

RESTAURANT THAÏ AUTHENTIQUE À DEUX PAS DE BRUXELLES



roi



Un lieu unique hors du temps *Een tijdloze unieke plek*

C'est ici, dans cette ancienne menuiserie linkebeekoise, qu'est né le restaurant Noï.

Un lieu unique reconnu pour le charme de sa terrasse hors du temps blottie dans son jardin de bambous, la maîtrise ancestrale de son chef thaïlandais et les subtiles saveurs de son bar à soupe.

Depuis 35 ans, notre chef vous propose une multitude de spécialités traditionnelles, préparées avec le plus grand soin à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

Het is hier in deze voormalige Linkebeekse schrijnwerkerij dat het restaurant Noi is ontstaan.

Een unieke plek, gekend voor de charme van zijn tijdloos terras met bamboetuin, de ancestrale beheersing van zijn Thaise chef-kok en de subtiële smaken van zijn soepbar.

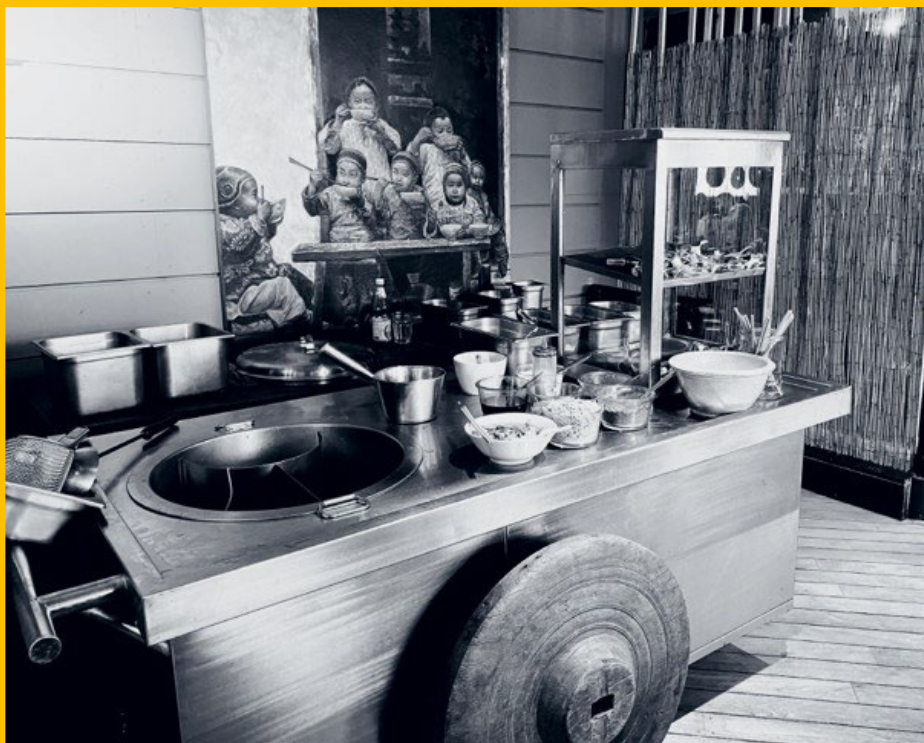
Al 35 jaar biedt onze chef een veelvoud aan traditionele specialiteiten aan, met toewijding bereid uit zorgvuldig geselecteerde ingrediënten.

Notre Lunch / Onze Lunch

Formule lunch (soupe à volonté + thé ou café inclus) 17,80€ /

Lunch formule (Onbeperkt soep + thee of koffie inbegrepen) 17,80€

- Venez découvrir la soupe thaï
« comme dans la rue »
- *Kom en ontdek de thaise soep*
« comme dans la rue »



