

# PLATS A EMPORTER

remise de 15%



**CAMBODGIANA**  
RESTAURANT LOUNGE & SPÉCIALITÉS CAMBODGIENNES

## HORS D'OEUVRES & ENTREES FROIDES

Salade de mangue verte au poulet, parfumée au basilic Thai, **pimentée**  
*Gnuam muân svay kchey*

Salade de porc grillé, au sel, poivre & ail, parfumée au céleri & basilic Thai, **pimentée**  
*Gnuam sach chrouque*

Salade de boeuf, citron vert & arômes, parfumée à la citronnelle, **pimentée**  
*Pli sachko*

Salade de papaye verte, faite comme là-bas, **pimentée**

Rouleaux de printemps à la crevette et au porc grillé, sel, poivre & ail

Rouleaux de printemps au boeuf grillé, gingembre & citronnelle

Lab de thon au citron vert, parfumé aux arômes asiatiques, **pimenté**

## ENTREES CHAUDES

Nems au porc

Nems au crabe & crevettes

Croustillants de crevettes panées au sésame

Assiette croustillante

**nems au crabe & crevettes, raviolis de porc frits, crevettes & calamars panés**

Bôboun (petit ou version XL)

**crudités, vermicelles de riz, nems au porc, & émincé de boeuf sauté**

Assortiment de raviolis cuits à la vapeur

**hakaos (crevettes), fenkos (porc, crevettes & légumes) & xiumays (porc)**

Gambas à l'avocat, aux épices, lait de coco & feuilles de bergamote

Bân-chhêve

**crêpe de riz au poulet & crevettes, garnie de salade et feuilles de menthe**

Soupe Tom-Yam à la crevette **ou** au lait de coco, **pimentée**

Soupe de vermicelles de riz, légumes et cabillaud, aux épices maison et lait de coco (petite ou XL)

Raviolis de gambas et blanc de volaille, jus de citronnelle, lait de coco



**CAMBODGIANA**  
RESTAURANT LOUNGE & SPÉCIALITÉS CAMBODGIENNES

## BOEUF SACH KO

Emincés de rumsteak sautés aux épices maison & légumes, **pimenté**  
**accompagné de riz nature**

Brochettes de boeuf à la sauce citronnelle & miel,  
**accompagné de riz cantonais**

Pièce de rumsteak grillée au gingembre & poivre de Kampôt  
**accompagné de riz maison**

Dès de rumsteak poêlés, sur lit de légumes & riz  
*Bay Loc Lac & son riz*

## POULET SACH MUÂN

Poulet au curry vert & lait de coco façon Thaï, **pimenté**  
**accompagné de riz nature**

Suprême de volaille fermier grillé, aux épices maison, lait de coco &  
feuilles de bergamote  
**accompagné de riz maison**

Suprême de volaille fermier cuit dans son jus de citronnelle, parfumé **au**  
basilic Thaï & gingembre, **relevé**  
**accompagné de riz nature**

## CANARD SACH TEAR

Filet de canard grillé, sauce gingembre & miel, **piment d'Espelette**  
**accompagné de riz cantonais**

Filet de canard grillé, sauce laquée  
**accompagné de riz cantonais**

Rouleaux de canard & calamars, sauce citronnelle & miel  
**accompagné de riz maison**



CAMBODGIANA  
RESTAURANT LOUNGE & SPÉCIALITÉS CAMBODGIENNES

## PORC SACH CHROUQUE

Travers de porc grillés, à la sauce soja, citronnelle & miel  
accompagné de riz cantonais

Emincé de porc sauté au curry & légumes, relevé  
accompagné de riz nature

Carré de porc fermier cuit à la plancha, sauce caramel  
accompagné de riz cantonais

## GRENOUILLE ANGKEB

Cuisses de grenouilles au sel & poivre, parfumées à l'ail  
accompagné de riz maison

Cuisses de grenouilles au x épices & légumes, pimentées  
accompagné de riz maison

## POISSON

Filet de loup cuit à la plancha, sauce gingembre & cebette  
accompagné de riz maison

Steack de thon mi-cuit, sauce aux cinq épices parfumée au poivre  
accompagné de riz maison

Amok de lotte, Saint-Jacques, cabillaud & crevettes, au lait de coco  
parfumé aux épices maison, relevé  
accompagné de riz nature



**CAMBODGIANA**  
RESTAURANT LOUNGE & SPÉCIALITÉS CAMBODGIENNES

## CREVETTES BANGKIR

Crevettes sautées à l'ail, sel & poivre de Kampôt  
*accompagné de riz maison*

Rôti de St Jacques au lait de coco & épices  
*accompagné de riz maison*

Crevettes cuites à la vapeur, sauce citron vert  
*accompagné de riz maison*

Duos de gambas & Saint-Jacque sauce piquante  
*accompagné de riz maison*

Gambas aux cinq épices, flambées à l'alcool de riz  
*accompagné de riz maison*

Marmite de gambas & légumes au curry, lait de coco & épices maison  
*accompagné de riz nature*

## PLATS UNIQUES

Pâtes de riz sautées au boeuf & brocolis chinois  
*Micatin*

Nouilles sautées aux crevettes & légumes, parfumées au poivre vert

Marmite de riz aux crevettes & calamars, parfumée aux épices & gingembre

Samlôr-Prôrhoeur cabillaud, filet de loup & rouget barbet

## REPAS TRADITIONNEL POUR 2 84€

Salade d'ananas aux calamars & crevettes, parfumée au basilic Thai

&

Raviolis au porc & crevettes frits, & croustillant de crevette

\*\*\*

Filet de loup cuit à la plancha, sauce gingembre

&

Brochettes de boeuf cuites à la vapeur, sauce citronnelle

accompagné de riz maison

\*\*\*

Dessert aux choix :

Mangue fraîche ou Ananas frais ou Banane Tapioca ou Flan coco

## FONDUE MAISON POUR 2 78€

Un amusement gourmand & des plus conviviaux !

Fondue Cambodgienne aux épices maison & lait de coco, accompagnée d'émincés de boeuf, d'émincé de poulet, crevettes, gambas, pâtes de riz, chou chinois & soja

## MENU 38€

Salade de porc grillé, parfumée au céleri & basilic Thai + nems, pimentée

\*\*\*

Brochette de boeuf, sauce citronnelle & miel

&

Amok de loup, cabillaud & crevettes cuits à la vapeur, au lait de coco & épices

accompagné de riz nature

\*\*\*

Dessert aux choix :

Ananas frais ou Banane Tapioca ou Flan coco

## MENU VEGETARIEN 26€

Salade de mangue verte, pimentée

ou

Rouleau de printemps aux légumes

\*\*\*

Pâtes de riz sautées aux légumes sauce saté

ou

Marmite de légumes

accompagné de riz nature

\*\*\*

Dessert aux choix :

Ananas frais ou Banane Tapioca ou Flan coco