

LES STREET MONKEYS

CUISINE CAMBODGIENNE

NOTRE MENU MARIE LES SAVEURS COMPLEXES DE LA CUISINE CAMBODGIENNE TRADITIONNELLE À DES INGRÉDIENTS LOCAUX DE HAUTE QUALITÉ. NOUS VOUS ENCOURAGEONS À PARTAGER NOS PLATS POUR LA MEILLEURE EXPÉRIENCE CULINAIRE.

VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE.

OUR MENU BLENDS THE COMPLEX FLAVOURS OF TRADITIONAL CAMBODIAN CUISINE WITH HIGH QUALITY LOCAL INGREDIENTS. WE ENCOURAGE SHARING OUR DISHES FOR THE BEST DINING EXPERIENCE.

PLEASE NOTIFY US OF ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.

SALADES SALADS

SALADE DE PAPAYE 17

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 17

Menthe, basilic Thaï, culantro, poudre de riz rôtie, vinaigrette de sauce poisson, échalote et poireau frit

EGGPLANT NHOAM

Mint, Thai basil, culantro, toasted rice powder, fish sauce vinaigrette, fried shallot and leak

 (OPTION VÉGÉTALIEN DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE)


NHOAM DE CHAMPIGNON 19


Menthe, basilic Thaï, culantro, poudre de riz rôtie, échalote et poireau frit


MUSHROOM NHOAM

Mint, Thai basil, culantro, toasted rice powder, fried shallot and leak


 

 — 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)

MEE KATANG AU BŒUF 22

Nouilles de riz en flocons, oeuf, faux fillet 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)

SAISONNIERS SEASONAL

NHOAM DE POMELO & CREVETTES 23

Menthe, basilic Thaï, Rau Ram, vinaigrette de sauce poisson, krill frit

POMELO & SHRIMP NHOAM

Mint, Thai basil, Rau Ram, fish sauce vinaigrette, fried krill



NATAING 18

Flanc de porc, cari, pâte de crevette, lait de coco, arachides, croustilles de crevettes, poudre de Kroeung et lime

Pork belly, curry, shrimp paste, coconut milk, peanuts, shrimp chips, Kroeung and lime dust



TWA KO (2) 18

Saucisses de bœuf fermentées khmères, servies avec gingembre mariné et chou

Khmer fermented beef sausages served with cabbage and pickled ginger

TREY CHEAN JUON 29

Filet de Vivaneau, gingembre, sauce aux huîtres, fèves de soya fermentées, oignon vert, poireau frit

Red snapper filet, ginger, oyster sauce, fermented soya bean, green onion, fried leek



RAGOÛT DE CARI & KABOCHA 24

Porc, courge Kabocha, carottes, patates, okra, pâte de cari et lait de coco servi avec pain (contient gluten)

KABOCHA CURRY RAGOÛT

Pork, Kabocha squash, carrot, potato, okra, curry paste and coconut milk served with bread (contains gluten)



(OPTION VÉGÉTALIEN DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE)

GRILLADES ON THE GRILL

BROCHETTES DE POULET KROEUNG (2) 12

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

KROEUNG CHICKEN SKEWERS

Turmeric, lemongrass, garlic, oyster sauce, makrut lime leaf



BROCHETTES DE BŒUF À LA CITRONNELLE (2) 14

Citronnelle, ail, galanga, sauce aux huîtres

LEMONGRASS BEEF SKEWERS

Lemongrass, garlic, galangal, oyster sauce



AILES FARCIES (3) 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 (3) 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 6

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

– 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