- **Mercredi-Jeudi-Vendredi**
12h-14h
- **Woensdag-Donderdag-Vrijdag**
12u-14u



Apéritif / Aperitief

Mai-Thaï.....	8,50€
Rhum brun, rhum blanc, mélange de jus de fruits, sirop thaï / <i>Bruine rum, witte rum, fruitsapmix, Thaise siroop</i>	
Mai-Thaï Sans Alcool / <i>Alcoholvrij</i>	7,50€
Hugo	9,90€
Prosecco, liqueur de sureau / <i>Prosecco, vlierbessenlikeur</i>	
Campari	8,90€
Orange ou Tonic / <i>Orange of Tonic</i>	
Martini	7,50€
Blanc ou Rouge / <i>Wit of Rood</i>	
Kir	7,90€
Vin blanc cassis / <i>Witte wijn en cassislikeur</i>	
Kir Royal (Prosecco)	9,80€
Prosecco coupe / <i>Glas</i>	8,90€
Prosecco bouteille / <i>Fles</i>	29,50€
Vin Lychee- <i>Wijn</i>	7,50€
Spritz	9,90€
Porto Rouge	7,50€
Pineau des Charentes.....	7,50€
Pastis	8,50€
Gin Tonic	9,80€
JB	8,50€
Vodka.....	8,50€
Johnnie Walker - Red	8,50€

Cocktails & Mocktails

Mojito	9,50€
Rhum, citron vert, menthe & sucre de canne / <i>Rum, limoen, munt & rietsuiker</i>	
Mojiberry	9,50€
Rhum, citron vert, framboise, menthe & sucre de canne / <i>Rum, limoen, framboos, munt & rietsuiker</i>	
Belgium Mule	9,50€
Gin, citron vert, sucre de canne, concombre & gingembre / <i>Gin, limoen, rietsuiker, komkommer & gimber</i>	
Virgin Mojito	7,50€
Citron vert, menthe & sucre de canne / <i>Limoen, munt & rietsuiker</i>	
Virgin Mojiberry	7,50€
Citron vert, framboise, menthe & sucre de canne / <i>Limoen, framboos, munt & rietsuiker</i>	
Virgin Mule	7,50€
Citron vert, sucre de canne, concombre & gingembre / <i>Limoen, rietsuiker, komkommer & gimber</i>	

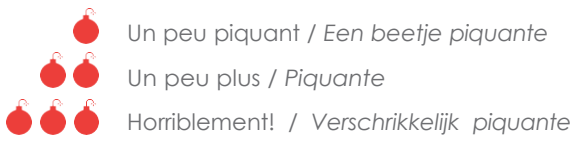
Bière & soft / Bier & frisdrank

Singha / Chang	4,50€
Bière thaï / Thais bier	
Jupiler NA.....	3,80€
Linkebeer.....	3,80€
Bière belge locale / Lokaal Belgisch bier	
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Fanta / Tonic.....	3,50€
Ice Tea Artisanal	4,50€
Citron vert, framboise, menthe, thé noir & sucre de canne / Limoen, framboos, munt zwarte thee & rietsuiker	
Jus de fruits / Fruitsap	3,50€
Ananas - Pommes - Oranges / Ananas - Appels - Sinaasappels	
Eau / Water 1L.....	7,50€
Plate ou pétillante / Plat water of bruisend water	
Eau 50cl	4,60€
Plate ou pétillante / Plat water of bruisend water	

MANI Kombucha

Kaffir Lime	4,50€
La version de MANI Kombucha, avec un bel équilibre légèrement sucré et acidulé	
Hibiscus Raspberry	4,50€
Le kombucha douceur, réconfortant, fruité	
Ginger Spiruline.....	4,50€
Le kombucha tonique avec un accord entre le gingembre et la spiruline	
Star Anise.....	4,50€
Le kombucha avec une subtile saveur anisée	





 Possibilité de
le faire en végétarien / Ook
vegetarische versie



«Informations sur les allergènes : disponibles sur demande»

Entrées / Voorgerechten

Tom Yam Kung   14,90€

Bouillon aux scampis parfumé à la citronnelle et à la feuille de kaffir /
Bouillon met scampi, op smaak gebracht met citroengras en kaffierblaadjes

Kiawnaam Kung 14,90€

Bouillon aux raviolis de scampis parfumé au céleri et l'ail frit /
*Bouillon met ravioli van scampi, op smaak gebracht met selder en
gefrituurde knoflook*

