

# LES STREET MONKEYS

CUISINE CAMBODGIENNE

NOTRE MENU PROPOSE UNE SÉLECTION DE PETITS PLATS INSPIRÉS DE LA CUISINE CAMBODGIENNE. NOUS VOUS INVITONS À PARTAGER POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE LES PLUS AGRÉABLES.

VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE

OUR MENU FEATURES A VARIETY OF SMALL DISHES INSPIRED BY CAMBODIAN CUISINE. WE ENCOURAGE SHARING THEM FOR A MOST ENJOYABLE DINING EXPERIENCE.

PLEASE NOTIFY US OF ANY FOOD ALLERGIES OR RESTRICTIONS

## SALADES SALADS

### SALADE DE PAPAYE 16

Papaye frite et fraîche, carotte, haricot long, tomate cerise, lime, sauce poisson, pâte de crevette, arachide

#### PAPAYA SALAD

Fried and fresh papaya, carrot, long bean, cherry tomato, lime, fish sauce, shrimp paste, peanut


   (OPTION VÉGÉ DISPONIBLE / VEGGIE OPTION AVAILABLE)

### NHOAM D'AUBERGINE 16

Menthe, basilic Thaï, culantro, poudre de riz rôtie, vinaigrette de sauce poisson, piment séché

#### EGGPLANT NHOAM

Mint, Thai basil, culantro, toasted rice powder, fish sauce vinaigrette, dried chili

 (OPTION VÉGÉTALIEN DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE)


### NHOAM DE CHAMPIGNON 18


Menthe, basilic Thaï, culantro, poudre de riz rôtie, échalote frite, piment séché


#### MUSHROOM NHOAM

Mint, Thai basil, culantro, toasted rice powder, fried shallot, dried chili


 

 – Contient des arachides  
Contains peanuts

 – Contient fruit de mer  
Contains seafood

 – Niveau de piquant  
Spicy level

 – Végétalien  
Vegan

 – Fait à partir de produits  
sans gluten / Made with  
gluten free ingredients

## CLASSIQUES CLASSICS

### POULET FRIT ÉPICÉ 15

Pâte de crevette, sauce aux huîtres, feuille de lime makrut, ail

#### SPICY FRIED CHICKEN

Shrimp paste, oyster sauce, makrut lime leaf, garlic

### CEVICHE DE CREVETTES AU WASABI 18

Crevettes d'argentine, vinaigrette de lime, sauce poisson et wasabi, boucles d'échalotes, radis, échalote frite

#### WASABI SHRIMP CEVICHE

Argentina shrimps, lime, fish sauce and wasabi dressing, spring onion curls, radish, fried shallot

### OS À MOELLE STYLE PHNOM PENH 26

Sauce Hoisin, ail frit, oignon mariné, bouillon d'os, cha kway

#### PHNOM PENH STYLE BONE MARROW

Hoisin sauce, fried onion, pickled onion, bone broth, cha kway



### MORUE FRITE AVEC SAUCE AMOK 23

Cari rouge, pâte de crevette, lait de coco, poivron rouge et ficelles de taro frites

#### FRIED COD WITH AMOK SAUCE

Red curry, shrimp paste, coconut milk, red bell pepper, fried taro strings

### STEAK AVEC TEUK PRAHOK PM

Coupe du chef servie avec sauce de Prahok (pâte de poisson fermentée), lime, aubergine Thaï, gingembre, galanga, culantro

#### STEAK WITH TEUK PRAHOK

Chef's cut served with prahok (fermented fish paste) sauce, lime, Thai eggplant, ginger, galanga, culantro

### LÉGUMES SAUTÉS 14

Légumes de saison, ail, piment oiseau, sauce aux huîtres

#### STIR FRY VEGETABLES

Seasonal vegetables, garlic, Thai chili, oyster sauce

  (OPTION VÉGÉTALIEN DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE)

### CALMARS AU POIVRE DE KAMPOT 19

Poivre de Kampot, ail, oignon, tige d'ail, sauce aux huîtres

#### KAMPOT PEPPER SQUID

Kampot pepper, garlic, onion, garlic stem, oyster sauce



## SAISONNIERS SEASONAL

### NHOAM DE MANGUE & PIEUVRE GRILLÉE 24

Basilic Thaï, menthe, Rau-Ram, vinaigrette de lime et sauce poisson, soie de crevette, arachide

#### MANGO AND GRILLED OCTOPUS NHOAM

Thai basil, mint, Rau-Ram, fish sauce vinaigrette, shrimp floss, peanut



### PRAHOK KTISS 18

Flanc de porc, cari, pâte de crevette, lait de coco, Prahok (pâte de poisson fermentée), pois aubergine rôti, servi avec crudités

Pork belly, curry, shrimp paste, coconut milk, Prahok (fermented fish paste), served with raw veggies



### OMBLE CHEVALIER 24

Croûte rôtie au riz, tomates ancestrales et cerises, lime, sauce de poisson, ail, huile de coriandre

#### ARTIC CHAR

Toasted rice crust, heirloom tomatoes, cherry tomatoes, lime, fish sauce, garlic, coriander oil



### MEE SIAM AUX CREVETTES 20

Nouille de riz soufflée, crevettes, omelette, fève germée, poivron rouge, ciboulette d'ail, pâte de crevette et fève de soya

#### SHRIMP MEE SIAM

Puffed rice noodle, shrimps, omelet, bean sprout, red bell pepper, garlic chive, shrimp and soybean paste



### MEE KATANG AU BŒUF 20

Nouilles de riz en flocons, oeuf, faux-filet de boeuf, mini-brocoli chinois, sauce onctueuse aux huîtres, sauce hoisin

#### BEEF MEE KATANG

Rice flake noodles, egg, strip loin beef, baby Chinese broccoli, oyster gravy, hoisin sauce

(OPTION VÉGÉTALIEN DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE)

– Contient des arachides  
Contains peanuts

– Contient fruit de mer  
Contains seafood

– Niveau de piquant  
Spicy level

– Végétalien  
Vegan

– Fait à partir de produits  
sans gluten / Made with  
gluten free ingredients

## GRILLADES ON THE GRILL

### BROCHETTES DE POULET KROEUNG <sup>(2)</sup> 12

Curcuma, citronnelle, ail, sauce aux huîtres, feuille de lime makrut

#### KROEUNG CHICKEN SKEWERS

Turmeric, lemongrass, garlic, oyster sauce, feuille de lime makrut



### BROCHETTES DE BŒUF À LA CITRONNELLE <sup>(2)</sup> 14

Citronnelle, ail, galanga, sauce aux huîtres

#### LEMONGRASS BEEF SKEWERS

Lemongrass, garlic, galangal, oyster sauce



### AILES FARCIES <sup>(3)</sup> 18

Farcies avec saucisse de porc fait maison de style du Nord de la Thaïlande

#### STUFFED WINGS

Stuffed with homemade Northern Thai style pork sausage



### CÔTELETTES D'AGNEAUX <sup>(3)</sup> 33

Lait de coco, miel, sauce aux huîtres, sauce poisson, coriandre et menthe

#### LAMB CHOPS

Coconut milk, honey, oyster sauce, fish sauce, coriander and mint



## À-COTÉS SIDES

### LÉGUMES MARINÉS À MOM 5,50

#### MOM'S PICKLED VEGGIES



### RIZ COLLANT 3,50

#### STICKY RICE

### RIZ JASMIN 3,50

#### JASMIN RICE

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE 12

#### AU THÉ THAÏLANDAIS

#### THAI TEA CRÈME BRÛLÉE

### DESSERT DU MOMENT PM

#### DESSERT OF THE MOMENT