

សូមស្វាគមន៍

Bienvenue | Welcome

La cuisine cambodgienne est une des plus anciennes cuisines au monde à utiliser les herbes et les épices de façon harmonieuse pour ajouter de la saveur aux plats. Kroeung, c'est un mélange de citronnelle, galanga, curcuma, zeste et feuilles de lime kaffir, ail et échalote qui est utilisé à travers le Cambodge comme base d'épices pour de nombreux plats nationaux; c'est ce qui distingue cette cuisine de celles des pays voisins. Grâce à notre restaurant, nous espérons partager avec vous une partie du Cambodge.

Cambodian cuisine is one of the world's oldest cuisines that utilizes herbs and spices in a harmonious way to add flavor to a dish. Kroeung paste – a blend of lemongrass, galangal, turmeric, kaffir lime zest and leaves, garlic, and shallot – is being used throughout as a spice base of many national dishes; that is what separates this cuisine from its neighboring countries. Through our restaurant, we hope to share with you a part of Cambodia.



Tartare de saumon | Salmon Tartare



Saumon fumé maison | Homemade Smoked Salmon



Poisson Amok | Amok Fish



Prohok Khteas



Fruits de mer en marmite | Seafood Claypot



Sauté de crabe | Crab Sauté



Boeuf Lok Lak | Beef Lok Lak

Hors d'oeuvres | Appetizers

1. Rouleaux Impériaux Imperial Rolls (2 pcs)

Rouleaux dorés et croustillants garnis de **porc ou végétarien**.
Crispy golden rolls, pork or vegetarian.

4

2. Rouleau de Printemps | Spring Roll

Feuille de riz roulé avec **crevettes** ou **mangue** servie avec une sauce aux arachides.
Fresh rice paper roll with mango or shrimp served with peanut sauce.

4

3. Croquettes de Poisson Fish Cakes (6 pcs)

Croquettes de poisson épicées.
Spicy fried fish cake.

7

4. Dumpling aux cinq épices Five Spice Dumplings (6 pcs)

Dumpling de porc servis dans une sauce aux arachides avec des épinards croustillants.
Pork dumplings served in peanut sauce with crispy spinach.

7

5. Trempeur aux haricots | Bean Dip

Servie avec des légumes frais assortis.
Served with assorted fresh vegetables.

8

6. Calamars grillés | Grilled Calamari

Servis avec une sauce à l'ail épicé.
Served with a spicy garlic sauce.

10

7. Tartare de saumon à la mangue Salmon & Mango Tartare

Saumon et mangue émincée dans une sauce soya et vinaigre de riz.
Salmon with fresh mango in rice vinegar and soya sauce dressing.

10

8. Prohok Khteas

Trempeur de porc haché infusée avec des herbes et servie avec des légumes et du pain plat.
Herb infused minced pork dip served with crispy vegetables and flat bread.

9

Salades | Salads

9. La Petite Mangue

Mangue râpée mélangée avec poivrons rouges, oignons rouges, menthe et arachides.
Shredded mango mixed with red bell pepper, red onion, mint and peanuts.

(Ajouter poulet grillé pour 4 \$)
(Add grilled chicken for \$4)

8

10. Salade de papaye verte Green Papaya Salad

Haricots verts, tomates, jus de lime, ail et arachides écrasées.
Shredded green papaya with string beans, tomatoes, mixed herbs, crushed peanuts and garlic sauce.

(Ajouter poulet grillé pour 4 \$)
(Add grilled chicken for \$4)

9

Soupes | Soups

11. Siem Reap 4

Soupe au curry, vermicelles, laitue iceberg, oignons et citron.
A curry soup with vermicelli, iceberg lettuce, onion and lemon wedge.

12. Poisson à la citronnelle Lemon Grass Fish 4

Un mélange goûteux de citronnelle, zuchinis et épinards.
Packed with a flavorful lemongrass blend, zucchini and spinach.

13. Wonton 4

Le fameux ravioli farci au porc et servi dans un bouillon de poulet.
Famous pork wontons served in chicken broth.

14. Tom Yum 4

Grand poulet | Large chicken 11
Grand crevettes | Large shrimp 13

Préparée avec des ananas, champignons, tomates,
coriandre et un choix de poulet ou crevettes.
*Prepared with pineapple, mushroom, tomato and coriander.
Choices of chicken or shrimp.*

Menu pour enfant | Children's Menu

Nous offrons de plus petites
quantités à moitié prix, s.v.p
vérifier avec votre serveur.
*We offer smaller quantities at
half price, please check with
your waiter.*



**S'il vous plaît informez-nous
si vous avez des allergies.**

Please let us know if you have any allergies.

Spécialités Cambodgiennes | Cambodian Specialties

Servis avec du riz ou du vermicelles. Remplacez par riz collant pour 1 \$ de plus.

Served with rice or vermicelli. Replace with sticky rice for \$1.

Tofu 12 Poulet | Chicken 14 Boeuf | Beef 14 Crevettes | Shrimp 16

15. Curry Rouge | Red Curry

Piments, oignons, haricots verts, ananas, pousses de bambou et basilic.

Sweet bell pepper, onion, string beans, pineapple, bamboo shoot, and basil leaves.

16. Kroeung

Sauté traditionnel Cambodgien aux oignons, piments, et une infusion de citronnelle et sauce aux arachides.

Traditional Cambodian sauté with onions, peppers, and infused with lemongrass and peanut sauce.

17. Nouilles Transparentes | Glass Noodles

Nouilles soyeuses et lisses sautées avec germes de soja et légumes mélangés.