Kiawkrob Moo 5 pièces / stuks 14,90€

Raviolis frits farcis de haché de porc /
Gefrituurde ravioli gevuld met varkensgehakt

Kiawkrob Kung 5 pièces / stuks 14,90€

Raviolis frits farcis de scampis /
Gefrituurde ravioli gevuld met scampi

Popia Thod 3 pièces / stuks 14,90€

Loempias frits, farcis de haché de poulet, vermicelles et pousses de soja /
Thaise loempiaatjes gevuld met kippengehakt, vermicelli en sojascheuten

Popia Kung 3 pièces / stuks 14,90€

Loempias frits, farcis de scampis /
Thaise loempiaatjes gevuld met scampi

Tod Man Kung 3 pièces / stuks 14,90€

Bouchées de crevettes panées au curry rouge,
parfumées à la feuille de kaffir /
*Hapje van gepaneerde garnalen in rode curry
op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes*

Popia Phak 4 pièces / stuks  14,90€

Loempias frits, farcis aux légumes, vermicelles et pousses de soja /
Thaise loempiaatjes gevuld met groenten, vermicelli en sojascheuten

Canomjeeb mix 6 pièces / stuks 14,90€

Duo de raviolis à la vapeur au haché de porc et de scampis /
Gestoomde ravioli met varkensgehakt en scampi

Kai Saté 4 pièces / stuks 14,90€

Brochettes de poulet mariné au curcuma et grillé, sauce cacahuète /
Gegrilde kipfiletbrochettes gemarineerd in kurkuma, met pindasaus

Plameuk Yang 17,90€

Filet de calamar grillé, accompagné d'une sauce gingembre à l'ail,
citron, piment frais et coriandre /
*Gegrilde inktvisfilet, geserveerd met een gembersaus met knoflook,
citroen, verse chilipepers en koriander*



Miéng Kham 5 pièces / stuks 18,50€
6 pièces / stuks 21,00€

"Indescriptible": Cuillères de dégustation de scampis sur un nid de lamelles de coco grillées, gingembre frais, feuille de bétel, citron vert, cacahuètes et échalotes, nappées d'une sauce caramélisée parfumée de crevettes séchées et coriandre

"Onbeschrijflijk": Proeflepels met scampi op een nestje van plakjes gegrilde kokos, verse gember, betelpeper, limoen, pinda en sjalot, overgoten met een gekarameliseerde saus, geparfumeerd met gedroogde garnalen en koriander

Assiette Noi 17,50€

Assortiment d'entrées / Assortiment voorgerechten

(Popia Thod, Popia Kung, Canomjeeb , Kiawkrob , Tod Man Kung , Kai Saté, Laab Kai🍋)

Kung Chè Namplaa.🍋🍋🍋 15,90€

Scampis crus nappés d'une petite sauce horriblement piquante au citron et à l'ail / Rauwe scampi overgoten met een vreselijk pittige citroen-knoflooksaus

Yam Woonsen 🍋🍋🍋 14,90€

Salade de vermicelle aux scampis, calamars et haché de porc à la vinaigrette de citron vert, céleri, jeunes oignons et piment frais / Vermicellisalade met scampi's, inktvis en varkensgehakt in een vinaigrette van limoen, selder, pijpajuin en verse chilipepers

Laab Kai 🍋🍋 14,90€

Salade de poulet haché piquant, parfumée à la feuille de citron kaffir et à la menthe fraîche / Pittige kippengehaktsalade, op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes en verse munt

Plats / Hoofdgerechten

Plats à base d'émincé de poulet

Gerechten op basis van kipfilet

(Kai) 19,90€

Tom Kha Kai 🌿

Poulet et champignons thaï au lait de coco, parfumé à la citronnelle et à la racine de galanga / Kip met Thaise paddenstoelen in kokosmelk, op smaak gebracht met citroengras en galangalwortel

Massaman Kai 🌿

Poulet au curry brun aromatisé aux six épices et au lait de coco, cacahuètes grillées et dés de pomme de terre / Kip in bruine curry op smaak gebracht met zes kruiden en kokosmelk, gegrilde pinda's en aardappelblokjes

