

ENTRÉES *Starters*

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

PLATS *Main dishes*

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

ACCOMPAGNEMENTS *Side dishes*

Soupe de riz Jasmin nature	4	Jasmine rice soup
Riz Jasmin nature	4	Jasmine rice

DESSERTS *Desserts*

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

DÉJEUNER *Lunch dishes*

Riz sauté au poulet	16	Stir fried chicken rice
Padthaï aux légumes	16	Vegetables Padthai
Bo Bun au poulet ou porc	14	Bo Bun chicken or pork
Bo Bun au Bœuf pimenté	16	Bo Bun spicy beef



MENU DÉJEUNER 19,90 *Lunch menu*

Midi, sauf week-end & jours fériés, lunch, weekday

ENTRÉES *Starters*

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

PLATS *Main dishes*

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

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.