

Dîner de Pré-Réveillon

30 décembre 2025

Le 30 décembre 2025, **Lune Siamoise** vous propose de fêter, avec quelques heures d'avance, la nouvelle année. Notre **Cheffe Jiw** vous a spécialement concocté pour cette occasion un menu savoureux de recettes traditionnelles thaïlandaises.

Ma Hor

Pour se mettre en appétit, un Ma Hor un hors d'oeuvre de la cuisine royale thaïlandaise mêlant subtilement les saveurs sucrées et salées de l'ananas et du poulet.

Kao Tung Na Tang

Pour suivre, en guise d'amuse-bouche, des craquelins croustillants de riz à plonger dans une garniture de porc, scampis et cacahuètes préparée avec des herbes thaïes.

Tom Kha de la Mer

Toute en onctuosité, goûtez ensuite la fameuse soupe au galanga et au lait de coco aux scampis et saint-jacques.

Assortiment de Délices Siamois

Partagez, à la manière thaïe, trois plats aux différentes saveurs ...

des crabes frits à carapace molle au tamarin,

du bar grillé et sa sauce aux herbes thaïes, et

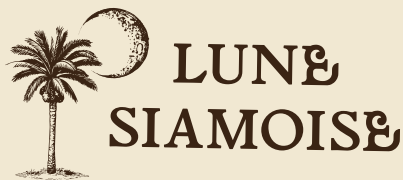
le Khao Soï, le plat emblématique de Chang Mai, un curry de poulet dans un bouillon de nouilles.

Dessert

Une petite douceur, un mi-cuit au chocolat pour terminer cette soirée chez Lune Siamoise ...

Réservation exigée
Minimum 2 personnes par réservation
Prix par convive : 65 euros
Prépaiement requis à la réservation





Pre-New Year's Eve Dinner

30 december 2025

Op 30 december 2025, **Lune Siamoise** u voor om het nieuwe jaar een paar uur eerder te vieren. Onze **chef-kok Jiw van** heeft speciaal voor deze gelegenheid een smakelijk menu met traditionele Thaise gerechten samengesteld.

Ma Hor

Om de eetlust op te wekken, een Ma Hor, een voorgerecht uit de Thaise koninklijke keuken, dat op subtiële wijze de zoete en zoute smaken van ananas en kip combineert.

Kao Tung Na Tang

Als voorgerecht volgen knapperige rijstcrackers om in een saus te dippen. van varkensvlees, scampi's en pinda's, bereid met Thaise kruiden.

Tom Kha van de zee

Proef vervolgens de beroemde soep met galanga en kokosmelk, scampi's en sint-jakobsschelpen, die heerlijk romig is.

Assortiment van Siamese lekkernijen

Deel, op Thaise wijze, drie gerechten met verschillende smaken ...

gefrитуurde krabben met zachte schaal en tamarinde,

gegrilde vis met Thaise kruidensaus, en

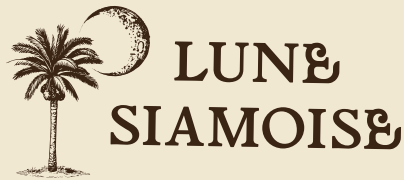
Khao Soi, het typische gerecht van Chang Mai, een kipcurry in een bouillon met noedels.

Dessert

Een kleine zoete lekkernij, een halfgebakken chocoladetaartje om deze avond bij Lune Siamoise af te sluiten ...

Reserveren verplicht
Minimaal 2 personen per reservering
Prijs per gast: 65 euro
Vooruitbetaling vereist bij reservering





Pre-New Year's Eve dinner

50th December 2025

On 30 December 2025, **Lune Siamoise** invites you to celebrate the New Year a few hours early. Our **chef Jiw** has specially created a delicious menu of traditional Thai recipes for the occasion.

My Hor

To whet your appetite, try Ma Hor, a Thai royal cuisine starter that subtly blends the sweet and savoury flavours of pineapple and chicken.

Kao Tung Na Tang

To follow, as an appetiser, crispy rice crackers to dip into a topping. pork, scampi and peanuts prepared with Thai herbs.

Tom Kha from the Sea

Next, savour the famous galangal and coconut milk soup with scampi and scallops, a truly creamy delight.

Assortment of Siamese Delights

Share three dishes with different flavours, Thai style...

soft-shell fried crabs with tamarind,

grilled bar and Thai herb sauce, and

Khao Soi, Chiang Mai's signature dish, a chicken curry in a noodle broth.

Dessert

A little treat, a chocolate mi-cuit to round off this evening at Lune Siamoise...

Reservation required
Minimum 2 persons per booking
Price per guest: 65 euro
Prepayment required upon booking