Panéng Kai 🌿🔥

Poulet au curry rouge et lait de coco parfumé à la feuille de kaffir / Kip in rode curry en kokosmelk op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes

Kèng Pèt Kai 🌿🔥🔥

Poulet au curry rouge et lait de coco parfumé au basilic thaï, bambous / Kip in rode curry en kokosmelk op smaak gebracht met Thaise basilicum, bamboe

Kèng Khiowan Kai 🌿🔥🔥🔥

Poulet et légumes thaï au curry vert et au lait de coco, parfumé au basilic thaï / Kip en Thaise groenten in groene curry en kokosmelk, op smaak gebracht met Thaise basilicum

Kai Pad Pong Kari 🌿

Poulet au curry jaune indien et lait de coco au légumes, parfumé au curcuma / Kip in gele Indische curry en kokosmelk, op smaak gebracht met kurkuma

Kai Pad Kaprao 🔥🔥

Poulet sauté au basilic thaï frais, ail et piment frais / Gebakken kip met verse Thaise basilicum, knoflook en verse chilipepers

Kai Pad Medmamouang 🌿

Poulet sauté aux légumes et aux noix de cajou / Gebakken kip met groenten en cashewnoten

Kai Pad Khing 🌿🔥

Poulet sauté aux légumes et au gingembre frais / Gebakken kip met groenten en verse gember

Kai Pad Prikkèng 🌿🔥🔥🔥

Poulet sauté aux haricots verts et curry rouge, parfumé à la feuille de kaffir / Gebakken kip met prinsessenbonen en rode curry op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes

Laab Kai 🔥🔥

Salade de poulet haché piquant, parfumée à la feuille de citron kaffir et à la menthe fraîche / Pittige kippengehaktsalade, op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes en verse munt

Plats à base d'émincé de porc

Gerechten op basis van varkensvlees

(Moo)..... 19,90€

Moo Pad Khing

Porc sauté aux légumes et au gingembre frais /
Gebakken varkensvlees met groenten en verse gember

Moo Thod Krathiam

Porc sauté à l'ail et au poivre vert /
Gebakken varkensvlees met knoflook en groene peper

Pio Wan Moo

Porc sauté aux légumes à la sauce aigre-douce /
Gebakken varkensvlees met groenten in zoetzure saus

Moo Pad Kaprao

Porc sauté au basilic thaï frais, ail et piment frais /
Gebakken varkensvlees met verse Thaise basilicum, knoflook
en verse chilipepers

Moo Pad Prikkèng

Porc sauté aux haricots verts et curry rouge, parfumé à la feuille de kaffir /
Gebakken varkensvlees met prinsessenbonen en rode curry op smaak
gebracht met kaffirlimoenblaadjes

Plats à base d'émincé de bœuf

Gerechten op basis van rundsvlees

(Neua) 22,80€

Neua Pad Namman Hoy

Bœuf sauté aux légumes à la façon thaï /
Gebakken rundsvlees op Thaise wijze met groenten

Panèng Neua

Bœuf au curry rouge et lait de coco, parfumé à la feuille de citron kaffir /
Rundsvlees met rode curry en kokosmelk op smaak gebracht met
kaffirlimoenblad

Neua Pad Kaprao

Bœuf sauté au basilic thaï frais, ail et piment frais /Gebakken rundsvlees
met verse Thaise basilicum, knoflook en verse chilipepers

Neua Pad Pet Nomaï

Bœuf sauté aux bambous et curry rouge, parfumé au basilic thaï /
Gebakken rundsvlees met bamboe en rode curry, op smaak gebracht
met Thaise basilicum

Kèng Khiowan Neua

Bœuf aux légumes thaïs, curry vert et lait de coco, parfumé au basilic thaï /
Rundsvlees met Thaise groenten, groene curry en kokosmelk, op smaak
gebracht met Thaise basilicum

Massaman Neua

Bœuf au curry brun aromatisé aux six épices et au lait de coco, cacahuètes
grillées et dés de pomme de terre / Rundsvlees in bruine curry op smaak
gebracht met 6 kruiden en kokosmelk, gegrilde pinda's
en aardappelblokjes

