

AU COIN DES GOURMETS

Saveurs
d'Indochine



Barbara

Khim

Chhim

...

et l'ensemble de

la famille TA

vous souhaitent

bon appétit

Soupes

<i>Pho</i>	Soupe aux pâtes de riz, lamelles de boeuf, oignons, fines herbes	9,00
<i>Noum Protchok Namya</i>	Vermicelles au poisson en miettes, cury rouge, lait de coco	9,00
<i>Wan Than</i>	Soupe aux raviolis de crevettes	9,00
<i>Matchou Koueng</i>	Tamarin, citronnelle, galanga, canard	9,00
<i>Soupe Koueng</i>	Soupe laotienne au canard, curry, coco, pousse de maïs, basilic	9,00

UNE INVITATION AU VOYAGE

Somlor Matchou

Tamarin aux crevettes, tomates, ananas, oignon, fines herbes 11,00

Salades

<i>Goi Ga</i>	Chou rapé au poulet, feuilles de menthe et basilic	8,00
<i>Nhom Lor Hong</i>	Papaye verte rapée aux crevettes, feuilles de basilic	9,00
<i>Nhom Sath Ko</i>	Lamelles de bœuf saignant, oignon, échalotte, basilic, épicée	11,00

LA BONNE SURPRISE DE BARBARA

Nhom Ghis Heux Seiche au jus de citron, échalotte, oignon, basilic 10,00

Pour accompagner, Chhim «se lache» et vous recommande un verre de

Sancenre blanc, «les bonnes bouches» de Henri Bourgeois 17,00

<i>Nhom Ban Koum</i>	Crevettes au jus de citron, menthe, citronnelle, échalotte, oignon	12,00
<i>Assiette Dégustation</i>	Papaye verte, bœuf à la citronnelle, seiche au jus de citron	16,00
<i>Nhom Manos</i>	Ananas frais aux crevettes, citronnelle, basilic	13,00

Dim Sum

<i>Pomme d'amour</i>	Bouchées de crevettes au jaune d'œuf	7,00
<i>Ha Kao</i>	Raviolis de crevettes	7,00
<i>Siu Mai</i>	Bouchées de porc	7,00
<i>Fan Ko</i>	Croissants de riz farcis de porc et légumes	7,00
<i>Tchai Koa</i>	Raviolis aux légumes	7,00
<i>Panier d'assortiment</i>	1 banh cuon, 2 pomme d'amour, 2 fanko, 2 ha kao	13,00

Si vous êtes allergiques à un ingrédient, dites-le nous à la commande

Les hors d'oeuvres

UNE ESCAPADE GOURMANDE

Sath Ko Ann Petites brochettes de bœuf mariné à la citronnelle 9,00

Pour déguster Sath ko Ann, Chhim propose un verre de merlot-Syrah.

Plat + Vin 14,00

<i>Chai Gio</i>	Minis pâtés impériaux au porc, salade feuilles de menthe	8,00
<i>Goi Cuon</i>	Rouleau de printemps aux crevettes (froid)	7,00
<i>Bank Cuon</i>	Raviolis vietnamiens au porc, champignon, échalottes grillées	9,00
<i>Bo Bun</i>	Vermicelles de riz au bœuf sauté à la citronnelle et oignon (tiède)	9,00
<i>Bo Bun Nem</i>	Excellent avec les chai gio	13,00
<i>Rouleaux Jardiniers</i>	Aux 12 légumes (tièdes)	7,00
<i>Kuo Thic Wa Tip</i>	Raviolis de porc poelés	7,00
<i>Composition Surprise</i>	Barbara vous réserve 3 entrées à déguster	16,00

Les chouchous de maman

<i>Coquilles St-Jacques</i>	Sautées aux 3 épices: saté, citronnelle, basilic	17,00
<i>Filet de bar</i>	Cuit à la vapeur, ciboulette, gingembre	17,00
<i>Ban Kaa Ann Kveung - Bank Hoi</i>	Brochettes de crevettes parfumées à la citronnelle, garnies de cheveux d'ange et de crudités	16,00
<i>Tom Chai</i>	Crevettes sautées à la Vietnamienne, échalotte, poivre	16,00
<i>Tchao Tom</i>	Farcis de crevettes enrobés sur canne à sucre, garnis de crudités	16,00

Thit Khor poitrine de porc au caramel 13,00

Chhim vous suggère un verre de Ladoix de Louis Jadot

Plat + Vin 21,00

<i>Xuong Nuong</i>	Travers de porc grillés à la citronnelle	14,00
<i>Natin</i>	Viande de porc hachée, sautée au parfum de kapi, échalotte, lait de coco, servie avec des flocons de riz croustillants	13,00
<i>Brochette de Poulet</i>	Marinées à la citronnelle et curry	14,00
<i>Moine Chka Khnay</i>	Poulet sauté au gingembre frais	13,00
<i>Moine Chka Cary</i>	Poulet sauté au cury vert, citronnelle, lait de coco	13,00
<i>Ga Nuong</i>	Cuisse de poulet grillée à la citronnelle	13,00

