



CAMBODGIANA

Menu sur place

ENTRÉES

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

ENTRÉES	Nems de porc fermier	14
	Galette de riz, porc fermier, vermicelles de soja, carotte râpée, germe de soja, oignon.	
	Rouleaux de printemps bœuf & crevettes	16
	Galette de riz, vermicelles de soja, salade, julienne de légumes, émincé de bœuf grillé à la citronnelle et miel, aromates asiatiques, crevette.	
	Nems de crabe & crevette	18
	Galette de blé, chair de crabe, crevette, vermicelles de soja, carotte râpée, germe de soja, oignon.	
	Assortiment de raviolis cuits à la vapeur	18
	Hakaos (crevette), Fenkoas (porc, crevette, légumes) et Xiumay (porc)	
	Bô-Boûn chà	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).	
	Soupe Tom-Yam avec ou sans lait de coco	19
	Crevettes, tomates, ananas, pousses de maïs, citronnelle, bergamote, galanga, pâte de tom-yam.	
	Lab de Thon 🍌	20
	Dés de thon au couteau, petits légumes, lait de coco, aromates asiatiques, citron vert.	
	Croustillant de crevettes	20
	Crevettes panées au sésame, sauce aigre-douce, sauce aïoli.	
	Bân-chhêve	23
	Crêpe de farine de riz garnie de poulet, crevettes et soja sautés, accompagnée de feuilles de salade, soja, menthe et sauce nem.	
	Assiette croustillante maison	24
	Nems de crevettes, raviolis aux crevettes frits, tempura de calamars, gambas et légumes.	

VIANDES

BŒUF	Bœuf aux épices maison 🍌	23
	Émincé de rumsteck sauté aux légumes et épices maison, accompagnement riz nature.	
	Onglet de bœuf Black Angus grillé	25
	Au beurre de gingembre et poivre de Kampôt, accompagnement riz cantonnais.	
	Loc-Lac de Black Angus	26
	Dés de Black Angus poêlés à la sauce huître et poivre de Kampôt, accompagnement riz sauté.	
	Mijoté de noix de joue Black Angus	26
	Dés de noix de joue Black Angus, épices maison, carottes, échalotes, poivrons, oignon, petites aubergines Thaï, vin blanc, accompagnement riz nature.	
	Brochette de bœuf Black Angus farcie aux calamars	29
	Rouleaux de bœuf Black Angus aux calamars, sauce citronnelle et miel, accompagnement riz maison.	

POULET	Poulet au curry vert 🍌	22
	Émincé de poulet au curry vert, haricots verts, aubergines Thaï, lait de coco, accompagnement riz nature.	
	Poulet au gingembre 🍌	22
	Émincé de poulet sauté au gingembre, accompagnement riz nature.	
	Suprême de volaille fermier dans son jus 🍌	24
	Cuit dans son jus de citronnelle, parfumé au basilic et gingembre, accompagnement riz nature.	
	Suprême de volaille fermier grillé	24
	Parfumé à la citronnelle, sauce Angkorienne, accompagnement riz nature.	

CANARD	Filet de canard sauce gingembre	25
	Cuit à la plancha, sauce gingembre et miel, accompagnement riz cantonnais.	
	Filet de canard laqué	25
	Cuit à la plancha, sauce laquée, piment d'Espelette, accompagnement riz cantonnais.	

PORC	Porc fermier au gingembre 🍌	22
	Émincé de porc fermier sauté au gingembre, sauce soja et miel, accompagnement riz nature.	
	Ragoût de porc fermier au caramel	23
	Mijoté de porc fermier, sauce soja caramélisée, gingembre, mangue fraîche, œuf dur, accompagnement riz nature.	
	Travers de porc fermier	24
	Grillé, sauce soja, citronnelle et miel, accompagnement riz cantonnais.	

GRENOUILLE	Cuisses de grenouilles aux épices maison 🍌	25
	Cuisses de grenouilles panées, citronnelle, curcuma, galanga, feuille de Bergamotte, petits légumes, accompagnement riz maison.	
	Cuisses de grenouilles au sel & poivre	25
	Cuisses de grenouilles panées, sel, poivre, ail et persil, accompagnement riz maison.	

