

RESTAURANT THAÏ AUTHENTIQUE À DEUX PAS DE BRUXELLES



roi



Un lieu unique Een tijdloze hors du temps 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 subtiele smaken van zijn soepbar.

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

Apéritif / Aperitief

Maï-Thaï	9,50€
Rhum brun, rhum blanc, mélange de jus de fruits, sirop thaï / <i>Bruine rum, witte rum, fruitsapmix, Thaise siroop</i>	
Maï-Thaï Sans Alcool / Alcoholvrij	8,50€
Hugo	12,50€
Prosecco, liqueur de sureau / <i>Prosecco, vlierbessenlikeur</i>	
Campari	9,90€
Orange ou Tonic / <i>Orange of Tonic</i>	
Martini	8,50€
Blanc ou Rouge / <i>Wit of Rood</i>	
Kir	8,90€
Vin blanc cassis / <i>Witte wijn en cassislikeur</i>	
Kir Royal (Prosecco)	9,90€
Prosecco coupe / <i>Glas</i>	9,90€
Prosecco bouteille / <i>Fles</i>	39,50€
Vin Lychee-Wijn	8,50€
Spritz	11,00€
Porto Rouge	8,50€
Pineau des Charentes	8,50€
Pastis	9,50€
Gin Tonic	10,90€
JB	9,50€
Vodka	9,50€
Johnnie Walker - Red	9,50€

Cocktails & Mocktails

Mojito	10,50€
Rhum, citron vert, menthe & sucre de canne / <i>Rum, limoen, munt & rietsuiker</i>	
Mojiberry	10,50€
Rhum, citron vert, framboise, menthe & sucre de canne / <i>Rum, limoen, framboos, munt & rietsuiker</i>	
Belgium Mule	10,50€
Gin, citron vert, sucre de canne, concombre & gingembre / <i>Gin, limoen, rietsuiker, komkommer & gimber</i>	
Virgin Mojito	8,50€
Citron vert, menthe & sucre de canne / <i>Limoen, munt & rietsuiker</i>	
Virgin Mojiberry	8,50€
Citron vert, framboise, menthe & sucre de canne / <i>Limoen, framboos, munt & rietsuiker</i>	
Virgin Mule	8,50€
Citron vert, sucre de canne, concombre & gingembre / <i>Limoen, rietsuiker, komkommer & gimber</i>	

Bière & soft / Bier & frisdrank

Singha / Chang	5,00€
Bière thaï / <i>Thais bier</i>	
Jupiler NA	4,50€
Linkebeer	
Bière belge locale / <i>Lokaal Belgisch bier</i>	
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Fanta / Tonic	3,90€
Ice Tea Artisanal	5,00€
Citron vert, framboise, menthe, thé noir & sucre de canne / <i>Limoen, framboos, munt zwarte thee & rietsuiker</i>	
Jus de fruits / Fruitsap	3,90€
Ananas - Pommes - Oranges / <i>Ananas - Appels - Sinaasappels</i>	
Eau / Water 1L	8,50€
Plate ou pétillante / <i>Plat water of bruisend water</i>	
Eau 50cl	5,50€
Plate ou pétillante / <i>Plat water of bruisend water</i>	

MANI Kombucha

Kaffir Lime	5,50€
La version de MANI Kombucha, avec un bel équilibre légèrement sucré et acidulé / <i>De MANI Kombucha-variant, met een mooie balans tussen licht zoet en licht zuur</i>	
Hibiscus Raspberry	5,50€
Le kombucha douceur, réconfortant, fruité / <i>De kombucha: zacht, hartverwarmend, fruitig</i>	
Ginger Spiruline	5,50€
Le kombucha tonique avec un accord entre le gingembre et la spiruline / <i>De verkwikkende kombucha met een combinatie van gember en spirulina</i>	
Star Anise	5,50€
Le kombucha avec une subtile saveur anisée / <i>Kombucha met een subtiele anijssmaak</i>	

