



CAMBODGIANA

## Menu à emporter

# ENTRÉES

SALADES	<b>Salade de mangue verte</b>	18
	Cœur de batavia, mangue verte, julienne de carotte, choux blanc, poulet et basilic Thaï.	
	<b>Salade de papaye</b> 🍴🍴	20
	Julienne de papaye verte, carotte, dés de tomates, jus de citron vert et basilic Thaï.	
	<b>Salade de bœuf</b> 🍴🍴	20
Cœur de batavia, émincé de bœuf au citron vert, citronnelle, arômes asiatiques.		
	<b>Salade d'ananas frais &amp; croustillant de crevettes</b>	23
Croustillant de crevettes, julienne de légumes, calamars, ananas, poivron, lait de coco et basilic Thaï.		

ENTRÉES	<b>Nems de porc fermier</b>	14
	Galette de riz, porc fermier, vermicelles de soja, carotte râpée, germe de soja, oignon.	
	<b>Rouleaux de printemps bœuf &amp; crevettes</b>	16
	Galette de riz, vermicelles de soja, salade, julienne de légumes, émincé de bœuf grillé à la citronnelle et miel, aromates asiatiques, crevette.	
	<b>Nems de crabe &amp; crevette</b>	18
	Galette de blé, chair de crabe, crevette, vermicelles de soja, carotte râpée, germe de soja, oignon.	
	<b>Assortiment de raviolis cuits à la vapeur</b>	18
	Hakaos (crevette), Fenkoas (porc, crevette, légumes) et Xiumay (porc)	
	<b>Bô-Boûn chà</b>	19 XL 23
	Vermicelles de soja, émincé de bœuf sauté, nems de porc fermier, julienne de légumes, menthe, noeug-mam, lait de coco (chaud/froid).	

	<b>Lab de Thon</b> 🍴	20
--	----------------------	----

	Dés de thon au couteau, petits légumes, lait de coco, aromates asiatiques, citron vert.	
--	---	--

	<b>Croustillant de crevettes</b>	20
--	----------------------------------	----

	Crevettes panées au sésame, sauce aigre-douce, sauce aïoli.	
--	---	--

	<b>Bân-chhêve</b>	23
--	-------------------	----

	Crêpe de farine de riz garnie de poulet, crevettes et soja sautés, accompagnée de feuilles de salade, soja, menthe et sauce nem.	
--	--	--

	<b>Assiette croustillante maison</b>	24
--	--------------------------------------	----

	Nems de crevettes, raviolis aux crevettes frits, tempura de calamars, gambas et légumes.	
--	--	--

# VIANDES

BŒUF	<b>Bœuf aux épices maison</b> 🍴	23
------	---------------------------------	----

	Émincé de rumsteck sauté aux légumes et épices maison, accompagnement riz nature.	
--	---	--

	<b>Onglet de bœuf Black Angus grillé</b>	25
--	--	----

	Au beurre de gingembre et poivre de Kampôt, accompagnement riz cantonnais.	
--	--	--

	<b>Loc-Lac de Black Angus</b>	26
--	-------------------------------	----

	Dés de Black Angus poêlés à la sauce huître et poivre de Kampôt, accompagnement riz sauté.	
--	--	--

	<b>Mijoté de noix de joue Black Angus</b>	26
--	---	----

	Dés de noix de joue Black Angus, épices maison, carottes, échalotes, poivrons, oignon, petites aubergines Thaï, vin blanc, accompagnement riz nature.	
--	---	--

	<b>Brochette de bœuf Black Angus farcie aux calamars</b>	29
--	--	----

	Rouleaux de bœuf Black Angus aux calamars, sauce citronnelle et miel, accompagnement riz maison.	
--	--	--

POULET	<b>Poulet au curry vert</b> 🍴	22
--------	-------------------------------	----

	Émincé de poulet au curry vert, haricots verts, aubergines Thaï, lait de coco, accompagnement riz nature.	
--	---	--

	<b>Poulet au gingembre</b> 🍴	22
--	------------------------------	----

	Émincé de poulet sauté au gingembre, accompagnement riz nature.	
--	---	--

	<b>Suprême de volaille fermier grillé</b>	24
--	---	----

	Parfumé à la citronnelle, sauce Angkorienne, accompagnement riz nature.	
--	---	--

