

## LES MENUS

### Menu Végétarien

ou Salade de mangue verte, carotte, chou, soja, et basilic Thaï 🍴  
Rouleau de printemps aux légumes frais

ou Pâtes de riz sautées aux légumes sauce saté  
Marmite de légumes, accompagnement riz nature

ou Ananas frais  
ou Banane et perles de tapioca au lait de coco  
ou Flan coco, coulis de mangue et zeste de citron vert

### Menu Gourmand

Salade d'ananas, calamars, crevettes croustillantes, parfumée au lait de coco

et Filet de Loup à la plancha, sauce gingembre  
Brochette de boeuf à la citronnelle, accompagnement riz maison

ou Ananas frais  
ou Beignet d'ananas et glace vanille  
ou Flan coco, coulis de mangue et zeste de citron vert

### Fondue traditionnelle (pour 2 personnes)

Un amusement gourmand des plus conviviaux !

Fondue traditionnelle khmère aux épices maison et lait de coco

Accompagnements : émincé de boeuf, émincé de poulet, crevettes, gambas, pâtes de riz, chou chinois et soja

(Supplément de pâtes de riz et légumes : 6euros le plat)

## LES ENTRÉES

**SALADES** **Salade de mangue**  
Coeur de Batavia, julienne de mangue verte, carotte et chou, soja, poulet, basilic thaï 🍴

**Salade de papaye**  
Julienne de papaye verte, carotte, dés de tomate, jus de citron, basilic Thaï 🍴

**Salade de boeuf**  
Coeur de Batavia, émincé de boeuf au citron vert, poivron, soja, citronnelle 🍴

**ENTRÉES** **Nems au porc fermier**  
Galette de riz, farce maison au porc, vermicelle de soja, carotte râpée, soja, oignon

**Nems crabe & crevette**  
Galette de riz, farce maison au crabe et à la crevette, vermicelle de soja, carotte râpée, champignon noir, oignon

**Assortiment de raviolis cuits à la vapeur**  
Hakaos (crevette), Fenkos (porc, crevette, légumes), et Xiumay (porc)

**Rouleaux de printemps de boeuf et crevette**  
Galette de riz, vermicelles de riz, feuille de Batavia, julienne de légumes frais, émincé de boeuf, crevette, citronnelle, menthe fraîche

**Bò Bun Chà**  
Vermicelles de riz, émincé de boeuf sauté, nems de porc, julienne de légumes frais, nuoc mam, menthe fraîche, lait de coco

**Ravioles de gambas et blanc de volaille**  
Ravioles maison, jus de citronnelle, émulsion de lait de coco parfumée au basilic Thaï

**Lab de thon**  
Thon coupé au couteau, petits légumes de saison, lait de coco, citron vert, aromâtes asiatiques 🍴

**Soupe Tom-Yam - avec ou sans lait de coco**  
Crevettes, tomate, ananas, pousses de maïs, citronnelle, bergamote, galanga, tom-yam

**Ban Chhêve**  
Crêpe de farine de riz garnie de poulet, crevettes, salade, menthe et soja frais

**Assiette Croustillante Maison**  
Assortiment de nems crevettes, raviolis à la crevette, calamars, gambas et légumes frits

## LES PLATS

**BOEUF** **Émincé aux épices**  
Émincé de rumsteak, épices maison, légumes sautés, riz nature 🍴

**Loc Lac**  
Dés de rumsteak, sautés à la sauce huitre, riz nature

**Brochette farcie aux calamars**  
Rouleaux de boeuf aux calamars, sauce citronnelle miel, riz cantonnais

**POULET** **Curry Vert**  
Poulet au curry vert et lait de coco façon Thaï, riz nature 🍴

**Poulet gingembre**  
Émincé de poulet sauté au gingembre, riz nature 🍴

**Suprême de volaille fermier**  
Cuit dans son jus à la citronnelle, parfumé au gingembre et au basilic thaï, riz nature

**Suprême de volaille fermier grillé**  
Parfumé à la citronnelle, sauce Angkorienne, riz maison

**CANARD** **Filet de canard sauce gingembre**  
Filet de canard cuit à la plancha, sauce miel gingembre, riz cantonnais

**Filet de canard laqué**  
Filet de canard cuit à la plancha, sauce laquée, piment d'Espelette, riz cantonnais

**PORC** **Ragoût de porc fermier**  
Ragoût de porc au caramel, (sauce traditionnelle), riz nature

**Travers de porc**  
Travers de porc grillé, sauce soja, citronnelle et miel, riz cantonnais

**GRENOUILLE** **Grenouilles sel et poivre**  
Cuisses de grenouilles au sel et poivre parfumées à l'ail,

**Grenouilles épices et légumes**  
Cuisses de grenouilles aux épices maison, et légumes de saison

**POISSONS** **Filet de Loup**  
Filet de Loup cuit à la plancha, sauce gingembre et miel, riz maison

**Steak de Thon**  
Steak de thon mi-cuit à la plancha, sauce cinq épices parfumée au poivre, riz maison

**Amok**  
Filet de loup, noix de St-Jacques, cabillaud, crevettes, cuits à la vapeur au lait de coco et épices maison, riz nature 🍴

**CRUSTACÉS** **Crevettes au citron vert**  
Crevettes cuites à la vapeur, riz maison

**Crevettes au sel et poivre**  
Crevettes sautées à l'ail, sel et poivre de Kampôt, riz maison

**Gambas flambées**  
Poêlée de gambas aux cinq épices et gingembre, flambées à l'alcool de riz, riz maison

**Rôti de Saint-Jacques**  
Noix de Saint-Jacques poêlées, jus de légumes et épices, riz maison

**MARMITES** **Marmite de crevettes et calamars**  
Marmite de riz aux calamars et crevettes, parfumée aux épices maison, poivre Kampôt et gingembre

**Marmite de Gambas**  
Marmite de gambas et légumes au curry et lait de coco, riz maison

**PÂTES** **Pâtes de riz**  
Pâtes de riz sautées au boeuf et brocolis chinois

**Nouilles sautées**  
Nouilles sautées aux crevettes, calamars, et légumes, parfumées au poivre vert

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz Blanc

Riz Gluant

Riz Cantonais

Jambon, oeuf, petits pois

Riz Maison

Oeuf, gingembre, citronnelle, galanga, curry, nuoc mam

Nouilles sautées nature

Légumes variés sautés



CAMBODGIANA



CAMBODGIANA



CAMBODGIANA



CAMBODGIANA