

Authen'Thai Cuisine

LUNE
SIAMOISE

พระจันทร์สยาม

ENTRÉES

Suggestion : débutez votre repas avec les mises en bouche **faites maison** de Lune Siamoise.

PHO PIA KAI 14.00

(4 pcs)

Nems au poulet, sauce aigre-douce.

KHUNG HOM SABAI 15.00

(4 pcs)

Nems aux scampis, radis, oignons, cacahuètes, sauce aigre-douce.

KAI SATAY 14.00

(4 pcs)

Un plat du Sud, d'origine malaise : brochettes de poulet marinées au curry doux, avec un duo de sauces, cacahuètes et vinaigre doux aux concombres.

TOD MON PLA 14.00

(4 pcs)

Beignets de poissons, duo de sauces aigre-douce et vinaigre doux aux concombres.

TOD MON KHUNG 16.00

(4 pcs)

Beignets de scampis duo de sauces aigre-douce et prune.

ASSIETTE LUNE SIAMOISE 19.00 / 28.00

(6 / 12 pcs)

Assortiment d'entrées : nems aux légumes, au poulet, au scampi, brochettes de poulet et beignets de poisson et de scampi.

KANUM JEEP KHUNG 17.00

(6 pcs)

Bouchées à la vapeur (Dim Sum) aux scampis, duo de sauces soja et siracha.

KAI HAW BAI TOEY 15.00

(3 pcs)

Morceaux de poulet marinés cuits dans des feuilles de Pandan et accompagnés d'une sauce soja et sésame.

LAAP & YAM

SALADES

Les **Laap** et **Yam**, les «yummy» salades thaïes aux arômes et épices... A vous de choisir si vous la désirez peu, moyennement ou très épicée...

S / L

YAM WOONSEN 16.00 / 21.00

Salade de vermicelles, scampis et porc émincé, herbes fraîches et jus de lime. Obligatoirement épicé.

LAAP MOO 16.00 / 21.00

Porc haché à la menthe et au citron vert, riz rôti et herbes

LAAP KAI 16.00 / 22.00

Poulet haché à la menthe et au citron vert, riz rôti et herbes

PHLA PLA 26.00

Salade épicée rafraichissante de poisson aux herbes thaïes servie avec une sauce maison crumble et cacahuètes

YAM NUEA 27.00

Lamelles de boeuf grillées, tomates, céleri, concombre, oignon, imprégnée d'une vinaigrette épicée au jus de citron vert et herbes fraîches.

Sans oublier l'incontournable, l'emblématique ...

S / L

SOMTAM 16.00 / 19.00

Le plat national thaïlandais par excellence, la salade de papaye verte, accompagnée de tomates, haricots kilométriques (!) et parsemée de cacahuètes grillées. Originaire de l'Issan, le Nord-Est de la Thaïlande, réalisée au pilon et mortier, la somtam combine avec équilibre les saveurs douces et acides.

Choisissez votre Somtam «Thaï Style» ou «Issan Style» (préparée avec la sauce de poisson fermentée)

Dernière (mais importante) chose : décidez si vous désirez votre Somtam, légèrement, moyennement ou très épicée.

SOMTAM KHUNG 22.00

Variante de la recette traditionnelle, cette Somtam est parsemée de scampis et de maïs.

TOM SOUPES

Souvent plébiscitée comme un des meilleurs plats au monde pour sa saveur et ses arômes, la **Tom Yam** est une soupe traditionnelle acidulée à la citronnelle, galanga, feuilles de kaffir. La Tom Yam est légèrement épicée.

S / L

TOM YAM KAI

13.00 / 22.50

Tom yam au poulet.

TOM YAM KHUNG

15.90 / 23.50

Tom yam aux scampis.

TOM KHA KAI

15.00 / 22.50

Cette soupe de poulet à la citronnelle, galanga et jus de lime se différencie des précédentes étant cuisinée au lait de coco. De plus, la **Tom Kha Kai** ne pique pas, de quoi plaire aux estomacs plus fragiles !

