



Menu à emporter

ENTRÉES

SALADES	Salade de mangue verte & poulet fermier	19
	Cœur de batavia, mangue verte, julienne de carotte, choux 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, arômes 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, 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 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 coco, aromates asiatiques, citron vert.	
	Croustillant de crevettes	21
	Crevettes panées au sésame, sauce aigre-douce, sauce aïoli.	
	Bân-chhêve	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.	
	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.	
	Onglet de bœuf Black Angus grillé	27
	Au beurre de gingembre et poivre de Kampôt, accompagnement riz cantonnais.	
	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 coco, accompagnement riz nature.	
	Poulet fermier au gingembre 🥗	24

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

CANARD	Filet de canard sauce gingembre	26
	Cuit à la plancha, sauce gingembre et miel, accompagnement riz cantonnais.	
	Filet de canard laqué	26
	Cuit à la plancha, sauce laquée, piment d'Espelette, accompagnement riz cantonnais.	

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 fraîche, œuf dur, accompagnement riz nature.	
	Travers de porc fermier	26
	Grillé, sauce soja, citronnelle et miel, accompagnement riz cantonnais.	

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 coco, 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.	
	Gambas flambées	31
	Gambas sautées aux cinq épices, poivre de Kampôt, flambées à l'alcool de riz, 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



-15% sur le ticket à emporter

Commande : 04 92 92 17 26

Fermeture : lundi midi & soir, samedi midi.