

Menu



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 – *The composition of our products may vary*

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.

– TOUT NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET PEUVENT VARIER EN FONCTION DES RECOLTES DU JARDIN –

Cocktails

Un peu de patience...

Le cocktail de vos rêves est bientôt entre vos mains

Maï Thaï Rhum, triple sec, jus d'orange	9.50
Mojithaï Rhum, mekhong (whisky thaï)	9.50
Cuba libre Rhum, citron, coca	9.00
Cosmopolitan Vodka, cointreau, citron, jus de cranberry	9.00
Blue Lagoon Vodka, curaçao, jus de citron	9.00
Apérol Spritz Apérol, mousseux, eau pétillante	8.50

Apéritifs artisanaux

RATAFIA de la « *la maison Scouflaire* » ;

Mûre - Cassis	7.00
Framboise	7.00
Ch'tite prune cerise	7.00

Apéritifs

Apéritif maison	7.50
Liqueur de cardamome, raaja, rhum blanc, jus de mangue	
Coupe de champagne	10.00
Coupe de crémant	8.00
Bacardi	7.00
J&B	7.00
Vodka blanche	7.00
Porto rouge	6.00
Campari	6.00
Martini blanc, rouge ou fiero	6.00
Verre de vin maison, blanc, rosé ou rouge	4.50
Pineau des Charentes	6.00
Kir vin blanc	6.00
Kir royal	10.00
Batida	6.00
Picon vin blanc	9.00
Ricard	6.00
Pisang + Jus d'orange	8.50
Funny Pisang 0% + jus d'orange	6.50
Gin Bombay	8.00

Accompagnement soft +2.90

Softs & Eaux

Noix de coco fraîche	7.50
Appletiser	3.00
Coca/coca zéro/coca light	2.90
Fanta orange	2.90
Sprite	2.90
Tonic	3.00
Jus de fruits ;	
Pomme-cerise/orange/ananas	3.00
Eaux plates	
½ litre	4.50
1 litre	8.50
Eaux pétillantes	
½ litre	4.50
1 litre	8.50

Bières

Singha 33cl	4.50
Lefte blonde ou brune 33cl	4.50
Jupiler 25cl	2.90
Duvel 33cl	4.50

Potages - Soups

Tom Yam Kung   9.50

Potage piquant, scampis, citronelle
Spicy Thai soup with prawns and lemongrass

Tom Kha Kaai 9.50

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

Tom Kha Phak 9.50

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

Salades - Salads

Yam Nua 

Emincé de bœuf Limousin, bleu, piquant
Spicy minced raw Limousin beef

Entrée - Starter 12.50

Plat - Dish 18.00

Laab Kaai 

Salade de poulet haché aux herbes fraîches
Minced chicken salad with fresh herbs

Entrée - Starter 12.50

Plat - Dish 17.00

Kid plate

Possibilité d'un menu enfant !
Demandez au serveur pour plus d'informations.



Entrées - Starters

Assortiment d'entrées 14.50

Mixed of starters (5pcs)

Sam Liam Tod  9.50

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

*Gold triangle with pork/veal, red pepper
And peas stuffing (4pcs)*

Kaai Bay Toy 9.50

Feuilles de panda au poulet façon papillotes
Chicken cooked in its panda leaf (4pcs)

Sate Kaai 9.50

Brochettes de poulet sauce cacahuète

*Chicken brochettes served with peanut sauce
(4pcs)*

Kra Dook Moo 9.50

Spare-ribs au miel et coriandre

Honey and cilantro spare-ribs (5pcs)

Pho pia Thod 9.50

Rouleaux aux légumes frits

Fried Vegetable spring rolls (5pcs)

Kung Bay Kwai  13.50

Scampis grillés dans une feuille de bananier

Grilled prawns in its banana leaf (3x2pcs)

Kha Nom Jeep 9.50

Bouchées vapeur porc et veau

Steamed pork and veal dumpling (5pcs)

Plats Signatures – Signature Dish

Voyage à travers les recettes typiques et familiales de la région d'Issan
Travel through the typical and family recipes from the Issan region

Kung Chai Nam Pla 🌶️🌶️🌶️🌶️

Servi Froid – Served cold

Scampis crus marinés au citron vert, ail et piments
Raw prawns marinated with lime, garlic and chili