CANARD	<b>Filet de canard sauce gingembre</b>	25
--------	--	----

	Cuit à la plancha, sauce gingembre et miel, accompagnement riz cantonnais.	
--	--	--

	<b>Filet de canard laqué</b>	25
--	------------------------------	----

	Cuit à la plancha, sauce laquée, piment d'Espelette, accompagnement riz cantonnais.	
--	---	--

PORC	<b>Porc fermier au gingembre</b> 🍴	22
------	------------------------------------	----

	Émincé de porc fermier sauté au gingembre, sauce soja et miel, accompagnement riz nature.	
--	---	--

	<b>Ragoût de porc fermier au caramel</b>	23
--	--	----

	Mijoté de porc fermier, sauce soja caramélisée, gingembre, mangue fraîche, œuf dur, accompagnement riz nature.	
--	--	--

	<b>Travers de porc fermier</b>	24
--	--------------------------------	----

	Grillé, sauce soja, citronnelle et miel, accompagnement riz cantonnais.	
--	---	--

GRENOUILLE	<b>Cuisses de grenouilles aux épices maison</b> 🍴	25
------------	---	----

	Cuisses de grenouilles panées, citronnelle, curcuma, galanga, feuille de Bergamotte, petits légumes, accompagnement riz maison.	
--	---	--

	<b>Cuisses de grenouilles au sel &amp; poivre</b>	25
--	---	----

	Cuisses de grenouilles panées, sel, poivre, ail et persil, accompagnement riz maison.	
--	---	--

# POISSONS & CRUSTACÉS

POISSONS	<b>Filet de loup</b>	25
----------	----------------------	----

	Cuit à la plancha, sauce gingembre et miel, accompagnement riz maison.	
--	--	--

	<b>Steak de thon mi-cuit</b>	26
--	------------------------------	----

	Cuit à la plancha, sauce cinq épices, poivre de Kampôt, accompagnement riz maison.	
--	--	--

	<b>Amok</b>	28
--	-------------	----

	Filet de loup, cabillaud, crevettes aux épices maison et lait de coco, cuits à la vapeur, accompagnement riz nature.	
--	--	--

CRUSTACÉS	<b>Crevettes sautées</b>	24
-----------	--------------------------	----

	Crevettes sautées à l'ail, sel et poivre de Kampôt, accompagnement riz maison.	
--	--	--

	<b>Crevettes à la vapeur</b>	24
--	------------------------------	----

	Crevettes cuites à la vapeur, jus de citron vert, accompagnement riz maison.	
--	--	--

	<b>Gambas flambées</b>	29
--	------------------------	----

	Gambas sautées aux cinq épices, poivre de Kampôt, flambées à l'alcool de riz, accompagnement riz maison.	
--	--	--

MARMITES	<b>Marmite de riz maison</b> 🍴	26
----------	--------------------------------	----

	Marmite de riz, crevettes et calamars sautés au gingembre, poivre de Kampôt et aux cinq épices.	
--	---	--

NOUILLES	<b>Pâtes de riz sautées</b>	25
----------	-----------------------------	----

	Pâtes de riz sautées au bœuf et brocolis chinois, poivre de Kampôt.	
--	---	--

	<b>Nouilles sautées</b>	27
--	-------------------------	----

	Nouilles sautées aux crevettes, calamars et légumes, poivre vert de Kampôt.	
--	---	--

# ACCOMPAGNEMENTS

	<b>Riz cantonnais</b>	7
--	-----------------------	---

	Riz sauté à la sauce soja, jambon, œuf et petits pois.	
--	--	--

	<b>Riz maison</b>	7
--	-------------------	---

	Riz sauté à la citronnelle, œuf, gingembre, galanga, curry, noeug-mama.	
--	---	--

	<b>Riz nature</b> 3	<b>Riz montagne</b> 5
--	---------------------	-----------------------

	<b>Nouilles sautées nature</b> 5	<b>Légumes sautés</b> 8
--	----------------------------------	-------------------------



CAMBODGIANA

-15% sur le ticket à emporter

Commande : 04 92 92 17 26

Fermeture : lundi midi & soir, samedi midi.