

Prali

Cuisine Cambodgienne et Thai

Apéritifs

Cocktail Prali 12 cl ...	6,50 €	Martini 4 cl	5,50 €
Cocktail Maison	5,50 €	Ambassadeur 4 cl	5,50 €
Pastis 51 2 cl	5,50 €	Americano 4 cl	5,50 €
Ricard 2 cl	5,50 €	Pineau des Charentes 4 cl	5,50 €
Suze 4 cl	5,50 €	Martini Gin 4 cl	5,50 €
Porto 4 cl	5,50 €	Vodka 4 cl	5,50 €
Kir 12 cl.....	5,50 €	Gin 4 cl	5,50 €
Whisky 4 cl	6,00 €	Coupe de Champagne 12 cl	8,00 €
Glenfiddich 4 cl	8,50 €		

Boissons

Bière Japonaise Asashi 33 cl	5,00 €	Coca-Cola 33 cl	4,00 €
Bière Chinoise Tsing Tao 33 cl	5,00 €	Coca-Light 33 cl	4,00 €
Bière Cambodgienne Angkor 33 cl	5,00 €	Orangina 25 cl	4,00 €
Badoit ou Vittel (100 cl)	5,50 €	Ice Tea 25 cl	4,00 €
Badoit ou Vittel (50 cl)	4,00 €	Jus de lychees 25 cl	4,00 €
Perrier (33 cl).....	4,00 €	Jus de Coco 33 cl	4,00 €
		Limonade 25 cl	4,00 €

Les Jus de fruits Granini

Jus d'abricot 25 cl	4,00 €	Jus de mangue 25 cl	4,00 €
Jus d'ananas 25 cl	4,00 €	Jus d'orange 25 cl	4,00 €
Jus de Fraise 25 cl	4,00 €		

Boissons Chaudes

Thé au Jasmin.....	3,00 €	Café.....	2,50 €
Thé à la menthe	3,00 €	Décaféiné.....	2,50 €
Thé vert	3,00 €		

Nos Plats sont fait Maison

Avec des produits frais (il y a donc un peu d'attente)

*Spécialités Cambodgienne avec (*)

Potages

- | | |
|---|--------|
| 1 Potage Pékinois (piquant) | 7,00 € |
| <i>Pékinese spicy & sour soup served on hot plate</i> | |
| 2 Soupe Thaï | 9,50 € |
| <i>Thailandese soup</i> | |
| 3 Soupe aux raviolis de crevettes | 9,50 € |
| <i>Shrimps raviolis soup</i> | |

Hors-d'œuvre

- | | |
|---|---------|
| *4 <u>Nghom-Spey-Sâr</u> : choux blanc, crevettes, poulet, herbes | 11,50 € |
| <i>Cambodia salad with shrimps and chicken</i> | |
| *5 <u>Plear-Ko</u> : émincé de bœuf en salade mariné au citron | 13,50 € |
| <i>Beef salad</i> | |
| *6 <u>Plear-Trey</u> : émincé de saumon & daurade, semoule de riz grillé, échalote, poivron rouge, citron vert, coriandre | 14,50 € |
| <i>fish salad</i> | |
| *7 <u>Mhân ois</u> : Salade d'ananas frais aux crevettes | 14,50 € |
| <i>Salad with fresh pineapple and shrimps</i> | |
| 8 Salade de riz croustillant nem tchou | 12,00 € |
| <i>Salad with fresh crispy rice and nem</i> | |
| 10 Salade aux crevettes | 9,00 € |
| <i>salad with shrimps</i> | |
| 11 Rouleaux de Printemps (froid) | 6,00 € |
| <i>King size cold roll with shrimps</i> | |
| 12 Rouleaux au saumon cru | 7,00 € |
| <i>King size cold roll with salmon</i> | |
| 13 Milles feuilles au crabe | 14,50 € |
| <i>Chinese salad with crab</i> | |
| 15 Pâtés Impériaux (Nems) | 7,00 € |
| <i>Small egg rolls of Impérial style</i> | |
| 16 Crabe farci | 12,00 € |
| <i>Stuffed crab</i> | |
| 17 Beignets de crevettes | 11,00 € |
| <i>Deep-fried shrimps in golden batter</i> | |
| 19 Raviolis frits aux crevettes | 9,50 € |
| <i>Steamed shrimps raviolis</i> | |

