



POTAGES

- 1 *Tom Kha Kai | Potage de poulet au lait de coco** € 8,00
Parfumé à la citronnelle
- 2**Tom Yam Khung | Potage de scampis épicé** € 9,00
Parfumé à la citronnelle et aux feuilles de Kafir
- 3*Tom Yam Talay | Potage fruits de mer** € 9,50
Parfumé au basilic thaï et la citronnelle
- 4Kao Soi Siam | Potage « Siam »** € 8,00
Potage de nouilles de riz et nouilles croquantes au curry jaune, filets de poulets et lait de coco
- 5Kiew Nam Khung | Potage aux raviolis aux scampis** € 9,00
... saupoudré de jets de soja et céleri.
- 6Kang Jeud Woon Sen | Potage végétarien** € 7,00
Aux vermicelles et légumes

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



ENTREES

7Poh Pia | Rouleaux de printemps

- Moo / au porc € 8,00
- Khung / aux scampis € 9,00
- Phak / aux légumes V € 8,00

8Sam Liam

V

€ 8,00

Triangles de légumes parfumés au curry doux

9Kai Sateh | Brochettes grillées de poulet

€ 8,00

... mariné au curry de lait de coco, accompagnés d'une sauce aux cacahouètes...

10Kai Hô Ba Teuille | Poulet mariné

€ 8,00

... dans le miel et la sauce de soja, enveloppé et délicieusement cuit dans une feuille de bananier...

11Thung Hjeun Young | Chaussons de riz farcis aux fruits de mer

€ 9,00

12Khung Butterfly | Scampis farcis de viande

€ 10,00

... parfumés à la coriandre...

13*Thod man Pla | Fines bouchées de poisson

€ 8,00

... filet de poisson et parfumées au curry doux

14Kanom Jeep Ruam | Assortiments de chaussons farcis

€ 13,50

... et délicatement cuits à la vapeur. Panier de bambou comprenant 8 pièces, farcis aux scampis...

15 ASSORTIMENT DU CHEF POH

€ 17,00

Un assortiment de 7 entrées soigneusement sélectionnées par le chef Poh !

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



SALADES

	En entrée A	En plat B
16 Yam Woon Sen Salade de riz au poulet, calamars et scampis <i>... parfumés au citron vert...</i>	€ 9,00	€ 15,00
17*Lab kai Salade de poulet haché <i>... avec des feuilles de menthe fraîche et du jus de citron vert</i>	€ 8,00	€ 13,00
18*Yam Thalay Salade de fruits de mer frais <i>Mixte de coquillages, scampis, calamars et crabe, parfumé au Citron vert</i>	€ 9,00	€ 15,00
18bYam pla Salade saumon frais <i>Au citron vert...</i>	€ 13,00	€ 16,00
19*Yam Nua Salade de bœuf <i>... émincé à la menthe fraîche et au citron vert</i>	€ 9,00	€ 15,00
20**Khung Chae Nam Pla Crevettes crues marinées <i>... dans une sauce à base de citron vert et de piments frais, le tout accompagné de feuilles de menthe fraîches..</i>	€ 13,00	€ 15,00
21***Som Tam Thai Salade de papaye vert <i>... aux piments frais et citron vert...</i>	€ 9,00	€ 12,00

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



LES PLATS

Currys

22Kang Karee | Curry jaune au lait coco

... aux scampis, jeunes pousses de bambou, parfumé aux feuilles de coriandre thaïes...

€ 14,00

... au poulet, avec pommes de terre et oignons...

€ 13,00

23*Kang Massaman | Curry de Massaman (curry brun) au lait de coco

- *Au poulet*

€ 13,00

- *A l'agneau*

€ 14,00

- *Au bœuf*

€ 14,00

24**Panang | Curry à l'orange au lait de coco

- *Au poulet*

€ 13,00

- *Au bœuf*

€ 14,00

25***Kang Hang Lae Nua Yang | Emincé de bœuf grillé au curry

€ 14,00

...parfumé au gingembre et accompagné d'oignons grillés et de lait de coco

26***Kang Phed Ped Yang | Filets de canard

€ 15,00

...cuits dans du curry rouge et du lait de coco, accompagnés d'un mélange de tomates, d'ananas frais, d'aubergines thaïes et de basilic thaï