TUK-TUK DRIVER DELIGHT

Voilà un plat qui fleurit bon la Street Food ! Le **Tuk-Tuk Driver Delight** est devenu rapidement un plat phare de 'Lune Siamoise'. C'est le repas typique du chauffeur de taxi à Bangkok entre deux courses: une salade de papaye (Som Tam), du riz gluant et du poulet rôti (accompagné d'une sauce épicée au tamarin). Un équilibre parfait entre les saveurs. Le riz gluant se déguste normalement avec les doigts, mais vous n'êtes pas obligés.

28.50

CANARD

Le canard est une spécialité de Lune Siamoise ! Goûtez cette merveille de saveurs qui mêle le goût acidulé du tamarin à la douceur du sucre de palme et au croustillant des oignons frits.

(Plat servi avec du riz blanc)

PED YANG MAKAM

26.00

Canard rôti sauce tamarin servi sur un lit de nouilles croustillantes, parsemé de baies de grenade, garni d'une salade au sésame. Non piquant !

PAD

PLATS SAUTÉS

(Plats servis avec du riz blanc)

Le **Pad Kapao**, plat très populaire à la saveur de basilic sacré (reconnaissable à son goût anisé). Servi traditionnellement avec un oeuf sur le plat. A vous de choisir si vous désirez votre Kapao peu, moyennement ou très épicé...

MOO PAD KAPAO 21.00

Porc haché sauté au basilic sacré.

KAI PAD KAPAO 22.00

Poulet haché sauté au basilic sacré.

NUEA PAD KAPAO 23.00

Boeuf émincé sauté au basilic sacré.

KHUNG PLAMUK PAD KAPAO 26.00

Fruits de mer (scampis et calamars) sautés au basilic sacré.

Mais le Kapao n'est pas le seul plat sauté. Lune Siamoise vous propose également le poulet sauté aux noix de cajou non piquant :.

KAI PAD MED MAMUANG 22.00

Poulet sauté aux noix de cajou.

PAD THAI

Étrangement, un des plats les plus connus de la cuisine thaïlandaise, à savoir le fameux **Pad Thai** n'est pas un plat traditionnel. Il est même récent. Il fut inventé il y a moins d'un siècle par le premier ministre siamois de l'époque (au nom évidemment imprononçable) désireux de sceller l'unité du pays par un nouveau plat national et d'en faire un des piliers de la future identité nationale thaïlandaise.

PAD THAI KAI 22.50

Pâtes de riz sautées au poulet, pousses de soja, cacahuètes, oeuf, sauce tamarin enrobées dans une omelette.

PAD THAI KHUNG 24.50

Pâtes de riz sautées aux scampis, pousses de soja, cacahuètes, sauce tamarin, enrobées dans une omelette.

KHUNG OB WOONSEN 26.00

Un plat thaïlandais parfumé où les scampis sont cuits avec des vermicelles transparentes («glassnoodles»), de la sauce soja, de la sauce d'huître, de l'huile de sésame, du céleri et des arômes comme l'ail, le gingembre, la racine de coriandre et du poivre blanc. **Plat signature de Lune Siamoise.**

CRABE

Goûter à la saveur incomparable de la chair croustillante de crabe à carapace molle est un plaisir incomparable et méconnu ! C'est un véritable délice à faire mourir de jalousie le «Crabe Croustillant» de Bob l'Éponge ! Nous vous proposons deux préparations différentes du crabe à carapace molle :

(Plats servis avec du riz blanc)

POO NIM PAD PRIK THAI 29.00

Crabe croustillant à la sauce au poivre noir.

POO NIM TAMARIN 29.00

Crabe croustillant à la sauce sauce tamarin servi sur un lit de nouilles croustillantes, parsemé de baies de grenade, garni d'une salade au sésame.

