



Menu sur place

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, aromates 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)	
	Bò-Bouñ 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).	
	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 🐟	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 Kampôt, 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
	Émincé de poulet sauté au gingembre, accompagnement riz nature.	
	Suprême de volaille fermier dans son jus 🍗	25
	Cuit dans son jus de citronnelle, parfumé au basilic et gingembre, accompagnement riz nature.	
	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
	Émincés 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.	
	Samlor-Prêrheour	30
	Filet de loup, rouget barbet, cabillaud, gambas et petits légumes aux épices maison, cuits dans un bouillon façon bouillabaisse.	
	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.	
	Marmite de Gambas 🍲	31
	Marmite de gambas au curry, parfumée au lait de coco, accompagnement riz maison.	

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 nature 5	Légumes sautés 8

MENUS

	MENU VÉGÉTARIEN	39
--	------------------------	----

ENTRÉES	Salade de mangue verte	
	Cœur de batavia, mangue verte, julienne de carotte, choux blanc, 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 rie nature.	

DESSERTS	Ananas frais <u>ou</u> Banane au tapioca <u>ou</u> Flanc de coco	
----------	---	--

	MENU GOURMAND	54
--	----------------------	----

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 suace 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)	94
	Un amusement gourmand et des plus conviviaux ! Fondu 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.	



Réservation : 04 92 92 17 26

Fermeture : lundi midi & soir, samedi midi.