

THAÏ SATÉ

TAKE AWAY

NOS BOISSONS À EMPORTER

Thai Beer ~ *Singha, Chang, Leo*, 3.50

Jupiler, 2.50

Oishi Green Tea, 3

Jus de fruit ~ *Coco, Orange*, 3

Bouteilles de vin ~ *Blanc, Rosé, Rouge*, 18/23

Ginger beer, 3

NOS ENTRÉES

Saté Poulet ~ *Chicken saté*, 7.50

Loempias légumes / poulet ~ *Fried spring rolls with veggies / chicken*, 7.50

Raviolis de crevettes à la vapeur ~ *Steamed shrimp dumplings*, 8

Bouchées de crevettes à la vapeur ~ *Shrimps dim sum*, 8

Scampis enrobés frits ~ *Fried wrapped shrimps*, 9.50

Rouleaux de printemps poulet saté / tofu ~ *Fresh spring rolls with chicken saté / tofu*, 8

Samosas aux légumes ~ *Golden triangles with vegetables*, 7.50

Assortiment d'entrées (végétariennes) ~ *Mix of (veg) starters*, 11

THAÏ SATÉ

NOS SOUPES

Tom Ka Kai | Lait de coco, galanga et poulet 🌶️

Entrées 8.50

Plats

11.90 🍲

~ *Chicken galangal soup with coconut milk*

Tom Yam Khung | Scampis à la citronnelle 🌶️🌶️

9.50

13.80 🍲

~ *Shrimp lemongrass soup*

Kuaytiaw | Soupe de nouilles (poulet)

/

11.90

~ *Street noodle soup (chicken)*

Kiow Nam | Soupe aux raviolis de poulet et crevettes

9.50

13.80

~ *Thai chicken and shrimp wontons soup*

NOS SALADES

Yam Neua | Filet pur de boeuf grillé ~ *Thai spicy grilled beef salad*, 13.80 🌶️🌶️

Laab Kai | Salade de poulet haché aux herbes ~ *Spicy minced*

chicken salad, 13.80 🍲🌶️🌶️

Laab Tofu | Salade de tofu aux herbes ~ *Spicy tofu with herbs*, 13.80 🍲🌶️🌶️

Salade Thaï Saté ~ *Thai Saté Salad*, 10

NOS SPÉCIALITÉS DU CHEF

Kang Pet Ped Yang | Filet de canard grillé dans une sauce curry rouge et

lait de coco ~ *Grilled duck breast in red curry and coconut milk*, 15.50 🌶️🌶️ 🍲

Neua Yang Jim Jeaw | Boeuf grillé servi avec une sauce piquante et du


riz collant ~ *Grilled beef, served with a spicy sauce and sticky rice*, 16.50 🌶️🌶️🌶️

🍲 Servi avec du riz blanc

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTES ALLERGIES, RESTRICTIONS OU BESOINS DIÉTÉTIQUES.

NOS PLATS

VEUILLEZ COMPOSER VOTRE REPAS.

VOTRE ACCOMPAGNEMENT		(+)	
Poulet / Tofu ~ <i>Chicken / Tofu</i>	11.90	Riz gluant	3.00
Porc / Boeuf ~ <i>Pork / Beef</i>	12.90	Sauce piments	1.00
Scampi ~ <i>Shrimp</i>	13.80	Oeuf 	2.00

NOUILLES / RIZ SAUTÉS

- Pad Thai | Nouilles sautées sauce tamarin ~ *Stir-fried rice noodles with tamarind sauce*
- Pad Se-ew | Nouilles sautées sauce soja ~ *Stir-fried rice noodles with soy sauce*
- Kao Pad | Riz sauté avec oeufs et légumes ~ *Fried rice with egg & vegetables*

WOK + RIZ BLANC

- Pad Metmamouang | Noix de cajou et légumes ~ *Cashews & vegetables*
- Pad Kathiam Pikthai | Ail et poivre ~ *Garlic & pepper*
- Pad Khing | Gingembre et légumes ~ *Fresh ginger & vegetables* 🌶️
- Pad Kapao | Basilic thaï ~ *Thai basil* 🌶️🌶️
- Pad Piowan | Sauce aigre douce ~ *Sweet-and-sour sauce*
- Pad Pong Curry | Curry jaune indien, oeufs et légumes ~ *Egg, vegetables & yellow curry*
- Pad Naman Hoy | Sauce huître et légumes (conseillé avec du boeuf) ~ *Oyster sauce & vegetables*

CURRY & LAIT DE COCO + RIZ BLANC

- Curry massaman, patates et cacahuètes ~ *Massaman curry with potatoes & peanuts*
- Curry jaune, oignons et dés de pommes de terre ~ *Yellow curry, onions & potatoes*
- Curry rouge (option: bambou) ~ *Red curry (option: bamboo shoots)* 🌶️🌶️
- Curry vert et aubergines thaïes ~ *Green curry & Thai eggplant* 🌶️🌶️



Servi avec du riz blanc