

Entrées Starter

Nems au poulet *Chicken Nem* 10,9

Salade de papaye verte *Green papaya salad* 10,9

Salade de mangue verte *Green mango salad* 10,9

Salade de bœuf pimentée *Spicy beef salad* 14,9

Salade de crevettes *Shrimps salad* 14,9

Tom Kha Kai 11,9

Soupe de poulet au coco citronnelle *Chicken coconut cream soup*

Tom Yum Goong 14,9

Soupe crevettes au coco citronnelle *Lemongrass shrimps coconut soup*

Plats Main course

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

Grande Tom Yum Goong *Big Tom Yum Goong* 23,5

Bœuf à la citronnelle pimenté (230g) *Spicy beef lemongrass (230g)* 23,5

Poulet au curry rouge *Chicken red curry* 17,5

Porc haché au basilic *Minced pork basil* 17,5

Légumes sautés au wok *Stir fried vegetables* 17,5

Bœuf au curry Massaman pimentée *Spicy beef massaman curry* 21,5

Riz sauté au légumes *Stir fried vegetables rice* 18,9

Riz sauté aux crevettes *Stir fried shrimps rice* 25

Padthāi au poulet *Chicken Padthai* 18,9

Padthāi aux légumes *Vegetables Padthai* 18,9

Padthāi aux crevettes *Shrimps Padthai* 25

Crevettes au curry rouge *Shrimps red curry* 23,5

Khao-Soy, pâtes de riz, curry rouge, porc 21,5 ou bœuf pimenté 23,5

Khao-Soy, rice noodles, red curry, pork 21,5 or spicy beef 23,5

Noix de St-Jacques au cury rouge *Scallops red curry* 35

Accompagnements Side dish

Soupe de riz Jasmin nature *Jasmine rice soup* 4

Riz Jasmin nature *Jasmine rice* 4

Desserts Desserts

Tapioca à la banane fraîche *Fresh banana tapioca* 10,9

Riz gluant mangue fraîche classique *Classic fresh mango sticky rice* 11,9

Longévité Montagnes *Longevity Mountains* 14,5

Riz gluant, mangue, coco, poudre d'Or, poudre matcha de la Maison Mariage Frères

Sticky rice, mango, coconut, gold powder, matcha from Maison Mariage Frères

Entrée+Plat / Plat+Dessert 19,9

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

Entrées Starter

Nems au poulet *Chicken Nem*

Salade de papaye verte *Green papaya salad*

Salade de mangue verte *Green mango salad*

Plats Main course

Porc haché au basilic *Minced pork basil*

Légumes sautés au wok *Stir fried vegetables*

Poulet au curry rouge *Chicken with red curry*

Bœuf au curry Massaman pimentée *Spicy beef massaman curry +1,5*



Bo Bun au poulet *Chicken Bo Bun* 14,5

Bo Bun au bœuf pimenté *Spicy beef Bo Bun* 16,5

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 profesional cooking school, Four seasons hotel cooking school, ainsi que de stages réguliers à Bangkok, Chiang Mai et Phuket.



Restaurant cambodgien-thaï / cuisine faite maison