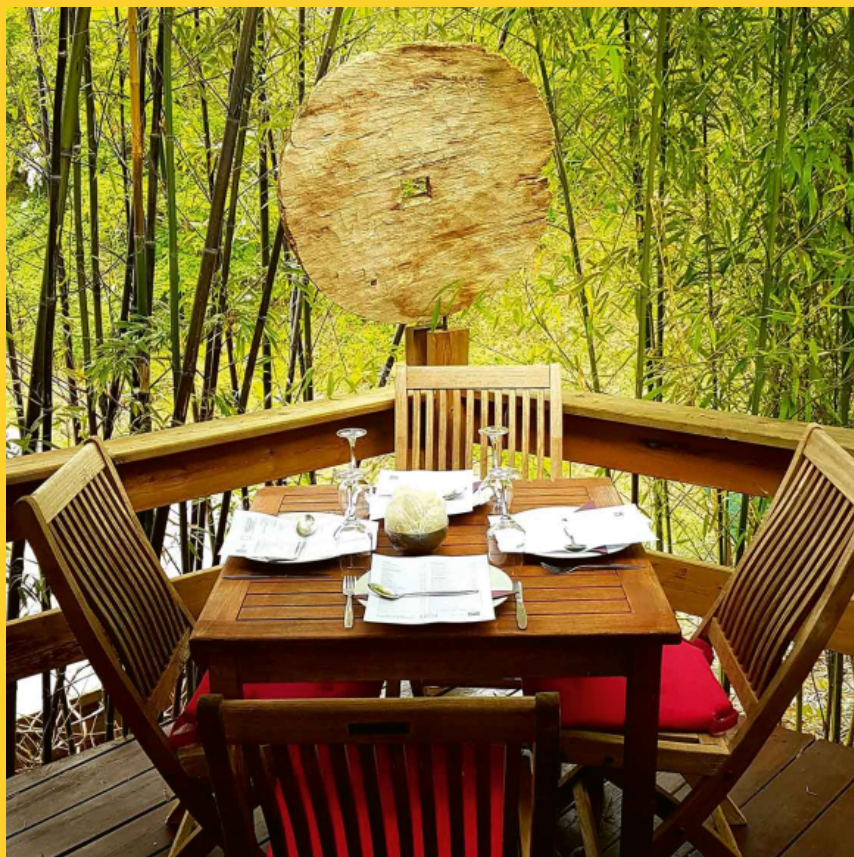


RESTAURANT THAÏ AUTHENTIQUE À DEUX PAS DE BRUXELLES



roi



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

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

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 25 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 25 jaar biedt onze chef een veelvoud aan traditionele specialiteiten aan, met toewijding bereid uit zorgvuldig geselecteerde ingrediënten.

Apéritif / Aperitief

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

Bière & soft / Bier & frisdrank

Singha	4,50€
<i>Bière thaï / Thais bier</i>	
Chang	4,50€
<i>Bière thaï / Thais bier</i>	
Linkebeer	3,80€
<i>Bière belge locale / Lokaal Belgisch bier</i>	
Coca-Cola / Fanta / Ice Tea	3,50€
Tonic	3,50€
Jus de fruits / Fruitsap	3,50€
Eau / Water 1L	7,50€
<i>Plate ou pétillante / Plat water of bruisend water</i>	
Eau 50cl	4,60€
<i>Plate ou pétillante / Plat water of bruisend water</i>	

Pour vous guider / Om u te helpen



Un peu piquant / Een beetje piquante

Un peu plus / Piquante

Horriblement! / Verschrikkelijk piquante



Possibilité de
le faire en végétarien /

Ook vegetarische versie

Entrées / Voorgerechten

Tom Yam Kung   13,90€

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 13,90€

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

Kiawkrob Kung 14,90€

Raviolis frits farcis de haché de poulet et de scampis /
Gefrituurde ravioli gevuld met kippengehakt en scampi

Popia Thod 14,90€

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

Popia Kung 14,90€

Loempias frits, farcis de haché de porc et de scampis /
Thaise loempiaatjes gevuld met varkensgehakt en scampi

