



Langouste

S2	Langouste sauce piquante - <i>Lobster with spicy sauce</i> ✓	28 €
S3	Langouste du chef - <i>Chief Lobster</i>	28 €

Filet de Lotte

S6	Loup sauté à la citronnelle - <i>fried lemongrass seabass</i>	17,50 €
S7	Loup sauté à l'ananas - <i>fried pineapple seabass</i>	17,50 €
102	Filet de lotte sauce piquante - <i>monkfish fillet spicy sauce</i> ✓	13 €
T04	Filet de lotte au basilic façon thaï - <i>thai basil monkfish fillet</i> 🍲 ✓	14 €
T04A	Filet de lotte à l'ail et au poivre - <i>garlic and pepper monkfish fillet</i> 🍲 ✓	14 €
105	Filet de lotte au saté - <i>saté monkfish fillet</i> 🍲 ✓	13 €
106	Filet de lotte à l'ananas frais - <i>monkfish fillet with fresh pineapple</i>	14 €
108	Filet de lotte sautées à la Phnom-Pennoise - <i>phnom penh fried monkfish fillet</i> ✓	14 €

Filet de Cabillaud

33	Filet de cabillaud sauce piquante - <i>Cod fillet spicy sauce</i> ✓	11 €
T33	Filet de cabillaud au basilic façon thaï - <i>thai basil Cod fillet</i> 🍲 ✓	13 €
T33A	Filet de cabillaud à l'ail et poivre - <i>garlic and pepper Cod fillet</i> 🍲 ✓	11 €

Fondues

100	Fondue pékinoise pour deux personnes (2 p) - <i>Pekingese fondue (2 p)</i> ✓	59 €
100A	Fondue thaï pour deux personnes (2 p) - <i>thai fondue (2 p)</i> ✓	59 €

Le Poulet

21	Poulet au gingembre - <i>ginger chicken</i>	10 €
22	Poulet au curry - <i>curry chicken</i> ✓	10 €
23	Poulet au citron vert - <i>green lemon chicken</i>	10 €
24	Poulet sauce piquante - <i>spicy sauce chicken</i> ✓	10 €
25	Poulet aux amandes - <i>almonds chicken</i>	10 €
26	Poulet aux champignons noirs - <i>black mushroom chicken</i>	10 €
S14	Brochettes de poulet grillées au saté - <i>grilled saté chicken skewer</i> ✓	11 €
S25	Poulet à l'ananas frais - <i>fresh pineapple chicken</i>	10 €
S26	Poulet du chef - <i>chief chicken</i> 🍲 ✓	12 €
T13A	Poulet à l'ail au poivre façon thaï - <i>thai garlic and pepper chicken</i> 🍲 ✓	12 €
T13	Poulet au basilic façon thaï - <i>thai basil chicken</i> 🍲 ✓	12 €
V4	Brochettes de poulet grillées à la citronnelle <i>lemongrass grilled chicken skewer</i>	11 €



Calamars

10	Calamars sautés sel et poivre - <i>fried squid with salt and peper</i>	11 €
10A	Calamars sautés à la phnom penhoise - <i>fried phnom penh squid</i> 🌿	11 €
11A	Calamars sauce piquante - <i>spicy sauce squid</i> 🌿	11 €

Canard

17	Canard laqué - <i>peking duck</i>	13 €
17A	Canard sauté au saté - <i>fried saté duck</i> 🍷🌿	13 €
19	Canard sauté à l'orange - <i>fried orange duck</i>	12 €
20	Canard aux champignons noirs - <i>black mushromm duck</i>	12 €
T8	Canard sauté au basilic façon thaï - <i>thai fried basil duck</i> 🍷🌿	13 €
S27	Canard du chef sur plaque chauffante - <i>chief duck on hot pot</i> 🍷🌿	13 €
T8A	Canard sauté à l'ail et poivre façon thaï - <i>fried garlic and pepper duck</i> 🍷🌿	13 €
S28	Canard entier pékinoise pour 3/4 personnes <i>whole peking duck for 3/4 persons</i> commander 48h à l'avance - <i>order 48h before</i>	85 €

Le Boeuf

66	Bœuf aux champignons noirs - <i>black mushroom beef</i>	11 €
68	Bœuf sauce piquante - <i>spicy sauce beef</i> 🌿	11 €
S13	Brochettes de boeuf grillées au saté - <i>saté grilled beef skewers</i> 🌿	12 €
V2	Brochettes de boeuf grillé à la citronnelle <i>Grilled beef skewer with lemongrass</i>	12 €
S17	Bœuf Lok Lak - <i>lok lak beef</i> 🌿	13 €
S19	Bœuf aux oignons - <i>beef with onions</i>	11 €
S20	Bœuf sauté au saté - <i>fried saté beef</i> 🍷🌿	13 €
T11	Bœuf au basilic façon thaï - <i>thai basil beef</i> 🍷🌿	13 €
T11A	Bœuf à l'ail et poivre façon thaï - <i>thai garlic and pepper beef</i> 🍷🌿	13 €

Le Porc

12	Porc laqué grillé - <i>grilled Lacquered pork</i>	11 €
14	Porc au caramel - <i>caramel pork</i>	10 €
15	Travers de porc laqué grillé - <i>grilled Lacquered pork ribs</i>	11 €
16	Travers de porc grillé sel et poivre - <i>salt and pepper grilled pork ribs</i>	11 €
16A	Travers de porc à la Phnom-Penhoise - <i>phnom penh pork ribs</i> 🌿	11 €
16B	Porc sauté à l'ananas frais - <i>fried pork with fresh pineapple</i>	10 €