27**Kang Kai Nau Mai | Emincé de poulet

€ 13,00

...au curry rouge et lait de coco, accompagné de jeunes pousses de bambou

28*Ho Mok Pla | Filet de saumon

€ 14,00

Filets de saumon au curry léger enrobés dans une feuille de banane et cuits à la vapeur

29***Kang kio wan | Curry vert

- *Au poulet*

€ 13,00

- *Au porc*

€ 13,00

- *Au bœuf*

€ 14,00

- *Aux scampis*

€ 15,00

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



Plats sautés

30 Phad Phak Ruam Mit | Légumes sautés à la sauce de soja

ou

31 Phad Prio Wan | Légumes sautés à la sauce aigre-douce

- *Au poulet* € 13,00
- *Au boeuf* € 14,00
- *Aux scampis ou filets de bar* € 15,00
- *Végétarien* V € 12,00

32 Kai Phad Khing | Poulet au gingembre

Poulet sauté aux champignons et au gingembre.

€ 13,00

33 Kai Phad Med Mamung | Poulet sautée

... aux noix de cajou et aux morceaux d'ananas frais.

€ 13,00

34 Ped Ob Hed Hom | Canard croustillant

Canard croustillant et parfumé à la sauce soja, accompagné d'asperges thaïes et champignons Shiitaké

€ 15,00

35 Moo Thod Kram Tiem | Filets de porc

... sautés à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

€ 14,00

36 Kai Thod Kram Tiem | Filets de poulet

... sautés à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

€ 13,00

37 Nua Thod Kram Tiem | Filets de canard

... sautés à l'ail et au poivre vert Thaïlandais

€ 14,00

38 Kra dook Moo ob Nam Pheung | Spare Ribs au miel

... Spare ribs de porc grillé à l'ail et au miel.

€ 14,00

39* Phad Prick Keng | Plats sauté aux piments frais, oignons et basilic thaï**

- *Au poulet* € 13,00
- *Au bœuf* € 14,00
- *Aux scampis ou fruits de mer* € 15,00
- *Au canard* € 15,00

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



40*Phad Prick Kang | Plats sauté aux curry rouge, parfumé aux feuilles de kafir**

- *Au poulet* € 13,00
- *Au bœuf* € 14,00
- *Aux scampis ou fruits de mer* € 15,00

41Phad Woon Sen Talay | Fruits de mer sautés aux vermicelles de riz € 15,00

42*Pla Nung Manao | Filets de bar € 16,00
...délicatement cuits à la vapeur accompagnée d'une sauce parfumée à l'ail et au citron vert.

43Phad Thai Khung Sod | Nouilles thaïlandaises sautées € 15,00
Une spécialité thaïlandaise, préparé avec une sauce à base de tamarin, accompagnées de soja, de poulet et des scampis.

44Kao Phad Phak | Riz sauté aux légumes

- *Au poulet* € 13,00
- *Au bœuf* € 14,00
- *Aux scampis ou filets de bar* € 15,00
- *Végétarien* V € 12,00

45Phad Nam Man Hoy | Plat sauté à la sauce d'huîtres et aux légumes

- *Au poulet* € 13,00
- *Au bœuf* € 14,00
- *Scampis* € 15,00



Les suggestions du Chef POH

46 Kam Pou Phad Kratiem Prik Thai vert Pince de crabes sautées <i>... à l'ail et poivre vert...</i>	€ 18,00
47 Kam Pou Phad Phonh Karee Pince de crabes au curry jaune <i>... et aux œufs accompagnés de légumes verts.</i>	€ 18,00
48 Tilapia Thod Kratiem Prik Thai Poisson Tilapia frit <i>... poisson entier, avec sa chair tendre et non gras, frit et parfumé à l'ail et aux poivre vert</i>	€ 15,00
49** Pla Paesa Filet de bar à la vapeur <i>... accompagné d'une sauce à l'ail, aux piments verts et au poivre vert.</i>	€ 15,00
50** Tilapia Phad Prik Kang Tilapia au curry rouge	€ 15,00
51** Panang Saumon Saumon au curry "Panang"	€ 14,00
52* Chu Chi Saumon Saumon au curry orange	€ 14,00
53 Kung Yai Yang Grandes crevettes grillées <i>... à la sauce de tamarin et aux oignons grillés</i>	€ 20,00
54* Chu chi Kung Yai Grandes crevettes au curry orange	€ 20,00
55 Hoy Thod Kratiem Prik Thai vert Coquilles St-Jacques sautées <i>... à l'ail et au poivre vert.</i>	€ 18,00
56** Hoy Phad Nam Prik Phao Coquilles St-Jacques sautées <i>... à la pâte de piment et au basilic thaï</i>	€ 20,00
57* Ho Mok Thalay Yang Fruits de mer au curry doux <i>... enrobés dans de feuilles de bananier et grillé directement sur le feu</i>	€ 18,00