Silky smooth noodles prepared with mixed vegetables.

18. Amok

La célèbre assiette cambodgienne de poisson baignant dans du lait de coco et infusé avec un mélange à la citronnelle.

This famous Cambodian fish dish is bathed in coconut milk and infused with a lemongrass blend

15

19. Boeuf Lok Lak | Beef Lok Lak

Cubes de bœuf marinés dans une sauce aux huîtres et servis avec un œuf frit.

Sautéed oyster-sauce-marinated beef cubes served with a fried egg.

15

20. Saumon fumé maison

Homemade Smoked Salmon

Servi avec une sauce de tamarin.

Served with tamarind sauce.

16

21. Le Porc Caramélisé Préféré de Papa Dad's Favorite Caramelized Pork

Plat de porc doux et savoureux avec pousses de bambou croustillants.

Savory sweet pork accompanied by crispy bamboo shoots.

15

22. Cailles grillées | Grilled Quails

Cailles succulentes, marinées au gingembre, galanga, miel et ail et servies avec une salade fraîche.

Quails marinated with ginger, galangal, honey, garlic, and served with fresh salad.

15

23. Ragoût aux côtes de porc | Pork Rib Stew

Côtes de porc avec des légumes dans un bouillon infusé d'épices servies dans un pot en flamme.

Tender pork ribs and mixed vegetables in a spice infused broth, served in a flaming pot.

17

24. Sauté de crabe | Crab Sauté

Sauté de crabes au gingembre et épices.

Stir-fried crab with ginger and spices.

18

25. Fruits de mer en marmite | Seafood Claypot

Crabe, pétoncles et homard d'eau douce cuits à la vapeur avec des nouilles transparentes.

Crab, scallops and freshwater prawn steamed with glass noodles.

20



Favoris Asiatiques | Asian Favorites

Servis avec du riz ou du vermicelles. Remplacez par riz collant pour 1 \$ de plus.
Served with rice or vermicelli. Replace with sticky rice for \$1.

26. Poulet Général Tao | General Tao Chicken

Poulet croustillant avec oignons, ananas et piments.
Crispy chicken with onions, pineapple and peppers.

14

27. Poulet à la Sauce aux arachides Peanut Butter Chicken and Crispy Spinach

Préparé avec des oignons, zucchinis, piments, servi avec épinards croustillants.
Prepared with onion, zucchini, peppers, and served with crispy spinach.

14

28. Poulet Grillé à la citronnelle | Lemongrass Grilled Chicken

Servi avec rouleau impérial, vermicelle, salade, menthe, arachides, sauce de poisson et lait de coco.
Served with imperial roll, salad, mint, peanuts, fish sauce and coconut milk.

14

Tofu 12 Poulet | Chicken 14 Boeuf | Beef 14 Crevettes | Shrimp 16

29. Nid d'Amour | Love Nest

Sauté de végétaux avec aubergines et feuilles de basilic. Servi sur des nouilles croustillantes.
Sautéed mixed vegetables with eggplant and basil leaves served on crispy noodles.

30. Riz frit aux ananas Pineapple Fried Rice

Riz frit aux ananas, oignons, piments et basilic.
Fried rice with pineapple, onion, bell peppers, and sweet basil.

31. Pad Thai

Nouilles de riz avec germes de soya et ciboulette.
Thai rice noodles with bean sprouts and chives.

Extras

Riz à la vapeur ou vermicelle | Steamed Rice or Vermicelli 2
Légumes | Vegetables 3 Nouilles croustillantes | Crispy Noodles 2
Épinards croustillants | Crispy Spinach 4 Riz collant | Sticky Rice 2.50
Lait de coco | Coconut milk 0.50 Crevettes | Shrimp (6 pcs) 5
Poulet ou boeuf | Chicken or Beef 4 Tofu 2
Sauce aux arachides | Peanut Sauce 1



Desserts Maison | House Desserts

32. **Pudding à la citrouille et au maïs | Pumpkin and Corn Pudding 4**

Citrouille cuite dans du lait de coco crémeux avec du Maïs et des perles de tapioca.
Pumpkin and corn cooked in creamy coconut milk and tapioca pearls.

33. **Crème glacée frite | Fried Ice Cream 5**

Crème glacée à la vanille enveloppée dans une pâte maison et frite à la perfection.
Vanilla ice cream wrapped in special batter and fried to crunchy golden perfection.

34. **Banane à la cannelle croquante | Banana Cinnamon Crunch 4**

Banane frite enveloppée dans une pâte maison et servis
avec un délicieux sirop et de la cannelle.
Fried banana in special batter served with homemade syrup and cinnamon.

Ajouter crème glacée pour 1 \$ | *Add ice cream for \$1*

35. **Crème Glacée | Ice Cream 4**

Vanille ou saveur de thé vert servie avec un rouleau croustillant.
Vanilla, or green tea ice cream served with a crispy roll.

36. **Lychee 4**



Brevages | Drinks

Café | Coffee 2

Eau en Bouteille | Bottled Water 2

Perrier 3

Jus | Juice 3

Mangue, orange, ananas, aloe vera.
Mango, Orange, Pineapple, Aloe Vera.

Thé | Tea 2

Jasmin, vert, english breakfast, gingembre, camomille.
Jasmine, Green, English Breakfast, Ginger, Chamomile.

Thé glacé | Iced Tea 3

Boissons gazeuses | Soft Drinks 2

Coke, Diet Coke Diète, Pepsi, Diet Pepsi Diète, Sprite, Gingerale.