Yam Neua

Salade épicée de bœuf grillé, parfumée à la menthe fraîche et citron vert /
Pittige salade van gegrild rundsvlees, op smaak gebracht
met verse munt en limoen

Plat avec des scampis

Scampi gerechten

(Kung)..... 23,40€

Pio Wan Kung

Scampis aux légumes sautés à la sauce aigre-douce /
Scampi met gebakken groenten in zoetzure saus

Tchou-tchi Kung

Scampis et légumes au curry rouge, au lait de coco, parfumés à la feuille de citron kaffir / *Scampi en groenten in rode curry, met kokosmelk, op smaak gebracht met kaffirlimoenblad*

Kung Pad Pong Kari

Scampis sautés au curry jaune indien et légumes /
Gebakken scampi met gele Indische curry en groenten

Kèng Khiowan Kung

Scampis et légumes thaï au curry vert et au lait de coco, parfumés au basilic thaï / *Scampi en Thaise groenten in groene curry en kokosmelk, op smaak gebracht met Thaise basilicum*

Plats à base de filet de canard

Gerechten op basis van eendfiletgerechten

(Ped) 23,90€

Pet Ped Yang

Canard aux légumes thaï, curry rouge et lait de coco, parfumé au basilic thaï, dés d'ananas / *Eend met Thaise groenten, rode curry en kokosmelk, op smaak gebracht met Thaise basilicum en ananasblokjes*

Ped Pad Pet Nomaï

Canard sauté aux bambous et curry rouge, parfumé au basilic thaï /
Gebakken eend met bamboe en rode curry, op smaak gebracht met Thaise basilicum

Ped Pad Namman Hoy

Canard sauté aux légumes à la façon thaï /
Eend op Thaise wijze met groenten

Ped Makham

Canard grillé nappé d'une sauce caramélisée au tamarin et aux échalotes frites / *Gegrilde eend overgoten met gekarameliseerde tamarindesaus en gefrituurde sjalotten*

Yam Ped

Salade épicée de canard, parfumée à la menthe fraîche et citron vert /
Pittige salade van eend op smaak gebracht met verse munt en limoen

Ped Pad Kaprao

Canard sauté au basilic thaï frais, ail et piment frais /
Eend met Thaise basilicum, knoflook en verse chilipeper

Autres spécialités du chef

Andere specialiteiten van de chef

Assortiments de 5 currys /
Assortiment van 5 curry's..... 26,90€

Tom kha Kai : Poulet au lait de coco et citronnelle /
Kip met kokosmelk en citroengras

Keng Kari Kung : Scampis au curry jaune et lait de coco /
Scampi met in gele curry en kokosmelk

Massaman Kai :
Poulet au lait de coco et curry massaman, cacahuètes et dés d'ananas /
Kip met kokosmelk en massaman curry en pinda's en blokjes ananas

Phed Ped Yang : Canard au curry rouge et lait de coco /
Eend in rode curry en kokosmelk ●●

Khiowan Neua : Bœuf au curry vert et lait de coco /
Rundsvlees in groene curry en kokosmelk ●●●

Kung-Plameuk Kaprao.●●.....22,80€

Scampis et calamar sautés au basilic thaï frais, parfumés à l'ail
et au piment frais / Gebakken scampi en inktvis met verse Thaise
basilicum, op smaak gebracht met knoflook en verse chili

Kung-Plameuk Krathiam22,80€

Scampis et calamar sautés à l'ail et au poivre vert / Gebakken scampi
en inktvis met knoflook en groene peper



Pad Thai / Pad See-Ew / Khao Pad

Plats à base de riz et nouilles de riz /
Gerechten op basis van rijst en rijstnoedels

Pad Thai : Nouilles sautées typiquement thaï à la sauce tamarin et aux échalotes, garnies de cacahuètes pilées et de pousses de soja /
Typische Thaise gebakken noedels met tamarindesaus en sjalot, versierd met gemalen pinda's en sojascheuten

