



**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.

## Cocktails

*Un peu de patience...*

*Le cocktail de vos rêves est bientôt entre vos mains*

<b>Maï Thaï</b> Rhum, triple sec, jus d'orange	9.00
<b>Mojithaï</b> Rhum, mekhong (whisky thaï)	9.00
<b>Cuba libre</b> Rhum, citron, coca	8.00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, cointreau, citron, jus de cranberry	8.00
<b>Blue Lagoon</b> Vodka, curaçao, jus de citron	8.00
<b>Apérol Spritz</b> Apérol, mousseux, eau pétillante	8.00

## Softs & Eaux

### 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
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

<b>Noix de coco fraîche</b>	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 33cl	4.50
Lefte blonde ou brune 33cl	4.00
Jupiler 25cl	2.50
Duvel 33cl	4.00

## Potages - Soups

Tom Yam Kung   9.00

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

Tom Kha Kaai 9.00

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

Tom Kha Phak 9.00

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

Kiao Nam 9.00

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

## Salades - Salads

Yam Nua 

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

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   Ferme Louis Legrand

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

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

Entrée - Starter 12.00

Plat - Dish 18.00

## Entrées - Starters

Assortiment d'entrées 13.50

*Mixed of starters (5pcs)*

Sam Liam Tod  9.00

**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 9.00

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

Sate Kaai 9.00

**Brochettes de poulet sauce cacahuète**

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

Kra Dook Moo 9.00

**Spare-ribs au miel et coriandre**

*Honey and cilantro spare-ribs (5pcs)*

Pho pia Thod 9.00

**Rouleaux aux légumes frits**

*Fried Vegetable spring rolls (5pcs)*

Kung Bay Kwai  12.50

**Scampis grillés dans une feuille de bananier**

*Grilled prawns in its banana leaf (3x2pcs)*

Kha Nom Jeep 9.00

**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

22.00



*Larmes du tigre* 🌶️🌶️🌶️🌶️

Servi Froid – Served cold

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

Minced beef cooked with thaï whisy, garlic and chili

22.00



*How Mok Pla* 🌶️🌶️

**Soufflé de poisson au curry rouge dans sa feuille de Banane**

Puffed red curry and fish in its banana leaf

23.00



*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



*Pla Bay Kwai*

+20 minutes

**Papillotte 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



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

+20 minutes

Grilled Lobster 400-600gm

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

42.00

**Napage à la citronnelle** – Lemongrass

42.00

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

42.00



## Plats de Currys

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

### Keng Deng

---

<b>Curry rouge, pousses de bambous, basilic</b> <i>Red curry, bamboo shoots and basil leaves</i>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

### Keng Kieu wan

---

<b>Curry vert, mini aubergines thaï croquantes, basilic frais</b> <i>Spicy green curry, thai eggplant, fresh basil leaves</i>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

### Keng Kerry

---

<b>Curry jaune, poivre vert, bambous, légumes</b> <i>Sweet yellow, bamboo, green pepper, vegetables</i>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

### Keng Massaman

---

<b>Curry pimenté aux épices ; cannelle, badiane, girofle</b> <i>A spicy curry infused with spices</i>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

### Keng Panaeng

---

<b>Curry coco, tamarin, feuilles de bergamote</b> <i>Coconut milk curry, tamarind, bergamot leaves</i>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

## Woks

Accompagnés de riz Thai

### Phat Bai Horapha

---

<b>Wok de basilic thaï et pâte de piment</b> <i>Thai basil and chili paste wok</i>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

### Phat Phak Mak Muang

---

<b>Wok de légumes et ses noix de cajou</b> <i>Vegetables wok topped up with cashew nuts</i>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

### Phat Khing

---

<b>Wok de gingembre et champignon noirs</b> <i>Ginger and black mushrooms wok</i>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

## Nouilles – Noodles

**Nouilles de riz sautées aux légumes**  
*Thin rice noodles stir fried with vegetables*

### North Phat Thai

---

Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

### Bangkok Phat Thai

---

<b>Sublimé à la Sauce Tamarin</b>	
Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00

## Riz -Rice

**Riz parfumé sauté aux légumes**  
*Jasmine rice stir fried with vegetables*

### Khao Phat

---

Végétarien – Vegetarian	15.00
Poulet – Chicken	17.00
Bœuf/canard/scampis – Beef/duck/prawns	20.00



*Desserts artisanaux*  
- *Homemade deserts*

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

*Boissons chaudes*  
- *Hot drinks*

Café - <i>Coffee</i>	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 Mekhong)	9.00

*Digestifs régionaux*  
- *Locals digestives*

« <i>RAAJA Créé par Ashok John Alexander</i> » ;	
<b>Liqueur de cardamome (25°)</b>	6.00
« <i>La maison Scoufflaire d'Herchies</i> » ;	
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