CURRYS

Peut-on imaginer un repas thaï sans curry ? C'est possible, mais ce serait dommage, tant ceux-ci regorgent de saveurs ! Lune Siamoise vous propose de vous en faire voir de toutes les couleurs...

(Plats servis avec du riz blanc)

Quelque peu épicé, le **CURRY PANANG** est un plat originaire des plaines du centre de la Thaïlande. Le curry panang tient son son goût unique à sa marinade aux feuilles de kaffir. C'est un pur délice !

PANANG KAI 22.00

Curry panang de poulet, petites aubergines thaïes, parfumé aux feuilles de kaffir.

PANANG NUEA 25.00

Curry panang de boeuf, petites aubergines thaïes, parfumé aux feuilles de kaffir.

Piquant mais cependant moins que le curry vert, le **CURRY ROUGE** est le plus populaire ..

KANG DANG KAI 22.00

Curry rouge de poulet, pousses de bambou, petites aubergines thaïes et basilic.

KANG PHED PED YANG 27.00

Curry rouge de canard, tomates cerises, aubergines thaïes, ananas et litchi. **Plat signature de Lune Siamoise.**

Direction le Nord-Ouest de la Thaïlande ! On peut y trouver le fameux **KHAO SOÏ**, le curry à la mode de Chang Mai. L'originalité de ce curry est d'être un curry de nouilles et non de riz comme les autres currys thaïs

KHAO SOÏ 26.00

Curry épais au poulet et aux nouilles de blé, garni de nouilles frites croustillantes, accompagné de condiments. Ne pas oublier de presser et verser le citron pour exacerber les saveurs ! **Plat signature de Lune Siamoise.**

CURRYS

Nous filons à présent vers le **Sud de la Thaïlande** pour découvrir le **CURRY MASAMAN**, de tradition musulmane d'origine persanne. Il s'accompagne de pain roti. **Plat signature de Lune Siamoise**, un curry très parfumé qui ne pique pas !

MASSAMAN KAI 23.00

Curry masaman de poulet, tamarin, noix de cajou, pommes de terre, accompagné de pain roti.

MASSAMAN NUEA 25.00

Curry masaman de boeuf, tamarin, noix de cajou, pommes de terre, accompagné de pain roti.

Terminons notre tour des currys thaïlandais par sa majesté, le **CURRY VERT** ! C'est aussi le plus piquant (âmes sensibles s'abstenir). Un vrai curry vert pour les audacieux donc !

KENG KIOWAN KAI 22.00

Curry vert de poulet avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou, parfumé aux feuilles de kaffir.

KENG KIOWAN NUEA 25.00

Curry vert de boeuf avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou, parfumé aux feuilles de kaffir.

KENG KIOWAN KHUNG 26.00

Curry vert de scampi avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou, parfumé aux feuilles de kaffir.

KENG KIOWAN PED YANG 27.00

Curry vert de canard, tomates cerises, et aubergines thaïes.
Plat signature de Lune Siamoise.

MOULES

Oubliez les moules marinières ! Voici les moules accommodées selon la fameuse recette thaïlandaise Tom Yam :

(Plat servi avec du riz blanc)

MOULES TOM YAM

26.00

Cassolette de moules préparées dans un bouillon aromatique acidulé à la citronnelle, galanga, coriandre et feuilles de kaffir. Légèrement épicé.

RIZ SAUTÉ

Le **Kao Pad**, rustique, basique, mais tellement bon!

KAO PAD SAPPAROT

24.00 / 26.00

Le riz sauté royal : au choix poulet ou scampis servi dans son berceau d'ananas.

- ACCOMPAGNEMENTS -

RIZ BLANC

4.00

Portion supplémentaire

ROTI

4.50

Portion supplémentaire

RIZ GLUANT / STICKY RICE

5.00

PAK PAD NAMAN HOY

13.00

Légumes sautés à la sauce d'huître.

KAO PAD PAK

13.00

Riz blanc sauté aux légumes.

