

Potages - Soups

Tom Yam Kung 🍲

Potage piquant aux scampis et citronnelle
Spicy Thai soup with prawns and lemongrass 8.50

Tum Kha Kaai 🍲

Potage au lait de coco, galanga et poulet
Coconut milk soup with galanga and chicken 7.50

Tom Kha Phak 🍲

Potage au lait de coco, galanga et légumes
Coco milk soup with galanga and vegetables 7.00

Kiao Nam

Potage aux ravioles de poulet
Clear broth soup mixed with chicken ravioli 7.50

Salades - Salads

Yam Nua 🍲

Salade de bœuf piquante

Spicy beef salad

Entrée - Starter 9.50

Plat - Dish 16.00

Yam Woon Sen 🍲

Salade de vermicelles aux scampis

Glass noodles salad with prawns

Entrée - Starter 9.50

Plat - Dish 16.00

Laab Kaai 🍲

Salade de poulet haché aux herbes fraîches

Minced chicken salad with fresh herbs

Entrée - Starter 9.50

Plat - Dish 15.00

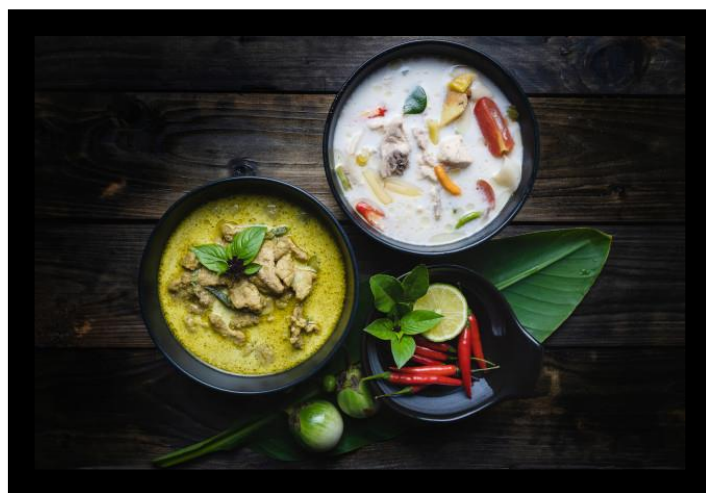
Laab Ped 🍲

Salade de canard cuit à froid au jus de citron et aux herbes thaï

A salad dish with duck, lemon juice and thai herbs dressing

Entrée - Starter 11.50

Plat - Dish 17.00



Entrées - Starters

Sam Lian Tod 🍲

Triangles d'or, farce porc et veau, poivrons rouges et petits pois

Gold triangle with pork/veal, red pepper and peas stuffing

7.50

Kaai Bay Toy

Feuilles de panda au poulet façon papillotes

Chicken cooked in its panda leaf 9.00

Sate Kaai

Brochettes de poulet sauce cacahuète

Chicken brochettes served with peanut sauce 8.50

Kra Dook Moo

Spare-ribs au miel et coriandre

Honey and cilantro spare-ribs 9.00

Pho pia Thod

Rouleaux aux légumes

Vegetable spring rolls 7.50

Thod Man pla

Beignet de poisson aux haricots

Fish and green beans fritters 9.00

Kung Bay Kwai

Scampis grillés dans la feuille de bananier

Grilled prawns in its banana leaf 12.50

Assortiment d'entrée

Assortment of starters 13.50

Plats Signatures – Signature Dish

Voyage à travers les recettes typiques et familiales de la région d'Issan.
Servi avec son riz traditionnel.

*Travel through the typical and family recipes from the Issan region.
Served with traditional rice.*

Miang Khan

Bouchée de poulet au tamarin

Chopped chicken served with tamarind in its betel leaf 18.00

Kung Chai Nam Pla 🌶️🌶️🌶️

Scampis crus marinés au citron vert, ail et piments

Raw prawns marinated with lime, garlic and chili 22.00

How Mok Pla 🌶️🌶️

Soufflé de curry rouge et poisson dans sa feuille de Banane

Puffed red curry and fish in its banana leaf 23.00

Larmes du tigre 🌶️🌶️🌶️

Emincé de bœuf bleu-froid au whisky Thaï, ail et piments

*Minced beef cooked with thaï whisy, garlic and chili
(served cold)* 22.00

Keng Kiew Wan Mak Phao 🌶️🌶️

Curry vert dans sa noix de coco fraîche

Green curry in its fresh coconut

Poulet – Chicken 22.00

Bœuf – Beef 24.00

Scampis – Prawns 26.00

Plats de Currys

Nos plats sont accompagnés de riz Thaï

Keng Deng 🍛🍛

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

Traditionnal thaï curry cooked with curry paste, coconut milk, bamboo shoots and basil leaves.

Végétarien – Vegetarian 14.00

Poulet – Chicken 16.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 18.00

Keng kiew wan 🍛🍛🍛

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

Spicy green curry cooked with thaï eggplant, fresh basil leaves, gently simmered in coconutmilk.

Végétarien – Vegetarian 15.00

Poulet – Chicken 17.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 20.00

Keng Kerry

Curry jaune doux mijoté au lait de coco, poivre vert, pousse de bambous et légumes.

Sweet yellow curry cooked with bamboo shoots, green pepper and vegetables simmered in coconut milk.

Végétarien – Vegetarian 14.00

Poulet – Chicken 16.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 18.00

Keng Massaman 🍛🍛

Curry coco pimenté du sud parfumé aux épices : cannelle, badiane, girofle

A spicy curry from the south infused with a base of cinnamon, star anis and cloves

Végétarien – Vegetarian 14.00

Poulet – Chicken 16.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 18.00

Keng Panaeng 🍛🍛

Curry coco au tamarin et feuilles de bergamote.

