

BOISSONS

SANS ALCOOL Soft drinks	
ABATILLES PÉTILLANTE ou PLATE	
50 CL	3.5
100 CL	5.5
SODAS 50 CL	3.5
Coca-cola, Coca-cola zero, Orangina, Ice Tea pêche	
JUS DE FRUITS 25 CL	3
Granini (Pomme, Ananas, Mangue) Canette (Litchi)	
PREMIUM GINGER BEER 20 CL	3
COCKTAILS Cocktails	
EXOTIC PUMP	8
Sans alcool : Jus de litchi, jus d'ananas, fruit de la passion, citron vert, sirop de grenadine	
KAMPAI MIFAN	10
Liqueur de litchi, curaçao bleu, jus d'ananas, fruit de la passion, citron vert, sirop de mangue épicée	
THAÏ FEVER	13
Vodka, basilic thaï, jus de maracuja, fruit de la passion, aromatic bitters	
STRAWBERRY ON ICE	12
Vodka infusée à la fraise, citron vert, sirop de fraise	
MAY TAÏ	15
Rhum blanc & brun, cointreau, liqueur de miel & plantes, aromatic bitters, citron vert	
SPRITZ	10
Apérol, Prosecco, limonade	
MOJITO	12
Rhum blanc, sucre de canne, sucre roux, eau gazeuse, menthe, citron vert	
COCKTAIL DU MOMENT	14
GIN TONIC HENDRICK'S OU G'VINE	12
GIN TONIC WHITLEY NEIL	14
Gin Framboise ou Rhubarbe & Gingembre	

CHAUDES Hot drinks	
EXPRESSO OU ALLONGÉ	2
DOUBLE EXPRESSO	3
THÉS DAMMANN FRÈRES	4.5
• Thé vert au jasmin • Touareg (thé vert menthe) • Earl Grey Yin Zen (thé noir bergamote et pointe blanche) • Oriental (thé vert passion, fraise, pêche)	
INFUSIONS	4.5
• Nectar Royal (comptoir du thé) : hibiscus, pomme, fruits rouge • Tisane des Merveilles (Dammann Frères) : verveine tilleul, arôme de rhubarbe, framboise, fraise guariguette, date, fleur d'oranger	
WHISKYS	
Monkey Shoulder - The Original	12
Cardhu 12 ans Single Malt	9
Suntory Japanese	11
DIGESTIFS	
Saké Chinois	4
Rhum arrangé	7
APERITIFS	
Ricard	3.5
Martini Blanc ou Rouge	5
Kir (cassis, mûre, fraise, pêche)	6
BIÈRES	
33 CL	5.5
Tsingtao (Chinoise), Angkor (Cambodgienne), Singha (Thaïlandaise), Asahi (Japonaise)	
PRESSION SINGHA DEMI 25 CL	5
PRESSION SINGHA PINTe 50 CL	8.5
CHAMPAGNE	
Cuvée Prestige "Collard-Picard"	60

ENTRÉES Starters

NEMS AU PORC & CHAMPIGNONS NOIRS x3	7.5
Feuille de riz, porc, vermicelles de riz, pousses de soja, champignons noirs, oignons <i>Pork eggrolls : rice wrap, rice noodles, bean sprouts, black mushroom, onions</i>	
NEMS AU POULET & LÉGUMES x3	7.5
Feuille de riz, poulet, vermicelles de riz, pousses de soja, carottes, oignons <i>Chicken eggrolls : rice wrap, rice noodles, bean sprouts, carrots, onions</i>	
NEMS CREVETTES & LÉGUMES x3	7.5
Feuille de brick, crevettes, vermicelles de riz, carottes, oignons <i>Shrimp eggrolls : wheat wrap, rice noodles, carrots, onions</i>	
NEMS VEGGIE x3	7.5
Feuille de brick, vermicelles de riz, carottes, poireaux, soja, champignons noirs <i>Veggie eggroll : wheat wrap, rice noodles, carrots, leak, bean sprouts, black mushroom</i>	
SAMOUSSAS AU PORC CITRONNELLE x3	7.5
Feuille de brick, porc, oignons, poireaux, citronnelle, combava & curry <i>Pork samossas : wheat wrap, onions, leak, lemongrass, kaffir lime & curry</i>	
SAMOUSSAS AU BŒUF SATÉ x3	7.5
Feuille de brick, bœuf, oignons, saté (épices piment doux, ail & arachides hachées) <i>Beef samossas : wheat wrap, onions, satay spice (mild chili pepper, peanut, garlic)</i>	
ROULÉ BOULÉ À PARTAGER	17.5
2 nems porc , 2 nems poulet 2 nems veggie, 2 samoussass porc citronnelle 2 pork eggrolls, 2 chicken eggrolls 2 veggie eggrolls, 2 pork lemongrass-curry samossas	

SALADE Salad

SALADE PLIA POKAHNG	15
Salade de vermicelles de riz croustillants, crevettes, basilic thaï, menthe, oignons rouges, lamelles de poivrons, choux blanc, pousses de soja, cacahuètes, sauce nuoc mam citronnée <i>Shrimp salad with crispy rice vermicellis, thai basil, mint, red onion, thin cut bell peppers, bean sprouts, crushed peanuts & lemoney nuoc mam sauce</i>	

