



www.boissavanes.be

0 2 3 5 8 3 7 7 8

RESTAURANT THAI TRAITEUR

BOIS SAVANES



COMMANDEZ VOS PLATS

· à emporter sur place

☎ 02 358 37 78

· en ligne et faites-vous livrer

www.boissavanes.be

ORDER YOUR DISHES

· pick-up at the restaurant

☎ 02 358 37 78

· on line and get your delivery

www.boissavanes.be



BOIS SAVANES SAINT JOB

PLACE SAINT-JOB 24

1180 UCCLÉ

OUVERT TOUS LES MIDIS ET SOIRS

EXCEPTÉ LE SAMEDI MIDI

ET LE LUNDI

PLATS - MAIN DISHES



• VÉGÉTARIEN •

92. KAENG KIEW WAN PAK °** 17,50 €

Légumes au curry vert
Vegetables in a green curry

93. TOFU PAHD PAK ° 17,50 €

Tofu sauté aux légumes
Sautéed tofu with vegetables

94. WOONSEN PAHD PAK ° 17,50 €

Vermicelles aux légumes
Vermicelli with vegetables

95. TOFU PAHD BAI GRA PROW °** 17,50 €

Tofu sauté au basilic Thaï
Sautéed tofu with Thai basilic

82. KAO PAHD PAK ° 17,50 €

Riz sauté aux légumes
Sautéed rice with vegetables

85. KOUTYO PAHD THAI PAK ° 17,50 €

Nouilles sautées aux légumes, œufs et
cacahuètes
Sautéed noodles with vegetables, eggs and
peanuts

86. PAHD SI SAHAI ° 17,50 €

Quatre légumes de saison sautés, croquants
Crisp sautéed four seasonal vegetables

87. KAO NIEW ° 6,00€

Riz gluant
Sticky rice

DIVERS

Portion de riz parfumé supplémentaire 3,00€

Additional flavored rice portion

Salade de fruits frais 6,50€

Fresh fruit salad

Tarte jasmin maison 6,50€

Homemade jasmine pie

BOISSONS - DRINKS

COCA-COLA 2,50€

COKE LIGHT 2,50€

COKE ZÉRO 2,50€

SINGHA 4,00€

CHANG BEER 4,00€

TOUS NOS ACCOMPAGNEMENTS, SOUPES
ET SALADES PEUVENT ÊTRE SERVIS EN PLAT
MOYENNANT UN SUPPLÉMENT DE 4€.

ALL OUR SIDE DISHES, SOUPS AND SALADS
CAN BE ORDERED AS MAIN DISHES
FOR AN ADDITIONAL €4.

Allergènes ou intolérances,
n'hésitez pas à nous interroger.

Allergies or any food intolerance,
don't hesitate to ask for advice.

ENTRÉES - STARTERS



• SOUPES •

1. KOÛTYO NAÂM 10,70 €

Boeuf dans son bouillon aux nouilles Thaï
Beef bouillon with Thai noodles

2. SUKI THOM CHUD 10,70 €

Potage aux cheveux d'ange et légumes
Crystal noodles soup with vegetables

3. KYO NAÂM 10,70 €

Bouillon de ravioles de porc et crabe
Bouillon with pork and crab raviolis

4. THOM YAM KHUNG ** 12,10 €

Potage de crevettes à la citronnelle
Shrimp soup with citronella

5. TOM KHA KAAI ** 11,20 €

Potage au poulet, lait de coco et citronnelle
Chicken-broth, coconut milk and citronella



• ENTRÉES CHAUDES •

9. SATAY KAAI 11,60 €

Brochettes de poulet grillées, sauce cacahuète
Grilled chicken brochettes, peanut sauce

10. THUNG THONG 11,60 €

Petits baluchons farcis à la viande
Parcels filled with meat

11. KANOM CHIP KHUNG 13,00 €

Chaussons de crevette cuit à la vapeur
Steamed shrimp turnovers

12. THOD MUN PLA 12,10 €

Pâtés de poisson au curry, citronnelle
et coriandre
Fish pâté with curry, citronella and coriander

14. PAUPIEK KROP 11,60 €

Rouleaux de printemps croustillants
Crispy «spring» rolls

15. KANOM CHIP 13,00 €

Chaussons de crabe et porc, cuits à la vapeur
Steamed crab and pork turnovers

ENTRÉES - STARTERS

16. SAAM LIEM KAAI 11,60 €

Triangles dorés au poulet et curry léger
Golden triangles stuffed with chicken and light
curry

17. KHUNG MASSAMAN* 13,00 €

Crevettes croustillantes au curry massaman
Crispy shrimps with massaman curry

19. PAUPIEK KHUNG 13,00 €

Rouleaux de crevettes, sauce aigre-douce
Shrimps' rolls, sweet-and-sour sauce

20. ASSIETTE "BOIS SAVANES" 14,30 €

Assortiment d'entrées
Assortment of entrees

22. PAUPIEK PAK ° 11,60 €

Rouleaux de printemps végétariens croustillants
Crispy Vegetarian «Spring» rolls

**• SALADES •****32. YAM NUEA ** 12,60 €**

Salade de boeuf, menthe et citron
Beef salad with mint and lemon

33. LAB KAAI * 12,60 €

Salade de poulet haché, menthe, citronnelle,
piments et échalotes
Chopped chicken salad with mint, citronella,
pepper and shallots

