LUNE SIAMOISE

Siam Pre-New Year's Eve dinner

29 & 30th December 2026

On 29 and 30 December 2026, **Lune Siamoise** invites you to celebrate the New Year a few hours early. Our **Chef Jiw** has specially created a tasting menu showcasing exciting new flavours from traditional Thai cuisine.

Sakoo Sai Moo

Traditional Thai tapioca dumplings filled with seasoned minced pork, roasted peanuts, and sweet pickled radish, delicately steamed and served with fresh lettuce coriander, and crispy garlic.

Pomelo Salad with Prawns

A refreshing Thai salad featuring juicy pomelo, succulent prawns, toasted coconut, roasted peanuts and fresh herbs, tossed in a traditional Thai dressing with a delicate balance of sweet,sour and savours, served in golden crispy cups.

Authentic Thai Green Curry with Fish Balls

A fragrant thai Green curry made with creamy coconut milk aromatic green curry paste and tender homemade clown knifefish balls infused with fresh Thai basil and kaffir lime leaves.

Thai spicy Duck Larb

A traditional Thai duck salad tossed with fresh lime juice roasted rice powder, chili, shallots, and fragrant herbs, delivering a vibrant balance of spicy, sour and savoury flavours and garnished with fresh mint and coriander

Lontao Jiaw

A traditional Central Thai savoury dip made with fermented soybeans and fresh vegetables, creamy coconut milk, schrimps, shallots and fresh chillies, rich, mildly sweet, and savoury ,served with a selection of fresh vegetables.

Khanom Mor Gaeng

A traditional baked custard made with coconut milk eggs and palm sugar delicately infused with pandan and topped with crispy golden shallots smooth rich and fragrant offering an authentic taste of thai heritage.

Reservation required (lunesiamoise.be)
Minimum 2 persons per booking
Price per guest : 75 euro
Prepayment required upon booking

LUNE SIAMOISE

Dîner Siamois de pré-réveillon

Les 29 et 30 décembre 2026

Les 29 et 30 décembre 2026, **Lune Siamoise** vous invite à fêter le Nouvel An avec quelques heures d'avance. Notre **chef Jiw a** spécialement créé pour vous un menu découverte de nouvelles saveurs excitantes de la cuisine traditionnelle thailandaise.

Sakoo Sai Moo

Bouchées traditionnelles thaïlandaises à base de tapioca, fourrées d'un mélange de porc haché assaisonné, de cacahuètes grillées et de radis marinés sucrés, cuites délicatement à la vapeur et servies avec de la laitue fraîche,

Salade de Pamplemousse aux Scampis

Une salade thaïlandaise rafraîchissante composée de pamplemousse juteux, de scampis succulentes, de noix de coco grillée, de cacahuètes grillées et d'herbes fraîches, le tout assaisonné d'une vinaigrette thaïlandaisetraditionnelle offrant un équilibre subtil entre le sucré, l'acide et le salé, servie dans un panier doré croustillant.

Authentique Curry vert Thaï aux boulettes de poisson

Un curry vert thaïlandais parfumé, préparé avec du lait de coco onctueux, une pâte de curry vert aromatique et de tendres boulettes maison à base de poisson-couteau, agrémentées de basilic thaï frais et de feuilles de combava.

Larb de Canard épicé à la thaïlandaise

Une «salade» thaïlandaise traditionnelle au canard, assaisonnée de jus de citron vert frais, de poudre de riz grillé, de piment, d'échalotes et d'herbes aromatiques, offrant un équilibre saisissant entre des saveurs épicées, acidulées et salées, et agrémentée de menthe fraîche et de coriandre.

Lontao Jiaw

Une sauce salée traditionnelle thaïlandaise à base de graines de soja fermentées et légumes frais, de lait de coco onctueux, de scampi, d'échalotes et de piments frais, à la saveur riche, légèrement sucrée et savoureuse, servie avec une sélection de

Khanom Mor Gaeng

Une crème pâtissière traditionnelle cuite au four, à base de lait de coco, d'œufs et de sucre de palme, délicatement parfumée au pandan et garnie d'oignons frits croustillants et dorés : une préparation onctueuse, riche et parfumée qui offre un goût authentique du patrimoine thaïlandais.

Réservation obligatoire (lunesiamoise.be)
Au moins 2 personnes par réservation
Prix par personne : 75 euros
Paiement anticipé requis lors de la réservation