24.00



Larmes du tigre 🌶️🌶️🌶️🌶️

Servi Froid – Served cold

Emincé de bœuf bleu-froid au whisky Thaï, ail et piments
Minced beef cooked with thai whisy, garlic and chili

24.00



Keng Kiew Wan Mak Phao 🌶️🌶️🌶️🌶️

Curry vert dans sa noix de coco fraîche
Green curry in its fresh coconut

Poulet – Chicken

23.00

Bœuf – Beef

26.00

Scampis – Prawns

27.00



Pla Bai Kwai

Papillote de dorade royale entière cuite à la vapeur dans sa feuille de banane
Whole sea bream papillotte Steamcooked in a banana leaf

Napage Chu Chi (Curry rouge – Red Curry) 🌶️🌶️

24.00

Napage à la citronnelle – Lemongrass

24.00

Napage Citron vert et piment frais – Lime and fresh chili 🌶️🌶️

24.00



+20 minutes

Homard entier grillé (400-600gr) (Disponible en fonction des arrivages)

Grilled Lobster 400-600gm

Napage Chu Chi (Curry rouge – Red Curry) 🌶️🌶️ **En fonction du prix du marché**

Napage à la citronnelle – Lemongrass

Napage Citron vert et piment frais – Lime and fresh chili 🌶️🌶️



+20 minutes

Plats de Currys

Tous nos currys sont à base de lait de coco
Et sont accompagnés de riz Thai

Keng Deng

Curry rouge, pousses de bambous, basilic <i>Red curry, bamboo shoots and basil leaves</i>	
Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Keng Kieu wan

Curry vert, mini aubergines thaï croquantes, basilic frais <i>Spicy green curry, thai eggplant, fresh basil leaves</i>	
Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Keng Kerry

Curry jaune, poivre vert, bambous, légumes <i>Sweet yellow, bamboo, green pepper, vegetables</i>	
Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Keng Massaman

Curry pimenté aux épices ; cannelle, badiane, girofle <i>A spicy curry infused with spices</i>	
Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Keng Panaeng

Curry coco, tamarin, feuilles de bergamote <i>Coconut milk curry, tamarind, bergamot leaves</i>	
Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Woks

Accompagnés de riz Thai

Phat Bai Horapha

Wok de basilic thaï et pâte de piment <i>Thai basil and chili paste wok</i>	
Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Phat Phak Mak Muang

Wok de légumes et ses noix de cajou <i>Vegetables wok topped up with cashew nuts</i>	
Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Nouilles – Noodles

Nouilles de riz sautées aux légumes

Thin rice noodles stir fried with vegetables

North Phat Thai

Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Bangkok Phat Thai

Sublimé à la Sauce Tamarin	
Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00

Riz -Rice

Riz parfumé sauté aux légumes

Jasmine rice stir fried with vegetables

Khao Phat

Végétarien – Vegetarian	16.00
Poulet – Chicken	18.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	21.00



Desserts artisanaux
- Homemade deserts

Riz d'Issan et mangue fraîche	9.00
<i>Mango Issan rice with mango</i>	
Flan coco maison à la feuille de pandan	9.00
<i>Coconut flan in its panda lief</i>	
Sorbet citron-piment maison (1 boule)	4.00
<i>Lemon and chili sorbet</i>	
Sorbet mangue-basilic maison (1 boule)	4.00
<i>Mango and basil sorbet</i>	
Crêpe Thaï, glace vanille, fruits frais	9.00
<i>Thaï crepe, vanilla icecream and fresh fruits</i>	
Dame blanche régionale, chocolat Belge	9.00
<i>White lady with hot belgian chocolate</i>	
Glace artisanale « ferme Cense du Mayeur » (1 boule)	4.00
<i>Ice cream from local farm</i>	

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 (Wisky)	8.00
Italien coffee (Amaretto)	8.00
Thaï coffee (Wisky Mekhong)	9.00

Digestifs régionaux
- Locals digestives

« RAAJA Créé par Ashok John Alexander » ;

Liqueur de cardamome (25°)	6.00
-----------------------------------	------

« La maison Scouflaire d'Herchies » ;

Crème de spéculoos (17.5°)	6.50
Violette (28°)	6.00
Rose (30°)	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

Digestifs classiques
- Classic digestives

Mekhong	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