## Apéritifs

| | |
|---|---|
| **Champagne MAÏNOÏ (V)** | **14.00 €** |
| **Coupe de Prosecco** | **11.00 €** |
| **Coupe MAÏNOÏ**<br>Prosecco / sirop de violette | **12.00 €** |
| **MAÏ TAÏ**<br>Rhum / saké / litchi / jus | **13.00 €** |
| **Blue Mountain**<br>Cocktail sans alcool | **12.00 €** |
| **Kirr Vin Blanc** | **9.00 €** |
| **Kirr Royal Prosecco** | **11.00 €** |
| **Apérol Spritz** | **12.00 €** |
| **Pisang / Campari + soft** | **10.00 €** |
| **Gin+ Tonic / Agrume / Lemon** | **14.00 €** |
| **Whisky / Rhum + soft** | **14.00 €** |
| **Vin de Lychee / Pineau** | **9.00 €** |
| **Porto Rouge / Martini** | **9.00 €** |
| **Rhum Thaï**<br>Blanc / ambré (sur glace) | **14.00 €** |

## Bières

| | |
|---|---|
| **Singha / Chang ( Thaïlande )** | **6.00 €** |
| **Orval** | **8.00 €** |
| **Bière MAÏNOÏ** | **6.00 €** |

## Verre de vin

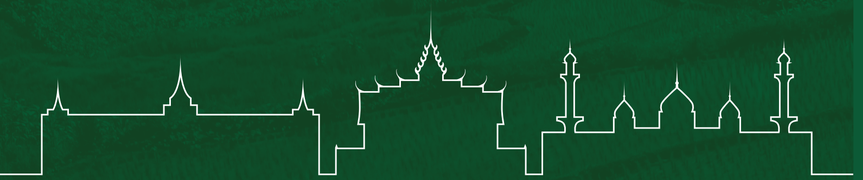
| | |
|---|---|
| **Vin blanc** | **7.50 €** |
| **Vin rosé** | **7.50 €** |
| **Vin rouge** | **7.50 €** |

## Softs

| | |
|---|---|
| **Eau 1/2 (50cl) Plate/Pétillante** | **7.00 €** |
| **Thé glacé Maison au citron vert** | **5.00 €** |
| **Coca/CocaZéro/Fanta** | **4.00 €** |
| **Tonic/Agrumes/Lemon** | **4.00 €** |
| **JusdeFruit**<br>Orange / Ananas | **4.50 €** |

**Désirez-vous des renseignements sur la présence des ALLERGÈNES dans nos produits ?**

**Nous attirons votre attention sur le fait que la COMPOSITION des produits peut changer**



## Desserts

| | |
|---|---|
| **KHAO NIEW MAMOUNG**<br>Riz au lait de coco, mangue fraîche et glace coco | **14.00 €** |
| **GÂTEAU DE COCO THAÏ**<br>Lait de coco, mangue fraîche et glace coco | **14.00 €** |
| **CRÉME BRÛLÉE**<br>Jasmin et thé bleu de montagne de Chiang Mai | **12.00 €** |
| **PANNA COTTA**<br>Lait de coco, mangue et hibiscus rouge de Chiang Mai | **12.00 €** |
| **SORBETS**<br>Mangue / framboise / citron vert | **12.00 €** |
| **DAME BLANCHE**<br>Glace vanille, chocolat Callebaut et chantilly | **14.00 €** |
| **MOUSSE AU CHOCOLAT**<br>Chocolat belge et whisky thaï | **14.00 €** |

## Boissons Chaudes & Digestifs :

| | |
|---|---|
| **Café / Déca / Expresso** | **4.00 €** |
| **Capuccino, mousse de lait** | **4.50 €** |
| **Lait Russe** | **4.50 €** |
| **Thé**<br>Jasmin / hibiscus rouge / litchi<br>Thé vert / menthe fraîche | **4.50 €** |
| **Irish Coffee** | **14.00 €** |
| **Thaï Whisky Coffee (Mekong)** | **14.00 €** |
| **Cognac Thaï / Rhum Thaï**<br>**Whisky Thaï / Saké** | **14.00 €** |
| **Cointreau / Baileys / Amaretto**<br>**Averna / Limoncello / Grappa** | **14.00 €** |

**UNE ADDITION PAR TABLE - LE RESTAURANT FERME A 00H00**

**KHOB KHUN KRAP ( MERCI POUR VOTRE VISITE )**

# MAÏNOÏ

ไม๋น้อย

# Menu

## A propos du Maïnoï

**Ouvert en Mars 2020**, le restaurant MAÏNOÏ est né d'une irrésistible envie, celle d'emmener la gastronomie thaïlandaise à la rencontre d'autres cultures et cuisines. Animée d'un respect infaillible pour les plats traditionnels thaïs, l'équipe du MAÏNOÏ n'en a pas moins le goût de l'exploration.

**Deux générations** de cuisiniers s'activent aux fourneaux de notre restaurant familial. Et ceux-ci ne se contentent pas de vous faire découvrir les meilleurs plats du « Pays du Sourire ». Ils vous emmènent aussi vers de nouveaux horizons, n'hésitant pas à vous surprendre en sublimant des recettes thaïes iconiques de façon audacieuse.

