

ENTRÉES *Starters*

Nems au poulet (4p) 9 *Chicken Nems (4p)*

Assiette de dégustation 10 *Tasting plate*
Nems au poulet, salade de mangue *Chicken Nems, green mango salad*

Salade de papaye verte 9 *Green papaya salad*

Salade de mangue verte 10 *Green mango salad*

Salade de bœuf pimentée 14 *Spicy beef salad*

Salade de crevettes 14 *Shrimps salad*

Tom Kha Kai 10 *Tom Kha Kai*
Soupe de poulet au coco citronnelle *Chicken coconut cream soup*

Tom Yum Goong 14 *Tom Yum Goong*
Soupe crevettes au coco citronnelle *Lemongrass shrimps coconut soup*

PLATS *Main dishes*

Tous les mets servis sans riz *All dishes served without rice*

Grande soupe Tom Yum Goong 23 *Grande Tom Yum Goong soup*

Bœuf à la citronnelle pimenté 21 *Spicy beef lemongrass*

Poulet au curry rouge 17 *Chicken red curry*

Porc haché au basilic 17 *Minced pork basil*

Légumes sautés au wok 17 *Stir fried vegetables*

Bœuf curry Massaman pimentée 21 *Spicy beef massaman curry*

Riz sauté au légumes 16 *Stir fried vegetables rice*

Riz sauté aux crevettes 25 *Stir fried shrimps rice*

Padthai au poulet 18 *Chicken Padthai*

Padthai aux légumes 17 *Vegetables Padthai*

Padthai aux crevettes 25 *Shrimps Padthai*

Crevettes au curry rouge 23 *Shrimps red curry*

Khao-Soy porc 21 *Pork Khao-Soy*
Pâtes de riz, sauce au curry rouge *Rice noodles, red curry sauce*

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 fraîche 10 *Fresh banana tapioca*

Riz gluant mangue fraîche classique 11 *Classic fresh mango sticky rice*

Longévité Montagnes 14 *Longevity Mountains*
Riz gluant, mangue, coco, poudre d'Or *Sticky rice, mango, coconut, gold powder*
Poudre matcha Maison Mariage Frères *matcha powder of Maison Mariage Frères*

ENTRÉE+PLAT *Starter+Main dish*

midi, sauf week-end & jours fériés, lunch, weekday
19.90

ENTRÉES *Starters*

Assiette de dégustation *Tasting plate*
Nem au poulet, salade de mangue verte *Chicken Nem, green mango salad*

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*

Bo Bun

Vermicelles de riz, nems au poulet *Rice vermicelli, chicken nems*

Poulet ou Porc 14 *Chicken or Pork*

Bœuf pimenté 16 *Spicy beef*



Ouvert depuis 2010, 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 professional cooking school, Four seasons hotel cooking school, ainsi que de stages réguliers à Bangkok, Chiang Mai et Phuket.



Cambodgien-thai