POISSONS & CRUSTACÉS

POISSONS	Filet de loup	25
	Cuit à la plancha, sauce gingembre et miel, accompagnement riz maison.	
	Steak de thon mi-cuit	26
	Cuit à la plancha, sauce cinq épices, poivre de Kampôt, accompagnement riz maison.	
	Amok	28
	Filet de loup, cabillaud, crevettes aux épices maison et lait de coco, cuits à la vapeur, accompagnement riz nature.	

CRUSTACÉS	Crevettes sautées	24
	Crevettes sautées à l'ail, sel et poivre de Kampôt, accompagnement riz maison.	
	Crevettes à la vapeur	24
	Crevettes cuites à la vapeur, jus de citron vert, accompagnement riz maison.	
	Gambas flambées	29
	Gambas sautées aux cinq épices, poivre de Kampôt, flambées à l'alcool de riz, accompagnement riz maison.	
	Samlor-Prôrheour	29
	Filet de loup, rouget barbet, cabillaud, gambas et petits légumes aux épices maison, cuits dans un bouillon façon bouillabaisse.	

MARMITES	Marmite de riz maison 🍌	26
	Marmite de riz, crevettes et calamars sautés au gingembre, poivre de Kampôt et aux cinq épices.	
	Marmite de Gambas 🍌	29
	Marmite de gambas au curry, parfumée au lait de coco, accompagnement riz maison.	

NOUILLES	Pâtes de riz sautées	25
	Pâtes de riz sautées au bœuf et brocolis chinois, poivre de Kampôt.	
	Nouilles sautées	27
	Nouilles sautées aux crevettes, calamars et légumes, poivre vert de Kampôt.	

ACCOMPAGNEMENTS

	Riz cantonnais	7
	Riz sauté à la sauce soja, jambon, œuf et petits pois.	
	Riz maison	7
	Riz sauté à la citronnelle, œuf, gingembre, galanga, curry, noeug-mama.	
	Riz nature 3	Riz montagne 5
	Nouilles sautées natures 5	Légumes sautés 8

MENUS

	MENU VÉGÉTARIEN	38
ENTRÉES	Salade de mangue verte	
	Cœur de batavia, mangue verte, julienne de carotte, choux blanc, poulet et basilic Thaï.	
	<u>ou</u>	
	Rouleaux de printemps aux légumes	
	Galette de riz, vermicelles de riz, julienne de légumes frais, soja, menthe, basilic Thaï.	
PLATS	Pâtes de riz sautées aux légumes	
	Pâtes de riz sautées aux légumes et sauce satay.	
	<u>ou</u>	
	Marmite de légumes	
	Marmite de légumes aux épices maison et lait de coco, accompagnement riz nature.	
DESSERTS	Ananas frais <u>ou</u> Banane au tapioca <u>ou</u> Flanc de coco	

	MENU GOURMAND	52
ENTRÉES	Salade d'ananas frais & croustillant de crevettes	
	Croustillant de crevettes, julienne de légumes, calamars, ananas, poivron, lait de coco et basilic Thaï.	
PLATS	Filet de loup à la plancha sauce gingembre & Brochette de bœuf à la citronnelle	
	Accompagnement riz maison.	
DESSERTS	Ananas frais <u>ou</u> Beignet d'ananas glace vanille <u>ou</u> Flanc de coco	

	Fondue traditionnelle pour 2 pers. (sur commande)	90
--	--	-----------

Un amusement gourmand et des plus conviviaux !
Fondue traditionnelle khmère aux épices maisons et lait de coco.
Émincé de bœuf, crevettes, gambas, émincé de poulet, pâtes de riz, choux chinois, germe de soja frais.
Supplément de pâte de riz et légumes : 8€ le plat.

CAMBODGIANA

Réservation : 04 92 92 17 26

Fermeture : lundi midi & soir, samedi midi.