Pour vous guider / Om u te helpen

	Un peu piquant / <i>Een beetje piquante</i>	 Possibilité de le faire en végétarien / <i>Ook vegetarische versie</i>
	Un peu plus / <i>Piquante</i>	
	Horriblement! / <i>Verschrikkelijk piquante</i>	

Entrées / Voorgerechten

Tom Yam Kung  	15,90€
Bouillon aux scampis parfumé à la citronnelle et à la feuille de kaffir / <i>Boullion met scampi, op smaak gebracht met citroengras en kaffierblaadjes</i>	
Kiawnaam Kung	15,90€
Bouillon aux raviolis de scampis parfumé au céleri et l’ail frit / <i>Bouillon met ravioli van scampi, op smaak gebracht met selder en gefritureerde knoflook</i>	
Kiawkrob Moo 5 pièces / stucks	15,90€
Raviolis frits farcis de haché de porc / <i>Gefrituurde ravioli gevuld met varkensgehakt</i>	
Kiawkrob Kung 5 pièces / stucks	15,90€
Raviolis frits farcis de scampis / <i>Gefrituurde ravioli gevuld met scampi</i>	
Popia Thod 3 pièces / stucks	15,90€
Loempias frits, farcis de haché de poulet, vermicelles et pousses de soja / <i>Thaise loempiaatjes gevuld met kippengehakt, vermicelli en sojascheuten</i>	
Popia Kung 3 pièces / stucks	15,90€
Loempias frits, farcis de scampis / <i>Thaise loempiaatjes gevuld met scampi</i>	
Tod Man Kung 3 pièces / stucks	15,90€
Bouchées de crevettes panées au curry rouge, parfumées à la feuille de kaffir / <i>Hapje van gepaneerde garnalen in rode curry op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes</i>	
Popia Phak 4 pièces / stucks 	15,90€
Loempias frits, farcis aux légumes, vermicelles et pousses de soja / <i>Thaise loempiaatjes gevuld met groenten, vermicelli en sojascheuten</i>	
Canomjeeb mix 6 pièces / stucks	15,90€
Duo de raviolis à la vapeur au haché de porc et de scampis / <i>Gestoomde ravioli met varkensgehakt en scampi</i>	
Kai Saté 4 pièces / stucks	15,90€
Brochettes de poulet mariné au curcuma et grillé, sauce cacahuète / <i>Gegrilde kipfiletbrochettes gemarineerd in kurkuma, met pindasaus</i>	
Plameuk Yang	19,90€
Filet de calamar grillé, accompagné d’une sauce gingembre à l’ail, citron, piment frais et coriandre / <i>Gegrilde inktvisfilet, geserveerd met een gembersaus met knoflook, citroen, verse chilipepers en koriander</i>	

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.

Informatie over allergenen: op aanvraag verkrijgbaar.





Miéng Kham **5 pièces / stucks** **20,50€**
 6 pièces / stucks **23,30€**

“**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 séchés 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 Noï **19,50€**
Assortiment d’entrées / *Assortiment voorgerechten*
(Popia Thod, Popia Kung, Canomjeeb , Kiawkrob , Tod Man Kung , Kai Saté, Laab Kai * 🍋)

Kung Chè Namplaa 🍋🍋🍋 **17,80€**
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 🍋🍋🍋 **16,90€**
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 **16,90€**
Hâché de poulet épicé / *Pikant kipgehakt*

Notre Lunch / Onze Lunch

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

Formule lunch: (soupe à volonté + thé ou café inclus) /
Lunch formule: (Onbeperkt soep + thee of koffie inbegrepen) ... **18,90€**

Plats / Hoofdgerechten

Plats à base d’émincé de poulet Gerechten op basis van kipfilet

(Kai) **21,90€**

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 haricot vert 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) 21,90€

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

Prio 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 haricot vert 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) 24,90€

Neua Pad Namman Hoy

Bœuf sauté à la façon thaï aux légumes /
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) 25,90€

Prio 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, parfumé 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, parfumé 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) 25,90€

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 mariné aux cinq épices sauté aux légumes /
Eend gemarineerd in vijf kruiden met gebakken 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