POUR COMMENCER

Rouleaux Jardiniers aux 12 légumes 7,00

Soupe Koueng au curry et au canard 9,00

Salade d'ananas frais aux crevettes 13,00

POUR SUIVRE

Gambas braisées aux 3 poivres, vermicelles fines 20,00

Filet de bar cuit à la vapeur, gingembre, ciboulette 17,00

Saucisses Laotiennes à la citronnelle et au galanga 12,00

Formule Végétarienne 26,00

Tchai Kao, raviolis aux légumes, cuits à la vapeur

ou

Rouleaux Jardiniers aux 12 légumes

Marmite de légumes : tofou, chou chinois, champignons parfumés

ou

Nouilles sautées aux légumes à la sauce satay

Boules de coco à la vapeur

Tous nos prix sont nets et en euros

Découvrez les menus

Cambodge - 30,00

Noum Protchok Namya

Soupe de vermicelles au poisson en miettes, curry rouge, lait de coco

OU

Nhom Sath Kho

Boeuf à la citronnelle, oignons, échalottes et basilic

Sath Kho Chha Sate

Boeuf sauté à la sauce saté

OU

Natin

Viande de porc hachée, sautée au parfum kapi, échalotte, citronnelle, lait de coco

Sankiar Dom

Flan au four, sucre de palmier, lait de coco

Laos - 30,00

Soupe Krueng

Lait de coco, curry, canard, bambou, feuilles de basilic

OU

Nhom Gis Heux

Salade de seiche au jus de citron, basilic

Saucisse Laotienne

OU

Boeuf sauté au basilic et poivre vert

Rumit Ta

Morceaux de mangue au lait de coco

Carnets de Voyages

Vietnam - 30,00

Pho

Soupe de vermicelles de riz, lamelles de boeuf, oignon, fines herbes

OU

Banh Cuon

Ravioli vietnamien au porc haché, échalottes grillées

Bun Cha

Brochettes de porc aux échalottes, caramélisées à la vietnamienne,
garnies de verdure et de vermicelles de riz

OU

Ban Kanh Ann Kroeung Banh Hoi (suppl 2,00)

Brochettes de crevettes parfumées à la citronnelle, garnies de cheveux d'ange
et de crudités

Che bok Fai or Che Tie

Grains de soja, de lotus et d'algues au lait de coco au Banane avec tapioca
au lait de coco

Saveurs d'Indochine - 35,00

Salade d'ananas

Aux crevettes, basilic, soja

OU

Somlor Matchou

Soupe de tamarin aux crevette, tomate et ananas

Tom Khor Thui

Gambas braisées aux 3 poivres, servies d'un bol de riz blanc

OU

Coquilles St-Jacques à l'indochinoise

Sautées aux trois épices : citronnelle, basilic et saté avec un bol de riz indochinois

Assiette gourmande

Tous nos prix sont nets et en euros

Traiteur

Vous appréciez notre table...

Nous vous proposons de profiter de notre cuisine chez vous, avec nos plats à emporter ou livrés à votre domicile.

Restauration événementielle

Nous assurons une restauration originale et raffinée pour vos soirées (vernissage, anniversaire...)

Cuisine et Vins l'accord parfait

Les multiples saveurs de notre cuisine s'accordent admirablement aux merveilles viticoles du terroir de France.

Nous vous proposons d'en découvrir les multiples facettes lors de nos soirées spéciales dégustations.

Renseignez-vous vite !

Les spécialités de Barbara

<i>Moine Chha saté</i>	Poulet sauté à la sauce satay	13,00
<i>Slapp Moine Kroeung</i>	Ailes de poulet désossées, farcies au galanga, citronnelle	14,00
<i>Banh Xeo</i>	Crêpe saignaise, farcie de soja, porc, crevette, oignon, servie avec crudités	14,00
<i>Bun Cha</i>	Brochettes de porc aux échalottes caramélisées, garnies de crudités	13,00
<i>Crabe Farci</i>	Porc, vermicelles, champignons, oignon	13,00
<i>Annkep Chha Kroeung</i>	Cuisses de grenouille sautées au curry vert, citronnelle, lait de coco	14,00
<i>Ban Kann Chha Saté</i>	Crevettes sautées à la sauce satay épicées selon votre souhait	16,00
<i>Ban Kann Chha Basilic</i>	(épicées selon votre gout) crevettes sautées au basilic	16,00
<i>Tea Chha Saté</i>	Filet de canard sauté au saté	15,00
<i>Tea Chha Marie</i>	Filet de canard sauté au poivre vert	15,00
<i>Phleus Tea Khtoem</i>	Cuisse de canard braisée, champignon parfumé, dattes, graines de lotus	18,00
<i>Fondue Gourmande</i>	Bouillon au satay épicé selon votre gout, servi avec bœuf, calamars, crevettes, crudités	28,00
<i>Sath Ko Chha Saté</i>	Bœuf sauté à la sauce saté	15,00
<i>Sath Ko Chha Marie</i>	Boeuf sauté au basilic et au poivre vert	15,00

UNIQUE ET INCONTOURNABLE

Amok Cambodgien Filets de cabillaud cuits à la vapeur, dans une feuille de bananier, lait de coco, citronnelle, galanga, lime de kalfir 15,00

Pour accompagner le Amok, Chhim vous réserve un verre de Chablis domaine Millet.