34. YAM WOONSEN ** 13,00 €

Salade de vermicelles avec calamars,
crevettes et poulet
Vermicelli salad with squids, shrimps and chicken

35. YAM KHUNG ** 13,00 €

Salade de crevettes, menthe et citron
Shrimps' salad with mint and lemon

36. SOM TAM **° 13,00 €

Salade de papaye, crevettes, carottes, cacahuètes
et citron vert
Thai papaya, shrimps, carrots, peanuts, and lime salad

PLATS - MAIN DISHES

**• VIANDES •****41. SEC KRONG MOO 18,20 €**

Spare ribs grillés, caramélisés
Spareribs grilled, caramelized

43. MOO PAHD KRACHAI * 18,20 €

Porc sauté au curry rouge et gingembre blanc
Thin Slices of pork with red curry and white ginger

45. MOO GRATHIAM PRIK THAI * 18,20 €

Emincés de porc (ou de boeuf) ail et poivre
Sliced pork meat, garlic and pepper

46. PANENG NUEA * 20,50 €

Emincés de boeuf curry, chili
Beef curry, chili

47. NUEA PAHD NAHM MUN HOY 20,30 €

Emincés de boeuf aux légumes
Beef and vegetables

48. KAENG MASSAMAN 21,40 €

Dés d'agneau au curry du Sud
Diced lamb with Southern curry

49. NUEA PAHD PRIK * 20,30 €

Emincés de boeuf (ou porc) aux oignons, légumes
Thaï et piments
Beef (or pork) with onions, Thai vegetables and piments

**• VOLAILLES •****44. KAAI PHAD WOONSEN 19,40 €**

Poulet sauté aux vermicelles et légumes
Sautéed chicken with vermicelli and thai vege-
tables

50. KAAI PREAW WAAN 19,40 €

Poulet aigre-doux
Sweet-and-sour chicken

51 GAENG KAAI * 19,60€

Poulet au curry rouge et pousses de bambous
Chicken red curry and bamboo shoots

PLATS - MAIN DISHES

54. GAENG KEAW WAHN KAAI ** 19,60€

Poulet au curry vert
Green curry chicken

55. KAAI PAHD BAI GRA PROW ** 19,60€

Poulet sauté au basilic Thaï
Sautéed chicken with Thai basilic

56. KAAI PAHD MED MA MUANG 19,60€

Poulet sauté aux noix de cajous
Sautéed chicken with cashews

57. KAAI PHAD SOT MAKHAAM * 19,60€

Emincés de poulet sauce tamarin et citronnelle
Sliced chicken in tamarind and citronella sauce

59. PED OHB NAM PEUNG 22,00 €

Magret de canard sauté «Bois Savanes»
Duck filet «Bois Savanes»

60. PED PAHD PRIK ** 22,00 €

Magret de canard au basilic Thaï
Duck filet with Thai basilic

70. KAAI YANG 19,40€

Cuisse de poulet grillé, caramélisé
Caramelized and grilled chicken

80. KAO PAHD KAAI 18,40 €

Riz sauté au poulet
Sautéed rice with chicken

84. KOUTYO PAHD THAI KAAI 18,40 €

Nouilles sautées aux oeufs, poulet, légumes
et cacahuètes
Sautéed noodles with eggs, chicken, vegetables
and peanuts

**• FRUITS DE MER •****61. KHUNG PAHD PAK 22,00 €**

Crevettes aux légumes
Shrimps with vegetables

PLATS - MAIN DISHES

62. KHUNG THOD 21,90 €

Crevettes géantes en beignets (sauce piquante
séparée)
Giant shrimps' doughnuts (separate hot sauce)

63. PLA MUK NAM PRIK PHOW * 19,70 €

Calamars aux trois épices Thaï
Squids with three Thai spices

69. CHU CHI KHUNG ** 22,00 €

Crevettes au curry rouge
Red curry shrimps

71. PLA SAM ROTD ** 21,10 €

Filet de bar Victoria pané aux trois épices
Breaded Victoria seabass fillet with three spices

73. PLA MUK PAHD SAMUN-PRAI ** 19,70 €

Calamars au coeur de coco et au gingembre blanc
Squid with coconut heart dices and white ginger

78. KHAO TOM 18,80€

Soupe de riz aux crevettes, oignons verts
et coriandre
Rice soup with shrimps, onions and coriander

81. KAO PAHD POO 19,30 €

Riz sauté au crabe et légumes
Sautéed rice with crab meat and vegetables

83. KOUTYO PAHD THAI KHUNG 19,30 €

Nouilles sautées aux oeufs, crevettes, légumes
et cacahuètes
Sautéed noodles with eggs, shrimps, vegetables
and peanuts

91. KHUNG KEAW WAHN ** 22,00 €

Crevettes au curry vert
Green curry shrimps

° végétarien / vegetarian
* relevé / tasty
** piquant / hot