Extra

Accompagnement Riz sauté / Légumes / Pad thaï 10,50€

Autres spécialités du chef

Andere specialiteiten van de chef

Assortiments de 5 currys /
Assortiment van 5 curry's 28,90€

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 🍴🍴

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

Kung-Plameuk Kaprao 🍴🍴 25,90€
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 Krathiam 25,90€
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, versiertd met gemalen pinda's en sojascheuten

Pad Thai Kai: Poulet / *Kip* 20,50€
Pad Thai Moo: Porc / *Varken* 20,50€
Pad Thai Neua: Bœuf / *Rundsvlees* 22,90€
Pad Thai Kung: Scampis / *Scampi* 22,90€
Pad Thai Ped: Canard / *Canard* 22,90€

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* 20,50€
Pad See-Ew Moo: Porc / *Kip* 20,50€
Pad See-Ew Neua Bœuf / *Rundsvlees*..... 22,90€
Pad See-Ew Kung Scampis / *Scampi* 22,90€
Pad See-Ew Ped Canard / *Canard* 22,90€

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

Khao Pad Moo: Porc / *Varken* 20,50€
Khao Pad Kai: Poulet / *Kip* 20,50€
Khao Pad Neua: Bœuf / *Rundsvlees* 22,90€
Khao Pad Kung: Scampis / *Scampi* 22,90€
Khao Pad Ped: Canard / *Canard* 22,90€

Desserts

Mousse au chocolat **maison** / *Chocolademousse huisgemaakt* 9,90€
Gâteau au chocolat / *Chocoladetaart* 9,90€
Gâteau au jasmin **maison** / *Jasmijntaart huisgemaakt* 9,90€
Tarte tiède à la noix coco + glace vanille - **maison** /
Warme kokostaart + vanille ijs -huisgemaakt 9,90€
Tarte tiède à la cassonade + glace vanille /
Warme bruine suikertaart + vanille ijs 9,90€
Tiramisu **maison** / *huisgemaakt* 9,90€
Lychee 9,90€

Glaces & sorbets / Ijsjes & sorbets

Vanille, Spéculoos, Lait d'amande, Framboise, Mangue, Noix de coco /
Vanille, Speculaas, Amandelmelk, Framboos, Mango, Kokosnoot
1 boule / *bol* 4,50€
2 boules / *bollen* 7,50€
3 boules / *bollen* 9,50€

Digestifs / Digestief

Thai Coffee au Mekhong (Rhum thaï) /
Thaise koffie met Mekhong (Thaise rhum) 11,00€
Mekhong 9,50€
Amaretto 9,50€
Poire Willams 9,50€
Cointreau 9,50€
Calvados 9,50€
Cognac 9,50€
Limoncello 9,50€

Boissons chaudes / Verse dranken

Café / Koffie

Café, Espresso, Décaféiné / *Koffie, Espresso, Cafeinevrij* 4,20€
Cappuccino 5,50€
Double Espresso / *Dubbele Espresso* 5,30€

Thé / Thee

Thé Jasmin / *Jasmijnthee* 4,80€
Thé Mangue / *Mangothee* 4,80€
Thé Orange / *Sinaasappelthee* 4,80€
Thé Vert / *Groene thee* 4,80€
Thé Noir / *Zwarte thee* 4,80€

Infusions (sans théine) / Infusie (zonder theïne)

Limonelle 4,80€
Fruits Rouges / *Rode vruchten*..... 4,80€
Camomille / *Kamille*..... 4,80€
Tilleul / *Linde*..... 4,80€
Gingembre (frais) / *Gember (vers)*..... 4,80€
Citron - Gingembre (frais) / *Citroen - Gember (vers)* 4,80€
Menthe (frais) / *Munt (vers)* 4,80€



Consultez notre menu en ligne

Raadpleeg ons menu online

www.noi.be

Réservations et commandes à emporter

Reservaties en take away

tel: +32 2 380 68 60

Suivez-nous

Volg ons



Venez découvrir la soupe thai
“ Comme dans la rue ”

Kom en ontdek de Thaise soep
“ Comme dans la rue ”