CAMBODGIANA

Menu à emporter

ENTRÉES

SALADES

Salade de mangue verte & poulet fermier 19
Cœur de batavia, mangue verte, julienne de carotte, chou blanc, poulet fermier 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 21
Cœur de batavia, émincé de bœuf au citron vert, citronnelle, arômates asiatiques.

Salade d'ananas frais & croustillant de crevettes 24
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 17
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, chaire 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 24
Vermicelles de soja, émincé de bœuf sauté, nems de porc fermier, julienne de légumes, menthe, noeug-mam, lait de coco (chaud/froid).

Lab de Thon 21
Dés de thon au couteau, petits légumes, lait de coca, aromates asiatiques, citron vert.

Croustillant de crevettes 21
Crevettes panées au sésame, sauce aigre-douce, sauce alioli.

Bân-chhève 24
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 25
Nems de crevettes, raviolis aux crevettes frits, tempura de calamars, gambas et légumes.

VIANDES

BŒUF

Bœuf aux épices maison 25
Émincé de rumsteck sauté aux légumes et épices maison, accompagnement riz nature.

Onglet de bœuf Black Angus grillé 27
Au beurre de gingembre et poivre de Kampôt, accompagnement riz cantonais.

Loc-Lac de Black Angus 28
Dés de Black Angus poêlés à la sauce huître et poivre de Kampot, accompagnement riz sauté.

Brochette de bœuf Black Angus farcie aux calamars 31
Rouleaux de bœuf Black Angus aux calamars, sauce citronnelle et miel, accompagnement riz maison.

POULET

Poulet fermier au curry vert 24
Émincé de poulet au curry vert, haricots verts, aubergines Thaï, lait de coca, accompagnement riz nature.

Poulet fermier au gingembre 24
Émincé de poulet sauté au gingembre, accompagnement riz nature.

Suprême de volaille fermier grillé 25
Parfumé à la citronnelle, sauce Anglorienne, accompagnement riz nature.

CANARD

Filet de canard sauce gingembre 26
Cuit à la plancha, sauce gingembre et miel, accompagnement riz cantonais.

Filet de canard laqué 26
Cuit à la plancha, sauce laquée, piment d'Espelette, accompagnement riz cantonais.

PORC

Porc fermier au gingembre 24
Emincés de porc fermier sautés au gingembre et légumes, sauce soja & miel, accompagnement riz nature.

Ragoût de porc fermier au caramel 25
Mijoté de porc fermier, sauce soja caramélisée, gingembre, mangue fraiche, œuf dur, accompagnement riz nature.

Travers de porc fermier 26
Grillé, sauce soja, citronnelle et miel, accompagnement riz cantonais.

GRENOUILLE

Cuisses de grenouilles au sel & poivre 27
Cuisses de grenouilles panées, sel, poivre, ail et persil, accompagnement riz maison.

POISSONS & CRUSTACÉS

POISSONS

Filet de loup 27
Cuit à la plancha, sauce gingembre et miel, accompagnement riz maison.

Steak de thon mi-cuit 27
Cuit à la plancha, sauce cinq épices, poivre de Kampôt, accompagnement riz maison.

Amok 29
Filet de loup, cabillaud, crevettes aux épices maison et lait de coca, cuits à la vapeur, accompagnement riz nature.

CRUSTACÉS

Crevettes sautées 26
Crevettes sautées à l'ail, sel et poivre de Kampôt, accompagnement riz maison.

Crevettes à la vapeur 26
Crevettes cuites à la vapeur, jus de citron vert, accompagnement riz maison.

MARMITES

Marmite de riz maison 28
Marmite de riz, crevettes et calamars sautés au gingembre, poivre de Kampôt et aux cinq épices.

NOUILLES

Pâtes de riz sautées 27
Pâtes de riz sautées au bœuf et brocolis chinois, poivre de Kampôt.

Nouilles sautées 28
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

CAMBODGIANA

-15% sur le ticket à emporter
Commande : 04 92 92 17 26
Fermeture : lundi midi & soir, samedi midi.