**Passionné par le goût,** les **parfums**, les **épices** et les **bons produits**, Fon et Tan mettent à votre service leurs plus belles découvertes en combinant harmonieusement des ingrédients asiatiques et belges de qualité, choisis avec soin. Ils se proposent de partager avec vous leur savoir-faire et de vous faire voyager le temps d'un repas.

**La plupart de nos produit Thaïs viennent directement de Thaïlande**. Les produits un peu plus lourds passent par le port de Bangkok (Khlong Toei), tandis que les produits plus légers sont livrés une fois par semaine en avion.

**En ce qui concerne nos produits belges**, nous privilégions le « circuit court » : nos légumes viennent directement de notre maraîcher bio, Guiguifarm, à Braine-le-Château, et du marché matinal, avec des maraîchers belges.Nos viandes viennent de la ferme Hoeve Cuvry à Dworp ou de la boucherie Allaert à Anderlecht. Notre poulet est belge et BIO.

Les fleurs comestibles et certaines aromates sont BIO également.

**Nous sommes toujours** à la recherche de la plus belle qualité et des meilleurs produits pour pouvoir offrir, jour après jour, une expérience gustative inoubliable à nos clients.

**Cette passion et cette recherche constante** de l'excellence ont également été reconnues par les plus grands guides gastronomiques. Depuis 2022, le MAÏNOÏ figure dans le Guide Michelin et est également présent dans le guide Gault & Millau. En 2025, le restaurant a par ailleurs été élu « Restaurant Asiatique de l'Année», une distinction qui vient récompenser le travail, la créativité et le savoir-faire de toute notre équipe.

**KHOB KHUN KRAP (Merci)**

## Menu du chef

Servi exclusivement par table

**4 SERVICES** ( 3 Entrées et 1 Plat, Hors boisson ) **68 € par personne**

## Entrées - soupes

**KIO NAM KHUNG** **20.00 €**
Bouillon de raviolis aux scampis et pousses de soja frais

**TOM YAM KHUNG** **20.00 €**
Consommé de scampis à la citronnelle, légèrement épicé

## Entrées - plats

**CANOM CHIP MUU** **18.00 €**
Raviolis vapeur au porc, à la sauce caramélisée

**SATE KAÏ** **18.00 €**
Brochette de poulet mariné et grillé, sauce lait de coco-cacahuète

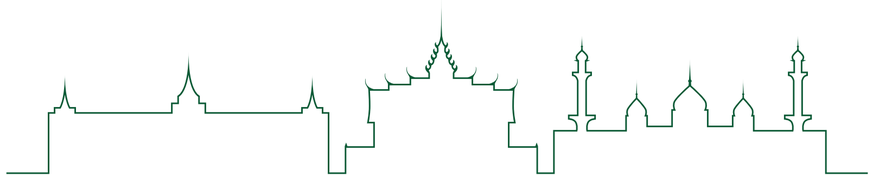
**KHUNG TOD** **18.00 €**
Tempura de scampis à la sauce aigre-douce

**KIO KHOB AVOCADO** **18.00 €**
Raviolis frits à la purée d'avocat, accompagnés de sauce aigre-douce

**KIO KHOB AUBERGINE** **18,00 €**
Raviolis frits à la purée d'aubergine, accompagnés de sauce aigre-douce

**YAM WOOSEN KHUNG** **22.00 €**
Salade de vermicelles aux scampis, noix de cajou, carotte, céleri et coriandre
Légèrement épicée

**LAAB KAÏ** **22.00 €**
Salade de poulet haché, carotte, menthe fraîche et coriandre
Légèrement épicée



## Plats - Curry au Lait de Coco

**PON CURRY KHUNG** **27.00 €**
Curry jaune aux scampis et légumes

**MASAMAN NEAU** **28.00 €**
Curry brun (arachides) au bœuf et légumes

**PANANG KAÏ** **26.00 €**
Curry rouge au poulet et légumes

**KIOWAN NEUA** **28.00 €**
Curry vert au bœuf et légumes

## Plats - Sautés & Grillades

**MAKREAU NEUA** **28.00 €**
Bœuf sauté aux aubergines thaïes

**KAPRAO NEUA** **28.00 €**
Bœuf sauté aux légumes, basilic thaï et piments

**MEDMAMOUNG KAÏ** **26.00 €**
Poulet sauté aux légumes et noix de cajou

**KAO PAD KAÏ** **26.00 €**
Riz sauté au poulet et légumes

**PIOWAN KHUNG** **27.00 €**
Scampis sautés à la marmelade aigre-douce

**PAD SIEUW NEUA** **28.00 €**
Nouilles sautées au bœuf, sauce soja caramélisée

**NEUA YANG** **32.00 €**
Bœuf grillé, sauce à l'échalote façon thaïe

**YAM NEUA** **32.00 €**
Salade de bœuf grillé aux fines herbes thaïes

**PAD THAI KHUNG** **27.00 €**
Nouilles traditionnelles sautées à la sauce aux fruits tropicaux (tamarin),
scampis et soja frais

Tous nos plats sont disponibles en version végétarienne, avec ou sans tofu, au prix de **25.00 €**

Tous nos plats sont servis accompagnés d'une portion de riz thaï (sauf Kao Pad et Pad Thaï).

**Supplément de Riz Thaï 3€ par portion** (Accompagnement Kao Pad ou Pad Thaï : 12 €)