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



DESSERTS

Les bavaoïses

- *Au spéculoos* € 8,00
- *Au chocolat suprême* € 8,00
- *Aux fraises, servi avec fruits de la forêt* € 9,00

Tarte aux pommes

- *Froid ou tiède* € 6,00
- *Froid ou tiède avec une boule de glace au choix* € 7,50
- *Froid ou tiède avec une boule de glace au choix et au chantilly* € 8,50

Les glaces et sorbets du saison : par boule € 3,00



MENU VEGETARIEN

€ 20,00

POTAGE AU CHOIX

Tom Kha Hed | Potage de champignon au lait de coco
... parfumé aux racines de Galange et feuilles de Kafir

Tom Yam Hed | Potage de champignon parfumé à la citronnelle
... et feuilles de Kafir

Kang Jeud Phak | Potage de légumes mixtes et vermicelles de riz

ENTRÉE AU CHOIX

Sam Liam | Triangles frits de légumes
... parfumé au curry doux

Poh Pia Phak | Rouleaux de printemps frits aux légumes

PLAT AU CHOIX

Kang Kio Wan Phak | Curry vert avec lait de coco, légumes et basilic thaï

Prio Wan Pla | Légumes sautés à la sauce aigre-doux

CAFÉ OU THÉ

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



MENU DECOUVERTE

€ 30,00

POTAGE AU CHOIX

Tom Yam Kung | Potage aux scampis

... à la citronnelle et feuilles de Kafir

Tom Kha Kai | Potage de poulet

... au lait de coco parfumé aux racines de Galanga et feuilles de Kafir

ENTRÉE AU CHOIX

Assortiment d'entrées du Chef POH

Assortiment d'entrées à la vapeur

PLAT AU CHOIX

Massaman Kae|Agneau au curry thaï

... préparation d'agneau au curry Massaman

Ped Ob Hed Hom | Canard cuit à la vapeur

... at parfumé à la sauce aux champignons chinois, accompagné par des asperges thaïes

DESSERT

Dessert du Jour

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



MENU « LE CHOIX DE POH »

€ 40,00

APÉRITIF MAISON

POTAGE AU CHOIX

Kao Soi Siam | Potage « Siam »

Potage de nouilles de riz et nouilles croquantes au curry jaune, filets de poulets et lait de coco

***Tom Yam Talay | Potage fruits de mer**

Parfumé au basilic thaï et la citronnelle

ENTRÉE AU CHOIX

Pla Nua Ma Kua Oon | Salade de bœuf

... préparée avec des aubergines thaïes et parfumée à la citronnelle

Poh Pia Moo | Rouleaux de printemps

... à la viande porc...

PLÂT PRINCIPAL « LE CHOIX DE POH » – (3 plats)

Kai Phad Med Mamuang | Poulet sauté

... aux noix de cajou et aux morceaux d'ananas frais

Kang Hang Lae Nua Yang | Emincé de bœuf grillé

... au curry typique du nord de la Thaïlande, parfumé au gingembre et aux oignons grillés

Kung Yai Yang | Crevettes géantes grillées

... accompagnées d'une sauce à base de sauce de tamarin et oignons grillés

DESSERT AU CHOIX

Flan Thaïlandais

ou

Tarte au Jasmin

ou

Café ou Thé

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



BOISSONS DRANKEN DRINKS

SANS ALCOOL ZONDER ALCOHOL NON ALCOHOLIC

SPA 0,25	2.50
SPA 0,50	5.00
COCA COLA / COCA COLA LIGHT	2.50
BIONINA LEMON	3.00
BIONINA ORANGE SANGUINE BLOOD ORANGE	3.00
SCHWEPPES TONIC	2.50
TAO ICE ROOIBOS	3.00
JUS D'ORANGE	2.50
GREEN TEA	3,00
LAIT DE COCO	3,00