Tod Man Kung 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  13,90€

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

Canomjeeb 13,90€

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

Kai Saté 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 / *stucks* 18,50€
 6 pièces / *stucks* 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 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 16,50€

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-knoflooksous*

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

Plats / Hoofdgerechten

Plats à base d'émincé de poulet

Gerechten op basis van kipfilet

(Kai)18,90€

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 et légumes / *Kip in rode curry en kokosmelk op smaak gebracht met Thaise basilicum, bamboe en groenten*

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 kippengehaktсалade, op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes en verse munt*

Plats à base d'émincé de porc

Gerechten op basis van varkensvlees

(Moo)18,90€

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

Priaowaan 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)21,80€

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)21,80€

Priowan 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*

Khung 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) 22,80€

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 Nomai

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

Autres spécialités du chef

Andere specialiteiten van de chef

Assortiments de 5 currys /

Assortiment van 5 curry's 25,90€

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

Kung Pong Kari: 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 /
Kip met kokosmelk en massaman curry 🍒

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 🍒🍒🍒

Khung-Plameuk Kaprao 🍒🍒 21,80€

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*

Khung-Plameuk Krathiam 21,80€

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* 18,50€

Pad Thai Neua : Bœuf / *Rundsvlees* 19,50€

Pad Thai Kung : Scampis / *Scampi* 19,80€

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* 18,50€

Pad See-Ew Neua Bœuf / *Rundsvlees* 19,50€

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

Khao Pad Moo : Porc / *Varken* 18,50€

Khao Pad Kai : Poulet / *Kip* 18,50€

Khao Pad Neua : Bœuf / *Rundsvlees* 19,50€

Khao Pad Khung : Scampis / *Scampi* 19,80€

Desserts

Mousse au chocolat maison / <i>Chocolademousse huisgemaakt</i>	8,50€
Gâteau au chocolat / <i>Chocoladetaart</i>	8,50€
Gâteau au jasmin maison / <i>Jasmijntaart huisgemaakt</i>	8,50€
Tarte tiède à la noix coco + glace vanille - maison / <i>Warme kokostaart + vanille ijs -huisgemaakt</i>	8,50€
Tarte tiède à la cassonade + glace vanille / <i>Warme bruine suikertaart + vanille ijs</i>	8,50€
Tiramisu maison / <i>huisgemaakt</i>	8,50€
Lychee	8,50€

Glaces & sorbets / Ijsjes & sorbets

Vanille, Spéculoos, Lait d'amande, Framboise, Mangue, Noix de coco /
Vanille, Speculaas, Amandelmelk, Framboos, Mango, Kokosnoot

1 boule / <i>bol</i>	4,00€
2 boules / <i>bollen</i>	6,80€
3 boules / <i>bollen</i>	8,50€



Digestifs / Digestief

Thai Coffee au Mekhong (Rhum thaï) / <i>Thaise koffie met Mekhong (Thaise rhum)</i>	8,90€
Mekhong	8,50€
JB	8,50€
Johnnie Walker - Red	8,50€
Amaretto	8,50€
Poire Willams	8,50€
Cointreau	8,50€
Calvados	8,50€
Cognac	8,50€
Limoncello	8,50€

Boissons chaudes / Verse dranken

Café / Koffie

Café, Espresso, Décaféiné / <i>Koffie, Espresso, Cafeinevrij</i>	3,80€
Cappuccino	4,50€
Double Espresso / <i>Dubbele Espresso</i>	4,80€

Thé / Thee

Thé Jasmin / <i>Jasmijnthee</i>	3,80€
Thé Mangué / <i>Mangothee</i>	3,80€
Thé Orange / <i>Sinaasappelthee</i>	3,80€
Thé Vert / <i>Groene thee</i>	3,80€
Thé Noir / <i>Zwarte thee</i>	3,80€

Infusions (sans théine) / Infusie (zonder theïne)

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



Notre Lunch*

Onze Lunch*

Mercredi - Jeudi - Vendredi

Woensdag - Donderdag - Vrijdag

* Merci de vérifiez nos heures d'ouverture sur notre site web
* Check onze openingstijden op onze website.

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 ”*