



le petit cambodge

LES ENTRÉES

Pour bien commencer... en solo ou à partager !

Pâtés impériaux: porc et crevettes ou légumes 🌱 (par 4 ou 6) 7.0/9.8

Préparés avec amour chaque jour, leurs galettes de riz croustillantes renferment une farce fine faite maison et parfumée aux herbes fraîches.

Rouleau de printemps: crevettes, bœuf ou végétarien 🌱 8.0/7.5/7.0

Roulé à la commande dans une fine galette de riz et recouvert de cacahuètes pilées.

Bouchées de tofu croustillantes 🌱 NEW! 6.5

Trio de sphères au tofu panés au panko, coriandre, poireau, gingembre, ail et oignon. Servis avec une sauce à l'huile de sésame, sauce soja et poivre.

Salade de papaye verte 🍌 NEW! 7.5

Mélange de papaye, carottes, menthe et coriandre, herbes fraîches, cacahuètes grillées et d'une sauce citronnée. Selon votre humeur: avec ou sans piment ?

Œuf parfait et son velouté de légumes de saison NEW! 9.0

Saucisse à la citronnelle 5.5

Savoureux mélange d'une fine farce de porc, de citronnelle et de racines d'Asie.

Chips de crevettes 4.0

Généreux bol de chips croustillantes au vrai goût de crevettes.

LES BOBUNS SIGNATURES

Un copieux mélange chaud-froid, composé de fins vermicelles de riz, de salade, d'herbes fraîches, de germes de soja, de cacahuètes et de pickles choux - carottes, le tout arrosé d'une sauce secrète.

Bobun bœuf 12.5

Bœuf mariné aux oignons - sans pâtés impériaux

Bobun spécial bœuf 15.0

Bœuf mariné aux oignons, servi avec 2 pâtés impériaux

Bobun crevettes 14.0

6 crevettes & soja blanchi - sans pâtés impériaux

Bobun spécial crevettes 16.5

Bobun crevettes, servi avec 2 pâtés impériaux

Bobun mixte 14.0

Bobun bœuf & 3 crevettes - sans pâtés impériaux

Bobun spécial mixte 16.5

Bobun bœuf et 3 crevettes servi avec 2 pâtés impériaux

Bobun végétarien 🌱 12.0

Fondue de légumes parfumée à la citronnelle et au lait de coco - sans pâtés impériaux

Bobun spécial végétarien 🌱 14.5

Bobun végétarien, servi avec 2 pâtés impériaux (végé.)

Bobun Spécial +

Pour les plus gourmands, ajoutez deux pâtés impériaux supplémentaires à votre bobun! +2,5€

LES SALADES

Fraîches et légères, nos salades sont garnies de menthe fraîche, graines de soja, poivrons, oignons, coriandre, cive et cacahuètes sur un lit de salade.

Salade de bœuf tatakï 13.5

Salade de poulet 12.5

Salade de poisson cru 12.5

Salade de tofu 11.5

LES BANH CHAEV

On vous emmène en plein cœur des marchés cambodgiens découvrir les Banh Chaev: crêpe croustillante au lait de coco et curcuma garnies d'oignons, de germes de soja et d'une garniture au choix. Servies avec salade, herbes fraîches, sauce maison acidulée. Garnissez votre feuille de salade selon vos envies !

Banh Chaev poulet 12.5

Banh Chaev porc 12.5

Banh Chaev saucisse à la citronnelle 13.0

Banh Chaev crevettes 13.5

Banh Chaev porc et crevettes 14.5

Banh Chaev au tofu fumé 🌱 11.5

LES SPÉCIALITÉS

Une invitation au voyage !
Toutes nos spécialités sont accompagnées de riz et sont garnies de coriandre et de cive fraîches.

Natin 15.8

Savoureux mélange épicé de porc haché et de crevettes, oignons, cacahuètes et lait de coco, parfumé au saté.

Natin végétarien 🌱 15.8

Savoureux mijoté de tempeh (soja fermenté), oignons, parfumé au saté, aux cacahuètes et lait de coco.

Porc au caramel 15.8

Poitrine fraîche de porc mijotée, sucrée-salée, au parfum d'ananas et de bambou, servie avec un œuf.

Ban hoy NEW! 15.8

Pique-nique angkorien
D'un côté, une assiette garnie de vermicelles de riz, bœuf sauté aux oignons, 2 pâtés impériaux, 3 crevettes. De l'autre, une assiette de salade, menthe et soja.
Garnissez votre feuille de salade, selon vos envies !

Amok NEW! --

Travers de porc NEW! --



Suivez-nous @lepetitcambodge

CUISINE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Tous nos plats sont **faits maison**, cuisinés **sur place** et sont **sans OGM ni glutamate**.
Nous sélectionnons des **vian­des fran­çaises**, de préférence **locales**,
privili­geant une ali­men­ta­tion ani­male saine.

Nous nous investissons chaque jour pour **supprimer le plastique** de nos restaurants.
le petit cambodge a été en 2020 **le deuxième restaurant**
certifié par l'organisation **Plastic Free Certification**.
Notre objectif ? Devenir un restaurant zéro déchet non valorisé !

On devient ce que l'on mange.
Parce que bien faire c'est juste normal,
nous proposons une cuisine d'intérêt général,
bonne de tout point de vue !

LES CURRYS

Dépaysant et puissant... 🌶️🌶️

Pâte de curry rouge à la citronnelle, tomates fraîches,
oignons et poivrons, le tout lié à la douceur du lait de coco.
Pour les palais sensibles, nous adaptons la recette !

Curry au bœuf, origine France	16.0
Curry au poulet, origine Bretagne	16.0
Curry au porc, origine France (Bleu Blanc Cœur)	16.0
Curry aux crevettes	17.0
Curry aux légumes 🌱	13.5

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous vous proposons de l'eau micro-filtrée, en carafe, à volonté.

Vous n'avez plus qu'à choisir, naturelle ou gazeuse ?



Plat pimenté



Plat végétarien

LES DESSERTS

Flan coco citron	6.5	Ananas frais	5.0
Délice à la banane	6.0	Nougats mous au sésame	4.0
Riz au lait de coco et à la mangue NEW !	7.5	Gingembre confit	4.5
Gâteau vapeur à la banane NEW !	6.0	Litchis au sirop	4.0

LES BOISSONS MAISON

Citronnades maison - 30 cl	
• Nature	5.0
• Gingembre et menthe	5.5
Infusions fraîches maison - 30 cl	
• Citronnelle	5.0
• Hibiscus et basilic thaï	5.0
Thés glacés maison - 50 cl	
• Nature	5.5
• Citron vert	6.5

LES DIGESTIFS

Digestif maison	4.0
Alcool de riz, parfumé à la rose, avec citron et miel	
Alcool de riz	3.5
Parfumé à la rose	

LES BOISSONS CHAUDES

Thés 4.5
Jasmin - Vert à la menthe - Noir fumé

Thé chaud au citron vert 6.5
Sucré - 50cl

Nous avons sélectionné **le torréfacteur Lomi** pour vous servir
des grains de qualité et torréfiés en France.

Expresso / Allongé 2.5
Café - décaféiné

Double expresso 3.8
Café - décaféiné

Noisette 2.8
Café - décaféiné

Grand crème 4.8
Café - décaféiné

Pour en savoir plus sur notre projet d'entreprise à missions,
nous vous donnons rendez-vous sur notre site web,
www.lepetitcambodge.fr