

ENTRÉES *Starters*

Nems au poulet	6,5	<i>Chicken Nems</i>
Assiette de dégustation <i>Nems poulet, salade de mangue verte</i>	9	<i>Tasting plate Chicken Nems, green mango salad</i>
Salade de papaye verte	9	<i>Green papaya salad</i>
Salade de mangue verte	9	<i>Green mango salad</i>
Salade de bœuf pimentée	13	<i>Spicy beef salad</i>
Salade de crevettes	13	<i>Shrimps salad</i>
Tom Kha Kai <i>Soupe de poulet au coco citronnelle</i>	10	<i>Tom Kha Kai Chicken coconut cream soup</i>
Tom Yum Goong <i>Soupe crevettes au coco citronnelle</i>	14	<i>Tom Yum Goong Lemongrass shrimps coconut soup</i>

PLATS *Main dishes*

Tous les mets servis sans riz		All dishes served without rice
Poulet au curry rouge	17	<i>Chicken red curry</i>
Porc haché au basilic	17	<i>Minced pork basil</i>
Bœuf curry Massaman pimentée	21	<i>Spicy beef massaman curry</i>
Riz sauté aux légumes	16	<i>Stir fried vegetables rice</i>
Riz sauté aux crevettes	25	<i>Stir fried shrimps rice</i>
Padthaï au poulet	18	<i>Chicken Padthai</i>
Padthaï aux crevettes	25	<i>Shrimps Padthai</i>
Crevettes à la citronnelle	23	<i>Lemongrass shrimps</i>
Crevettes au curry rouge	23	<i>Shrimps red curry</i>
Khao-Soy porc <i>Pâtes de riz, sauce au curry rouge</i>	21	<i>Pork Khao-Soy Rice noodles, red curry sauce</i>
Grande Tom Yum Goong	23	<i>Grande Tom Yum Goong</i>
Noix de St-Jacques au cury rouge	35	<i>Scallops red curry</i>

ACCOMPAGNEMENTS *Side dishes*

Soupe de riz Jasmin nature	4	<i>Jasmine rice soup</i>
Riz Jasmin nature	4	<i>Jasmine rice</i>

DESSERTS *Desserts*

Tapioca à la banane	9	<i>Banana tapioca</i>
Riz gluant mangue classique	11	<i>Classic mango sticky rice</i>
Longévité montagnes <i>Riz gluant, mangue, lait de coco, poudre d'or, poudre matcha Maison Mariage Frères</i>	14	<i>Longevity mountains Sticky rice, mango, coconut, gold powder, matcha powder of Maison Mariage Frères</i>

DÉJEUNER *Lunch dishes*

Bo Bun au poulet	14	<i>Chicken Bo Bun</i>
Bo Bun au porc	14	<i>Pork Bo Bun</i>
Bo Bun au Bœuf pimenté	16	<i>Spicy beef Bo Bun</i>
Riz sauté au poulet	16	<i>Stir fried chicken rice</i>
Padthaï aux légumes	16	<i>Vegetables Padthai</i>



MENU DÉJEUNER 19,90 *Lunch menu*

Sauf week-end & jours fériés, weekday

ENTRÉES *Starters*

Assiette de dégustation	<i>Tasting plate</i>
<i>Nem au poulet, salade de mangue verte</i>	<i>Chicken Nem, green mango salad</i>
Salade de papaye verte	<i>Green papaya salad</i>
Salade de mangue verte	<i>Green mango salad</i>

PLATS *Main dishes*

Porc haché au basilic	<i>Minced pork basil</i>
Légumes sautés au wok	<i>Stir fried vegetables</i>
Poulet au curry rouge	<i>Chicken with red curry</i>
Bœuf Massaman pimentée	<i>Spicy beef massaman curry</i>

Nous vous proposons une sélection raffinée de plats traditionnels cambodgiens et thaïlandais, chacun préparé avec soin et une attention particulière à la qualité des ingrédients, toutes nos sauces, plats et desserts sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts soigneusement sélectionnés.

Notre chef, *Michael R. H. KY*, passionné par son métier, s'efforce de vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse. Il crée des plats traditionnels gastronomiques cambodgiens et thaïlandais, interprétés de manière originale et contemporaine, tout en respectant les régimes sans gluten et sans lactose, ainsi que des options végétariennes et véganes. Fort de son parcours professionnel en Thaïlande, notamment à l'école de Blue elephant profesional cooking school, Four seasons hotel cooking school, ainsi que de stages réguliers à Bangkok, Chiang Mai et Phuket.