NOUILLES Noodles dishes

SATAY CHAO MIÀN	
BŒUF ou CREVETTES ou VÉGÉTARIEN	16
Nouilles de blé sautées aux œufs, sauce saté (épices piment doux, ail & arachides hachées), pak-choï, pousses de soja, carottes, cacahuètes, oignons, ciboulette, oignons frits <i>Beef or Shrimps or Veggie : Wheat noodles stir-fried with satay sauce, egg, carrots, peanuts, pak-choi, bean sprouts, onions & chives</i>	
BÔ BUN	
BŒUF ou CREVETTES ou VÉGÉTARIEN	16
Vermicelle de riz, carottes, pousses de soja, concombre, salade, feuilles de menthe, cacahuètes, oignons frits, sauté de bœuf ou crevettes ou végétarien (brocolis, tofu) aux oignons à la sauce soja et ses nems croustillants. Plat servi chaud et froid. <i>Beef or Shrimps or Veggie : Rice noodles with carrots, bean sprouts, cucumber, salad, mint leaves, peanuts, stir-fried onion beef marinated or shrimps or veggie, soy sauce. Dish served hot and cold.</i>	
PAD THAÏ	
POULET ou CREVETTES ou VÉGÉTARIEN	16.5
Pâtes de riz, omelette effilée, tofu, oignons, pousses de soja, cacahuètes, oignons frits, ciboulette, citron vert, sauce tamarin & arachides, nuoc mam <i>Chicken or Shrimps or Veggie : Flat rice noodles served with thin cut omelet, tofu, onions, bean sprouts, peanuts, fried onions, tamarin & peanuts sauce & nuoc mam sauce</i>	
LOHT CHA	
POULET ou CREVETTES ou VÉGÉTARIEN	16.5
Nouilles Udon de blé et d'œuf, omelette effilée, pousses de soja, oignons, ciboulette, oignons frits & sauce soja Mifan <i>Chicken or Shrimps or Veggie : Chewy wheat noodles served with thin cut omelet, bean sprouts, chives, fried onions and Mifan soy sauce</i>	

RIZ Rice dishes

SMOKED VEGGIE CHOP SUEY	15
Wok de pousses de soja, brocolis, poivrons, champignons noirs, champignons de paille, chou blanc, tofu et oignons frits, sauté et fumé à la sauce soja, accompagné de riz blanc (Au choix : bœuf, poulet ou crevettes +2,50 €) <i>Bean sprouts, brocolis, bell peppers, black mushrooms, straw mushrooms, white cabbage and tofu smoked stir-fried with soy sauce, white rice (with beef, chicken or shrimps +2,50 €)</i>	
CHAO FÀN	
POULET ou CREVETTES ou VÉGÉTARIEN	16
Riz sauté à la sauce du chef, carottes, œufs, oignons frits, ciboulette, ail, poulet mariné ou crevettes ou végétarien (brocolis, tofu) <i>Chicken or Shrimps or Veggie : Fried rice with special chef's soy & oyster sauce, eggs, chives, fried onions, garlic</i>	
POULET AMOK	16
Poulet mariné à la citronnelle, curry rouge, galanga, curcuma, piment doux, pâte de crevette & lait de coco accompagné de riz blanc <i>Marinated & baked chicken with lemongrass, red curry, galangal, turmeric, mild chili, shrimp paste and coconut milk served with white rice</i>	
POULET CROUSTILLANT GINGER & RICE	16.5
Poulet croustillant à la sauce soja et gingembre frais parsemé de coriandre, accompagné de riz blanc, mélange de carottes, radis blanc & concombres rapés et vinaigrés et sauce aigre-douce <i>Crispy fried chicken with soy sauce and fresh ginger & coriander, served white rice, pickled veggies and sweet and sour sauce</i>	
BŒUF THAÏ	17
Lamelles de bœuf sautées aux feuilles de basilic thaï, menthe, poivrons, oignons et piment, accompagné de riz blanc <i>Beef slices stir-fried with thaï basil leaves, mint, bell peppers, onions hot pepper, served with white rice</i>	
BŒUF KAMPOT LÔC LAK	18
Dés de bœuf marinés à la sauce soja et au poivre de Kampot, oignons, accompagnés de riz sauté aux œufs "tomaté", œuf au plat, tomates & oignons rouges, sauce citron sel & poivre <i>Dices of marinated beef with soy sauce and Kampot black pepper, served with stir-fried egg tomato rice and sunny-side up egg</i>	

BAOS Bun dishes

CRISPY BAO (POULET)	9.5
Brioche vapeur au poulet pané en tempura, radis blanc & carottes marinés, salade, oignons frits, coriandre, mayonnaise maison au saté <i>Steamed bao buns with fried chicken in breadcrumbs, pickled whiteradish & carrots, lettuce, fried onions, coriander, homemade satay mayo</i>	
TEMPURA BAO (CREVETTE)	9.5
Brioche vapeur aux crevettes panées en tempura, radis blanc & carottes marinés, salade, oignons frits, coriandre, mayonnaise maison au saté <i>Steamed bao buns with fried shrimps in breadcrumbs, pickled whiteradish & carrots, lettuce, fried onions, coriander, homemade satay mayo</i>	

DESSERTS Desserts

COCO BANANA	6
Banane, perles de tapioca, lait de coco, sésame noir & blanc <i>White tapioca pearls with coconut milk, banana and sesame</i>	
CRUNCHY CHOCO	5.5
Entremet de chocolat noir, praliné feuillantine <i>Chocolate entremet & crunchy praline</i>	
MIX NOUGATS CHINOIS & GINGEMBRE CONFIT	5.5
<i>Crystallized ginger, sesame and peanut nougat</i>	
DESSERT DU MOMENT	7
<i>Dessert of the day</i>	
GLACES 1, 2 OU 3 BOULES	2.9 • 5.5 • 6.9
Glaces Javerzac (glaces artisanales bio de Dordogne) : Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Stracciatella, Yaourt Sorbet : Mangue, Fraise, Litchi <i>Organic artisanal ice cream from dordogne, Javerzac family : Madagascar Vanilla, Chocolate, Salted Caramel, Stracciatella, Yogourt Sorbet : Mango, Strawberry, Lychee</i>	