BIERES BIEREN BEERS

SHINGA THAI BEER	4.50
CARLSBERG	3.50
RAMEE BLONDE / AMBREE	4.50

VINS WIJNEN WINES

ROUGE ROOD RED

VIN MAISON	
• Verre	3.50
• ¼	6.00
• ½	9.00
TARRANGO J.G. Brown estate (Aus)	
Bouteille 0.75	25.00

BLANC WIT WHITE

VIN MAISON	
• Verre	3.50
• ¼	6.00
• ½	9.00
SANCERRE LES GRANDMONTAINS 2016 (F)	
Bouteille 0.75	27.00
GEWURZSTRAMINER KUEHN ALSACE (F)	
Bouteille 0.75	25.00
PROSECCO BOSCO DE MERLO (I)	
Bouteille 0.75	25.00

ROSE

VIN MAISON	
• Verre	3.50
• ¼	6.00
• ½	9.00

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



CHAUDS WARM

Espresso	2.00
Café	2.50
Cappucinno	3.50
Lait russe	3.50
The- infusions “Vitao”	3,50
<i>(Rooibos, Spearmint, Earl Grey, Wild forest, Oriental apple, Green tea)</i>	

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



Bienvenu chez Poh, - Welcome at Poh – Welkom bij Poh - ยินดีต้อนรับ

“Zhe Chef”... POH aka Kherngseng Hanprachoom... (° 1968) After his studies as a cook, working in several high ranked restaurants and hotels in Bangkok, Thailand, he won the competition to become the Chef of the former famous restaurant “Les Perles de Pluies” in Ixelles (Brussels, Belgium). Having become a reputable Thai chef, he accepted the offer to become chef of “Sawadee” in Namur. 10 years ago, on his idea, he opened (with a business partner) “Thai Square” in Waterloo. Poh always wanted to return to Brussels as since the close-down of “Perles de Pluies” real authentic Thai food has become very rare in the capital of Belgium. He will be, as always, the STAR of the business.... serving you refined THAI food with a modern twist.

“Zhe Chef” ... POH alias Khernseng Hanprachoom (°1968). Après ses études comme cuisinier chef à Bangkok, Poh a acquis d’abord une expérience en tant que chef de cuisine dans différents restaurants gastronomiques thaïlandais à Bangkok. Après avoir gagné un concours de cuisine, il fut pendant longtemps le chef des « Les Perles de Pluies » au quartier du Châtelain à Ixelles. Puis, il était chef de cuisine au restaurant réputé « Sawadee » à Namur, pour enfin ouvrir (avec ses associés) son propre restaurant, en 2007, « Thai Square » à Waterloo. Depuis la fermeture des « Perles... », la cuisine authentique et raffinée thaï est devenue rare dans notre capitale et Poh a toujours voulu retourner à sa ville préférée, Bruxelles. Il sera, comme toujours, le STAR de notre établissement, en vous proposant la cuisine thaïe authentique dans une version contemporaine.

“Zhe Chef” ... POH alias Khernseng Hanprachoom (°1968). Na zijn koksstudies in Bangkok, deed hij eerst heel wat ervaring op in diverse gastronomische Thaise restaurants aldaar. Na het winnen van een kookwedstrijd, werd hij voor lange tijd de chef van de “Les Perles de Pluies” in de Kasteleinswijk te Elsene. Daarna werd hij chef in het gereputeerde restaurant “Sawadee” in Namen om, in 2007 (samen met zijn vennoten) zijn eerste eigen restaurant te open, “Thai Square” in Waterloo. Sinds de sluiting van de “Perles” is de authentieke en geraffineerde Thaise keuken een rariteit geworden in onze hoofdstad en Poh heeft altijd willen terugkeren naar zijn geliefde Brussel. Hij zal, zoals altijd, de STAR van ons bedrijf zijn u een originele, verfijnde Thaise keuken aan te bieden in een hedendaags jasje.

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien



*THAI DISHES ARE EATEN WITH SPOON & FORK
LES PLATS THAÏS SE MANGENT AVEC
FOURCHETTE ET CUILIERE
THAISE GERECHTEN WORDEN MET VORK EN
LEPEL GEGETEN*

* = peu piquant | ** = moyennement piquant | *** = fort piquant, pour les amateurs | V = Plat végétarien