Vin + Plat 22,00

Les accompagnements et les riz

<i>Tofou sauté à la citronnelle</i>		8,00
<i>Légumes sautés</i>		8,00
<i>Nouilles sautées</i>		7,00
<i>Riz parfumé nature</i>		3,00
<i>Riz gluant</i>		4,00
<i>Riz indochinois</i>	Saucisson, crevettes, champignons	8,00
<i>Riz Cantonais</i>	Jambon, oeuf, petits pois	6,00

Tous nos prix sont nets et en euros

UN GRAIN DE FOLIE

Che Tie Banane au tapioca cuit au lait de coco 7,00

Pour révéler Che Tie, Chhim vous propose
un verre de vin doux 12,00

<i>Lytchee au sirop</i>		7,00
<i>Gingembre</i>		6,00
<i>Nougat</i>		6,00
<i>Beignet de banane ou de pomme,</i>	Flambé avec un supplément de 2 euros	7,00
<i>Sorbets exotiques</i>	2 parfums au choix : coco, litchi, mangue, passion, citron vert, ananas, chocolat, vanille	7,00
<i>Sankiar Dom</i>	Flan Cambodgien au sucre de palm et lait de coco	7,00
<i>Boules de coco à la vapeur</i>		7,00

POUR LES GOURMANDS

Manque Rotie au miel et cannelle 9,00

Avec une coupe de champagne Albert Beerens pour sublimer 17,00

<i>Che Bok Fai</i>	Graines de lotus, algues, aga aga, cuit avec lait de coco	7,00
<i>Fruit frais</i>	Prix selon saison	

Notre sélection de grands thés

<i>Perle de Jasmin</i>	Seules les jeunes feuilles sont récoltées	7,00
<i>Thé vert de Chine</i>	Issu des provinces connues pour ses jardins classés	7,00

AU COIN DES GOURMETS

Saveurs
d'Indochine



"Le vin, la plus aimable
des boissons, soit qu'on le doive
à Noé, qui planta la vigne,
soit qu'on le doive à Bacchus,
qui a exprimé le jus de raisin,
date de l'enfance du monde ; et la
bière, qu'on attribue à Osiris,
remonte jusqu'aux temps au-delà
desquels il n'y a rien de certain."

Brillat-Savarin

Physiologie du goût

Les formules déjeuner de la famille TA

Servies le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Formule Cambodgienne - 18,00

Entrée au choix

MATCHOU KROUENG Soupe de canard, tamarin, citronnelle et galanga

Ou NHOM LOR HONG Salade de papaye verte aux crevettes et basilic

SATH KO ANH Minis brochettes de boeuf à la citronnelle

Plat au choix

AMOK CAMBODGIEN Filets de cabillaud, cuit à la vapeur dans une feuille de bananier, lait de coco, citronnelle (supp. 2euros)

Ou SLAPP MOINE KROUENG Ailes de poulet désossées farcies au soja, vermicelle, citronnelle, galanga

COQUILLES SAINT JACQUES Sautées aux 3 épices: satay, citronnelle, basilic (supp. 4euros)

MOINE CHHA CARY Poulet sauté au cury

Plat servi avec un bol de riz

Formule Vietnamiennne - 18,00

Entrée au choix

PHO soupe au bœuf, pâte de riz, oignon, fines herbes

GOI GA salade de chou au poulet, feuilles de menthe et basilic

Ou CHAI GIO minis pâtés impériaux

BO BUN vermicelles de riz (tièdes) , bœuf sauté à la citronnelle

Plat au choix

PLATEAU BROCHETTES composé de brochettes de porc et de poulet

Ou ASSIETTE DE BROCHETTES de crevettes à la citronnelle (supp.4euros)

Tous nos prix sont nets et en euros

Formule Végétarienne - 18,00

Servie le midi du lundi au vendredi (sauf les jours fériés)

Entrée au choix

TCHAI KAO Raviolis aux légumes, cuits à la vapeur

Ou NHOM LOR HONG Salade de papaye verte, basilic

Plat au choix

TOFOU Sauté à la citronnelle, lait de coco, servi avec un bol de riz

Ou NOUILLE Sautée aux légumes, à la sauce satay (supp. 4euros)

Vins en carafe - 50 cl - 10,00

SAUVIGNON DE BORDEAUX (vin blanc)

VIN DE PAYS DU VAR (vin rosé)

CABERNET SAUVIGNON DU PAYS D'OC (vin rouge)

Si vous souhaitez emporter

des plats pour votre déjeuner

veuillez nous appeler avant 12h30

Tous nos prix sont nets et en euros