



saothaicuisine

LIQUEURS

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



CAFÉS

TOUS NOS CAFÉS SONT DISPONIBLES EN DÉCAFÉINÉS

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

THÉS & INFUSIONS

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

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

PORC

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

BŒUF

Massaman neua	24€
Bœuf au curry brun, ananas, pomme de terre et cacahuètes grillées	
Panang neua 	24€
Bœuf au curry rouge, lait de coco et pousses de bambou	
Keng kiowan neua  	24€
Émincé de bœuf au curry vert, lait de coco, aubergine thai et basilic thai	
Yam neua  	26€
Salade de bœuf (filet pur) grillé, menthe fraîche, céleri, oignons, citron 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 sur lit de choux chinois	
Pla sam rot 	25,9€
Filet de bar frit et sauce aigre-douce (poivrons, ananas, tomates)	
Keng laweng gambas 	27,9€
Gambas au curry (curcumin), lait de coco, citronnelle et asperges vertes	
Pla yang	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)

Pad thai pak 	20,5€
Nouilles de riz sautées aux légumes, œuf et pousses de soja	
Kao pad pak 	20,5€
Riz sauté aux légumes et œufs	
Pak pad naman oy 	20,5€
Légumes sautés au wok	
Pak pad kapao   	20,5€
Légumes sautés au wok et basilic thai	
Keng curry pak 	20,5€
Légumes au curry jaune et lait de coco	
Panang pak  	20,5€
Légumes au curry rouge et lait de coco	
Keng kiowan pak   	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
Cabernet Sauvignon "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	6€	27€
100% Grenache Detective (Pays d'Oc)		30€
Pinot Noir "Réserve", Henry Obermeyer (Alsace)		37€
Touraine "Jean", Raphaël Midoir (Loire) Sans Sulfites		37€
Bourgueil, Domaine des Ouches (Loire)		37€
Château Penin "Tradition" (Bordeaux) Bordeaux Supérieur	7€	35€
Château Tour de Calens, Graves (Bordeaux)		45€
Brouilly Pisse Vieille, Domaine Lathuilière Gravallon (Beaujolais)		40€
Fleurie, Domaine de La Madone (Beaujolais)		43€
Hautes-Côtes-de-Beaune , (Bourgogne) BIO Denis Fouquerand		65€
Côtes du Rhône "Les Figue", (Rhône) Domaine de La Bastide		32€
Vacqueyras "Les 2 Monardes", Domaine de La Monardière (Rhône) BIO		55€

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

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



LES BULLES

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

COCKTAILS “CLASSIQUES”

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

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	

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

Pâtisseries « faites maison »

Mango sticky rice	14,9€
Riz gluant, morceaux de mangue fraîche et lait de coco	
Coco's cake et glace vanille	10€
Fondant 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€