PLATS VÉGÉS

Nems

PHO PIA PAK

13.50

(4 pcs)

Nems végétariens, pousses de soja, taro, carottes, choux, vermicelles accompagnés d'une sauce aigre-douce.

Soupes

S / L

TOM YAM PAK

14.00 / 21.00

Soupe traditionnelle acidulée à la citronnelle et herbes fraîches. Légèrement épicé.

TOM KHA PAK

14.00 / 21.00

Soupe au lait de coco, aux légumes à la citronnelle, galanga et jus de lime. Légèrement épicé.

Plats sautés servis avec du riz blanc

PAK PAD KAPAO

21.00

Légumes sautés au basilic thaï, tofu, peu, moyennement ou très épicé.

PAK PAD NAMAN HOY

21.00

Légumes sautés à la sauce d'huître.

Currys servis avec du riz blanc

PANANG PAK

21.00

Curry panang végétarien, tofu, petites aubergines thaïes, parfumé aux feuilles de kaffir. Moyennement épicé.

KENG KIOWAN PAK

21.00

Curry vert végétarien, tofu, pousses de bambou et aubergines thaïes.

Pâtes de riz sautées

PAD THAI PAK

21.00

Pâtes de riz sautées aux légumes, tofu et aux oeufs, enrobées dans une omelette.

Riz sauté

KAO PAD PAK

21.00

Riz sauté aux légumes, maïs, carottes, tomates et aux oeufs.

LES DESSERTS

KHAO NIAO MAMUANG

15.50

Le dessert thaïlandais par excellence ! Mangue sculptée, palet de riz gluant blanc et noir et lait de coco épicé donnent en toute simplicité. un délicieux dessert Encore plus savoureux avec une boule de crème glacée vanille.

ROTI GLUAY

13.00

Crêpes thaïes à la banane, crème glacée vanille et miel avec un filet de nutella.

CHOCOLATE LAVA CAKE

11.00

Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille..

MANGUE ET SON SORBET

12.00

Coupe de sorbet de mangue mélangé à des morceaux de mangue.

DUO DE BOULES DE GLACE

7.50

Au choix : Vanille, Mangue, (sorbet), Chocolat, Coco (sorbet) et Basilic thaï-Citron vert (sorbet)...

*Nos glaces et sorbets sont préparés
par le plus fameux des glaciers bruxellois*



La cheffe Jiw de Lune Siamoise vous propose une cuisine thaïlandaise, authentique, proche des recettes traditionnelles ... et faite maison !

Le cœur de la cuisine traditionnelle thaïlandaise est la subtile alchimie des saveurs salée, sucrée, acide, amer et pimentée, agrémentée de parfum d'épices.

Les origines de la cuisine thaïlandaise sont chinoises. Elles remontent à plus de deux mille ans quand des tribus du Yunnan sont venues s'installer au Siam, apportant leurs traditions culinaires (à base de riz, nouilles et soja). L'influence indienne a été considérable dans l'évolution de la cuisine thaïlandaise par l'apport des épices et des currys. Étrangement, les Portugais, grands commerçants et navigateurs ont joué également un rôle non négligeable en important les piments d'Amérique du Sud. Enfin, quelques plats du Sud (curry masaman et brochettes satay) sont d'influence malaise et musulmane.

Étrangement, le plat thaïlandais le plus connu est lui assez récent : le Pad Thaï a été créé il y a moins de cent ans par le premier ministre du Siam désireux de sceller l'unité du pays par un nouveau nom (le Pays des Thaïs) et également par un nouveau plat national. Ironiquement le Pad Thaï est bien plus apprécié par les « farangs » (étrangers) que par les Thaïs eux-mêmes.

Car le plat favori des Thaïlandais, c'est sans conteste la SomTam, la salade de papaye verte, celle qui fait vibrer les murs des maisons thaïlandaises à coup de pilon et de mortier, à n'importe quelle heure du jour et de la nuit, celle qui fait exploser les saveurs dans le palais !

Kin na kaaa ! Bon appétit !