Coconut milk curry with tamarind and bergamot leaves

Poulet – Chicken 17.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 20.00



Woks

Phat Bay Horapha

Wok de basilic thaï et pâte de piment.

Thaï basil and chili paste wok.

Végétarien – Vegetarian 14.00

Poulet – Chicken 16.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 18.00

Phat Phak Mak Muang

Wok de légumes et ses noix de cajou.

Vegetables wok topped up with cashew nuts.

Végétarien – Vegetarian 14.00

Poulet – Chicken 17.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 20.00

Phat Khing

Wok de gingembre et champignon noirs.

Ginger and black mushrooms wok.

Végétarien – Vegetarian 14.00

Poulet – Chicken 16.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 18.00

Nouilles – Noodles

Phat Thai

Nouilles de riz sautées aux légumes.

Thin rice noodles stir fried with vegetables.

Végétarien – Vegetarian 14.00

Poulet – Chicken 16.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 18.00

Riz – Rice

Khao Phat

Riz parfumé sauté aux légumes.

Jasmine rice stir fried with vegetables.

Végétarien – Vegetarian 14.00

Poulet – Chicken 16.00

Bœuf, canard, scampis – Beef, duck, prawns 18.00

Allergique ? Intolérant ?

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos produits,

Veuillez-vous adresser à notre personnel de salle.

La composition de nos produits peut varier.

Notre équipe prendra les mesures nécessaires pour préparer des plats qui répondent à vos attentes en matière d'allergène.

Sachez toutefois que des préparations à base de **gluten, crustacés (scampis), œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, cacahuètes, cajou, noix), moutarde, sésame, mollusques**, sont préparés dans nos locaux.

Desserts artisanaux – *Homemade deserts*

Riz d'Issan et mangue fraîche	8.00
<i>Mango Issan rice with mango</i>	
Flan coco maison à la feuille de pandan	8.00
<i>Coconut flan in its panda lief</i>	
Sorbet citron-piment maison (1 boule)	3.50
<i>Lemon and chili sorbet</i>	
Sorbet mangue-basilic maison (1 boule)	3.50
<i>Mango and basil sorbet</i>	
Crêpe Thaï, glace vanille, fruits frais	8.00
<i>Thaï crepe, vanilla icecream and fresh fruits</i>	
Dame blanche régionale, chocolat Belge	8.00
<i>White lady with hot belgian chocolate</i>	
Glace artisanale de la ferme « Cense du Mayeur » (1 boule)	3.50
<i>Ice cream from local farm</i>	

Digestifs régionaux – *Locals digestives*

« Créé par Ashok John Alexander » ;
RAAJA, liqueur de cardamome (25°) 6.00

« La maison Scouflaire d'Herchies » ;

Crème de spéculoos (17.5°)	6.50
Violette (28°)	6.00
Cognac amande (37.5°)	7.00
Rhum pêche (40°)	7.00
Très vieux calvados (43°)	8.00
Vanillé de Martinique (48°)	8.50



Boissons chaudes – Hot drinks

Café - Coffee	2.50
Espresso	2.50
Thé – demandez notre sélection de thé	3.00
Thé menthe fraîche	3.00
Cappuccino à la chantilly	3.50
Irish coffee (whisky)	8.00
Italien coffee (amaretto)	8.00
Thaï coffee (whisky Maekong)	9.00

Digestifs classiques – *Classic digestives*

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

Dégustez sur place ou...emportez et goûtez !

Nous créons de délicieux souvenirs.

Réservations et commandes au 065/56.55.09



So Thai Restaurant

149, route d'Ath 7050 Jurbise (ER) – www.sothai.be

Le restaurant ferme ses portes à 15h pour le service du midi et 23h pour le service du soir.



Apéritifs Artisanaux

RATAFIA de la « la maison Scouflaire » ;	
Mûre - Cassis	6.00
Framboise	6.00
Ch'tite prune cerise	6.00

Apéritifs

Apéritif maison	7.50
Liqueur de cardamome, pointe de rhum, jus de mangue	
Coupe de champagne	10.00
Coupe de crémant	8.00
Bacardi	6.00
J&B	6.00
Vodka blanche	6.00
Maekong	6.00
Porto rouge	5.00
Campari	5.00
Martini blanc, rouge ou fiero	5.00
Verre de vin maison, blanc, rosé ou rouge	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	6.00
Funny Pisang 0% + jus	6.00
Gin Bombay	8.00
Accompagnement soft	+2.50

Softs & Eaux

Noix de coco fraîche	7.50
Appletiser	3.00
Coca, coca zéro, coca light	2.50
Fanta orange	2.50
Sprite	2.50
Tonic	3.00
Jus de fruits ;	
Pomme-cerise, orange, ananas	2.50
Eaux plates	
½ litre	4.00
1 litre	7.50
Eaux pétillantes	
½ litre	4.00
1 litre	7.50

Bières

Singha (0.33 cl)	4.50
Leffe blonde ou brune	4.00
Jupiler (0.25 cl)	5.00

Cocktails

Maï Thai	9.00
Rhum, triple sec, jus d'orange	
Mojithai	9.00
Rhum, maekong (whisky thai)	
Cuba libre	8.00
Rhum, citron, coca	
Cosmopolitan	8.00
Vodka, cointreau, citron, jus de cranberry	
Blue Lagoon	8.00
Vodka, curaçao, jus de citron	
Apérol Spritz	8.00
Apérol, mousseux, eau pétillante	

