



THE THIEN

La carte

POTAGES *Soups*

Tom yam de gambas 15

Tom yam king prawn

Pho de « Père » 20

ENTRÉES CHAUDES *Warm starters*

Brochette de Coucou saté 15

Chicken satay

Nems de « Mère » 14

Mom's egg rolls

Galettes de crevette et calamar 14

Prawn & squid cakes

Tempuras de nobashi 15

Ravioles à l'huile de piment doux 15

Raviolis, sweet chili oil

ENTRÉES VAPEUR *Steamed starters*

Bouchées de scampis 13

Prawn dumplings

Bouchées de noix de Saint-Jacques 13

Scallop dumplings

Bouchées mixtes 15

Mixed dumplings

Scampis, Saint-Jacques, poulet-scampis, porc et végété

ENTRÉES FROIDES *Cold starters*

Scampis cheveux d'ange aux herbes thaï 20

Prawns with glass noodles & Thai herbs

Papaye verte et mangue 18

Green papaya & mango

Carpaccio de bœuf fumé 20

Smoked beef carpaccio

Rouleaux de printemps aux scampis 14

Fresh prawn spring rolls

COUCOU DE MALINES

*Coucou de Malines
chicken*

Curry jaune 25

Yellow curry

Curry rouge 25

Red curry

Basilic thaï 25

Thai basil

CANARD LAQUÉ *Roast duck*

Aux crêpes 31

With pancakes

Basilic thaï 31

Thai basil

À l'orange 31

With orange

B Œ U F *Beef*

Basilic thaï	26
<i>Thai basil</i>	
Ail et piment	26
<i>Chilli & garlic</i>	
Nouilles sautées	25
<i>Fried noodles</i>	
Smash burger mayo saté	22
Entrecôte Holstein (± 320 g) et chimichurri	39
<i>Ribeye steak & chimichurri</i>	
Bavette wagyu (± 210 g) et chimichurri	48
<i>Wagyu flank steak & chimichurri</i>	

F R U I T S D E M E R *Seafood*

Scampis au basilic thaï	28
<i>Shrimps with Thai basil</i>	
Scampis aux noix de cajou	28
<i>Shrimps with cashew nuts</i>	
Phat thaï aux scampis	26
<i>Shrimp phat thai</i>	
Gambas au curry jaune	30
<i>Whole shrimps, yellow curry</i>	
Filet de daurade royale à la vapeur, sauce soja maison et gingembre	28
<i>Steamed royal sea bream fillet, soy sauce & ginger</i>	
Filet de daurade royale croustillant	28
<i>Crispy royal sea bream fillet</i>	
Sauce au choix : curry rouge, ou piment et gingembre	

Si vous êtes sensible à un allergène, dites-le-nous : nous vous aiderons à choisir.

P L A T S D E L É G U M E S *Vegetarian*

Nems aux légumes	14
<i>Vegetarian egg rolls</i>	
Bouchées végétariennes	12
<i>Vegetarian dumplings</i>	
Tofu aux noix de cajou	18
<i>Cashew nut tofu</i>	
Tofu basilic thaï	18
<i>Tofu, Thai basil</i>	

D E S S E R T S

Riz au lait et mangue fraîche	15
Mi-mousseux au chocolat et poivre de Sichuan, glace	15
Dame blanche et sésame grillé	11
Crème brûlée à la coco, verveine et fleur d'oranger	12
Beignet de coco, glace	11
Colonel saké, yuzu et basilic thaï	15
Trio de mochis glacés	10
Notre sélection de glaces (2 boules)	8
Vanille, moka, matcha, banane-noix de pécan-caramel, sorbet yuzu et basilic thaï, sorbet hibiscus-gingembre	