CAMBODGIANA

Menu sur place

ENTRÉES

SALADES

Salade de mangue verte & poulet fermier Cœur de batavia, mangue verte, julienne de carotte, choux blanc, poulet fermier et basilic Thaï.	19
Salade de papaye 🌶🌶 Julienne de papaye verte, carotte, dés de tomates, jus de citron vert et basilic Thaï.	20
Salade de bœuf 🌶🌶 Cœur de batavia, émincé de bœuf au citron vert, citronnelle, arômates asiatiques.	21
Salade d'ananas frais & croustillant de crevettes Croustillant de crevettes, julienne de légumes, calamars, ananas, poivron, lait de coco et basilic Thaï.	24

ENTRÉES

Nems de porc fermier Galette de riz, porc fermier, vermicelles de soja, carotte râpée, germe de soja, oignon.	14
Rouleaux de printemps bœuf & crevettes Galette de riz, vermicelles de soja, salade, julienne de légumes, émincé de bœuf grillé à la citronnelle et miel, aromates asiatiques, crevette.	17
Nems de crabe & crevette Galette de blé, chaire de crabe, crevette, vermicelles de soja, carotte râpée, germe de soja, oignon.	18
Assortiment de raviolis cuits à la vapeur Hakaos (crevette), Fenkoas (porc, crevette, légumes) et Xiumay (porc)	18
Bô-Boûn chà Vermicelles de soja, émincé de bœuf sauté, nems de porc fermier, julienne de légumes, menthe, noeug-mam, lait de coco (chaud/froid).	19 XL 24
Soupe Tom-Yam avec ou sans lait de coco Crevettes, tomates, ananas, pousses de maïs, citronnelle, bergamote, galanga, pâte de tom-yam.	19
Lab de Thon 🌶 Dés de thon au couteau, petits légumes, lait de coco, aromates asiatiques, citron vert.	21
Croustillant de crevettes Crevettes panées au sésame, sauce aigre-douce, sauce aïoli.	21
Bân-chhêve Crêpe de farine de riz garnie de poulet, crevettes et soja sautés, accompagnée de feuilles de salade, soja, menthe et sauce nem.	24
Assiette croustillante maison Nems de crevettes, raviolis aux crevettes frits, tempura de calamars, gambas et légumes.	25

VIANDES

BŒUF

Bœuf aux épices maison 🌶 Émincé de rumsteck sauté aux légumes et épices maison, accompagnement riz nature.	25
Onglet de bœuf Black Angus grillé Au beurre de gingembre et poivre de Kampôt, accompagnement riz cantonais.	27
Loc-Lac de Black Angus Dés de Black Angus poêlés à la sauce huître et poivre de Kampot, accompagnement riz sauté.	28
Brochette de bœuf Black Angus farcie aux calamars Rouleaux de bœuf Black Angus aux calamars, sauce citronnelle et miel, accompagnement riz maison.	31

POULET

Poulet fermier au curry vert 🌶 Émincé de poulet au curry vert, haricots verts, aubergines Thaï, lait de coco, accompagnement riz nature.	24
Poulet fermier au gingembre 🌶 Émincé de poulet sauté au gingembre, accompagnement riz nature.	24
Suprême de volaille fermier dans son jus 🌶 Cuit dans son jus de citronnelle, parfumé au basilic et gingembre, accompagnement riz nature.	25
Suprême de volaille fermier grillé Parfumé à la citronnelle, sauce Angkorienne, accompagnement riz nature.	25

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 fraîche, 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 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-Prôrheour 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 natures 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.

ou

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.

ou

Marmite de légumes

Marmite de légumes aux épices maison et lait de coco, accompagnement rie nature.

DESSERTS

Ananas frais ou Banane au tapioca ou 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 ou Beignet d'ananas glace vanille ou 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.

CAMBODGIANA

Réservation : 04 92 92 17 26
Fermeture : lundi midi & soir, samedi midi.