Pad Thai Kai : Poulet / Kip.....	18,90€
Pad Thai Moo : Porc / Varken.....	18,90€
Pad Thai Neua : Bœuf / Rundsvlees	19,90€
Pad Thai Kung : Scampis / Scampi.....	19,90€
Pad Thai Ped : Canard / Eend	19,90€

Pad See-Ew : Nouilles sautées aux deux sauces soja, émincé de viande et légumes / *Gebakken noedels met twee sojasauzen, vlees en groenten*

Pad See-Ew Kai : Poulet / Kip	18,90€
Pad See-Ew Moo : Porc / Kip	18,90€
Pad See-Ew Neua Bœuf / Rundsvlees	19,90€
Pad See-Ew Ped Canard / Eend	19,90€
Pad See-Ew Kung Scampis / Scampi	19,90€

Khao-Pad : Riz sauté thaïlandais / *Thaise gebakken rijst*

Khao Pad Moo : Porc / Varken.....	18,90€
Khao Pad Kai : Poulet / Kip.....	18,90€
Khao Pad Neua : Bœuf / Rundsvlees.....	19,90€
Khao Pad Kung : Scampis / Scampi	19,90€
Khao Pad Ped : Canard / Eend	19,90€



Extra

Accompagnement Riz sauté / Légumes / Pad thaï.....	9,50€
--	-------



Desserts

Mousse au chocolat maison / <i>Chocolademousse huisgemaakt</i>	8,90€
Gâteau au chocolat / <i>Chocoladetaart</i>	8,90€
Gâteau au jasmin maison / <i>Jasmijntaart huisgemaakt</i>	8,90€
Tarte tiède à la noix coco + glace vanille - maison / <i>Warme kokostaart + vanille ijs -huisgemaakt</i>	8,90€
Tarte tiède à la cassonade + glace vanille / <i>Warme bruine suikertaart + vanille ijs</i>	8,90€
Tiramisu maison / <i>huisgemaakt</i>	8,90€
Lychee	8,90€

Glaces & sorbets / *Ijsjes & sorbets*



Vanille, Spéculoos, Lait d'amande, Noix de coco, Framboise, Mangue / <i>Vanille, Speculaas, Amandelmelk, Kokosnoot, Framboos, Mango</i>	
1 boule / <i>bol</i>	4,00€
2 boules / <i>bollen</i>	6,80€
3 boules / <i>bollen</i>	8,50€



Digestifs / Digestieven

Thai Coffee au Mekhong (Rhum thaï)	9,90€
Mekhong	8,50€
Amaretto	8,50€
Poire Willams	8,50€
Cointreau	8,50€
Calvados	8,50€
Cognac	8,50€
Limoncello	8,50€

Boissons chaudes / Warme dranken

Café / Koffie

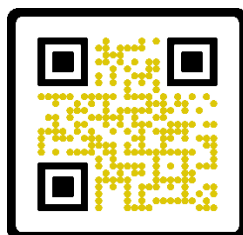
Café, Espresso, Décaféiné / Koffie, Espresso, Cafeinevrij.....	3,80€
Cappuccino (Crème ou Mousse de lait).....	4,50€
Double Espresso / Dubbele Espresso	4,80€

Thé / Thee

Thé Jasmin / Jasmijnthee.....	3,80€
Thé Mangue / Mangothee.....	3,80€
Thé Orange / Sinaasappelthee	3,80€
Thé Vert / Groene thee	3,80€
Thé Noir / Zwarte thee.....	3,80€

Infusions (sans théine) / Infusie (zonder theïne)

Limonelle	3,80€
Fruits Rouges / Rode vruchten.....	3,80€
Camomille / Kamille.....	3,80€
Tilleul / Linde.....	3,80€
Gingembre (frais) / Gember (vers)	3,80€
Citron - Gingembre (frais) / Citroen - Gember (vers)	3,80€
Menthe (fraîche) / Munt (vers).....	3,80€



Consultez notre menu en ligne

Raadpleeg ons menu online

→ www.noi.be

Réservation et commande à emporter

Reservaties en take away

Tel : +32 2 380 68 60

Suivez-nous / Volg ons



noi