



## Apéritifs

Apéritif maison	7.50
Coupe de champagne	10.00
Coupe de crémant	8.00
Bacardi	6.00
J&b	6.00
Vodka blanche	6.00
Mékong	6.00
Porto rouge	5.00
Campari	5.00
Martini blanc, rouge, fiero	5.00
Verre de vin rouge, blanc, rosé	4,00
Pineau des Charentes	5.00
Kir vin blanc	5.00
Kir Royal	10.00
Batida	5.00
Picon vin blanc	8.00
Ricard	5.00
Pisang	5.00
Funny Pisang 0% + jus	6.00
Gin Bombay	8.00
<b>Accompagnement soft</b>	<b>2.50</b>

## Softs & eaux

Coca, coca light, zero	2.50
Fanta orange	2.50
Sprite	2.50
Jus de fruit :	
Pomme cannelle, orange, ananas	2.50
Eaux plates	
½ litre	4.00
1 litre	7.50
Eaux pétillantes	
½ litre	4.50
1 litre	7.50
Noix de coco fraîche	7.50

## Bières

Singha (0,33 cl)	4.50
Leffe blonde ou brune	4.00
Jupiler (0,25 cl)	2.50

## Cocktails

Mai Thai	
Rhum, Triple Sec, jus d'orange	9.00
MojiThai	
Rhum, Maekong, whisky thai	9.00
Cuba libre	
Rhum, citron, coca	8.00
Cosmopolitan	
Vodka, Cointreau, citron, jus de Cranberry	8.00
Blue Lagoon	
Vodka, Curaçao, jus de citron	8.00
Aperol Spritz	
Apérol, mousseux, eau pétillante	8.00



## Potages

### Tom Yam Kung

Potage piquant aux scampis  
et citronnelle 8.50

### Tom Kha Kaai

Potage au lait de coco, galanga  
et poulet 7.50

### Tom Kha Phak

Potage au lait de coco  
et légumes 7.00

### Kiao Nam

Potage aux ravioles de poulet 7.50

## Salades

### Yam Nua

Salade de bœuf piquante  
Entrée 9.50  
Plat 16.00

### Yam Woon Sen

Salade de vermicelles aux scampis  
Entrée 9.50  
Plat 16.00

### Laab Kaai

Salade de poulet haché aux herbes  
fraîches  
Entrée 9.50  
Plat 15.00

### Laab Ped

Salade de canard aux herbes thaï  
Entrée 11.50  
Plat 17.00

## Entrées

### Sam Liam Tod

Triangles d'or 7.50

### Kaai Bay Toy

Poulet aux feuilles de panda 9.00

### Sate Kaai

Brochettes de poulet  
sauce cacahuète 8.5

### Kra Dook Moo

Spare-ribs au miel  
et coriandre 9.00

### Pho Pia Thod

Croquettes aux légumes 7.50

### Thod man pla

Beignets de poisson  
aux haricots 9.00

### Kung bay kwai

Scampis en feuilles  
de bananier 12.50

### Assortiment d'entrée

Découvertes du chef Chaï 13.5

Certains de nos plats peuvent se faire sans gluten, huile d'arachide et sauce de poisson  
Pour les autres allergènes, veuillez consulter notre personnel et/ou le chef  
Tous nos plats peuvent se faire en version originale plus piquante.



## Plats

### *Keng Deng*

---

Curry rouge mijoté au lait de coco accompagné de pousses de bambous et basilic.

Végétarien	14.00
Poulet, porc	16.00
boeuf, canard, scampis	18.00

### *Keng Kiew Wan*

---

Curry vert mijoté au lait de coco accompagné d'aubergines thaï et basilic frais

Végétarien	15.00
Poulet, porc	17.00
boeuf, canard, scampis	20.00

### *Keng Kerry*

---

Curry doux mijoté au poivre vert, pousses de bambous et brocolis

Végétarien	14.00
Poulet, porc	16.00
boeuf, canard, scampis	18.00

### *Keng Massaman*

---

Curry pimenté du sud de la Thaïlande

Végétarien	14.00
Poulet, porc	16.00
boeuf, canard, scampis	18.00

### *Keng Panaeng*

---

Curry traditionnel au tamarin et feuilles de bergamote

Poulet, porc	17.00
boeuf, canard, scampis	20.00

### *Phat Bay Horapha*

---

Wok de basilic thaï et pâte de piment

Végétarien	14.00
Poulet, porc	16.00
boeuf, canard, scampis	18.00

### *Phat Phak Mak Muang*

---

Wok de légumes et ses noix de cajou

Végétarien	14.00
Poulet, porc	17.00
boeuf, canard, scampis	20.00

### *Phat Khing*

---

Wok de gingembre et champignons noirs

Végétarien	14.00
Poulet, porc	16.00
boeuf, canard, scampis	18.00

### *Phat Thai*

---

Nouilles de riz sautées aux légumes

Végétarien	14.00
Poulet, porc	16.00
boeuf, canard, scampis	18.00

### *Khao Phat*

---

Riz parfumé sauté aux légumes

Végétarien	14.00
Poulet, porc	16.00
boeuf, canard, scampis	18.00

Tous nos plats sont servis avec du riz thaï

Supplément riz 3.50

Supplément riz d'Issan 4.00

Certains de nos plats peuvent se faire sans gluten, huile d'arachide et sauce de poisson

Pour les autres allergènes, veuillez consulter notre personnel.

Tous nos plats peuvent se faire en version plus piquante.



## Plats Signatures

Ces plats peuvent varier en fonction de la saison  
et des récoltes.

### *Miang Kham*

---

Bouchée de poulet au tamarin  
en feuille de bétel 18.00

### *Kung Chai Nam Pla*

---

Scampis crus marinés au citron vert,  
ail et piments 22.00

### *How Mok Pla*

---

Soufflé de curry rouge et poisson  
dans sa feuille de banane 23.00

### *Sua Long Hai*

---

Brochette de bœuf au Whisky Thaï,  
miel et piments 22.00

### *Keng Kiew Wan Mak Phao*

---

Curry vert dans sa noix de coco fraîche  
Poulet 22.00  
bœuf 24.00  
scampis 26.00

Tous nos plats sont servis avec du riz thaï

Supplément riz 3.50

Supplément riz d'Issan 4.00

Certains de nos plats peuvent se faire sans gluten, huile d'arachide et sauce de poisson

Pour les autres allergènes, veuillez consulter notre personnel.

Tous nos plats peuvent se faire en version plus piquante.



## *Desserts maison*

Riz gluant à la mangue	8.00 €
Flan de coco à la feuille de pandan	8.00 €
Sorbet citron-piment (la boule)	3.50 €
Sorbet mangue-basilic (la boule)	3.50 €
Crêpe thaï	7.00 €
Dame blanche	8.00 €
Glace artisanale de la ferme du Milfort	3.50€

## *Boissons chaudes*

Café	2.50
Décaféiné	2.50
Espresso	2.50
Thé	
Demandez notre boîte à thé	2.50
Thé menthe fraîche	2.50
Cappuccino à la chantilly	3.50
Irish coffee	8.00
Italian coffee	8.00
Thaï coffee	9.00

## *Digestifs régionaux*

### **La maison Scouflaire d'Herchies**

Crème de speculoos (17,5°)	6,50
Violette	6,00
Cognac amande	7,00
Rhum pêche	7,00
Très vieux Calvados	8,00
Vanillé de Martinique	8,50

## *Digestif classique*

Maekong	8.00
Cointreau	7.00
Jack Daniels	8.00
Calvados	7.00
Cognac	7.00
Eau de Villée	7.50
Baileys	6.00
Amaretto	6.00