Vapeur

20	Raviolis aux crevettes <i>Steamed shrimps raviolis</i>	6,00 €
21	Bouchées au porc <i>Steamed pork dumpling</i>	6,00 €
22	Bouchées aux crevettes <i>Steamed shrimps dumpling</i>	6,00 €
23	Raviolis Vietnamiens à la vapeur <i>Steamed Vietnamese raviolis</i>	10,00 €

Volailles

*24	Filet de Poulet au curry rouge <i>Stir-fried chicken with curry</i>	13,50 €
*25	Filet de Poulet au curry vert <i>Stir-fried chicken with green curry</i>	13,50 €
27	Filet de Poulet sauté au basilic (piquant) <i>Stir-fried chicken with basilica (spicy)</i>	13,50 €
*28	Brochettes de poulet grillées à la citronnelle <i>Grilled chicken skewer with citronella</i>	14,50 €
29	Cuisse de Canard aux ananas <i>Stir-fried duck with pineapple</i>	13,50 €
30	Cuisse de Canard aux champignons noirs <i>Stir-fried duck with black mushrooms</i>	13,50 €
31	Cuisses de Canard laqué aux 5 parfums <i>Stir-fried duck with five spices</i>	13,50 €

Viandes

*33	Porc au caramel et son jus de coco vert <i>Pork with caramel</i>	14,50 €
*34	<u>Satch Tchrouk Tchakreung</u> : Porc hachée sautée aux épices et endives <i>Pork with spices</i>	14,50 €
36	Bœuf sauté aux oignons <i>Stir-fried beef with onions</i>	13,00 €
37	Bœuf aux 5 parfums <i>Stir-fried beef with five spices</i>	13,50 €
39	Bœuf sauté au basilic (piquant) <i>Stir-fried beef with basilica (spicy)</i>	13,50 €
40	Bœuf sauté à la sauce saté (pimenté) <i>Stir-fried beef with Saté (spicy)</i>	13,00 €
41	Bœuf « Loc Lac » <i>Stir-fried beef of Loc Lac stile</i>	13,50 €
42	Bœuf Maison aux épices <i>stir-fried beef Chief style with spices</i>	13,50 €

Plats complets

*43	<u>Bay Loc Lac</u> : Riz sauté, sauce tomate, bœuf et œuf au plat <i>Rice with tomato omelette and lemon sauce</i>	16,50 €
44	Nouilles sautées « Phnom Penh » bœuf crevettes <i>Stir-fried noodles of Phnom Penh style</i>	15,00 €
45	Pâtes de riz sautés « Phnom Penh » bœuf crevettes <i>Stir-fried vermicellis with beef, shrimps and cuttlefish</i>	15,00 €
*35	<u>Nouilles de Seam</u> : nouilles sautées aux épices Khmer	15,00 €
14	Bô-Bun avec vermicelles de riz et bœuf <i>Small egg rolls of Impérial style with rice vermicellis and beef</i>	14,00 €

Fruits de mer, cuisses de grenouilles, poissons

*46	<u>Som Lâr Om-Peul</u> :Soupe au Tamarin, ananas et gambas	19,00 €
	<i>Tamarin soup with pineapple an prawns</i>	
47	Crevettes sautées à l'ail	14,50 €
	<i>Stir-fried shrimps with garlic</i>	
48	Crevettes sautées aux piments verts	14,50 €
	<i>Stir-fried shrimps with green pepper</i>	
49	Crevettes sautées au citron	14,50 €
	<i>Stir-fried shrimps with lemon</i>	
50	Crevettes épicées sur plaque chauffante	14,50 €
	<i>Stir-fried shrimps (spicy on hot plate)</i>	
51	Crevettes sautées au basilic (piquant)	14,50 €
	<i>Stir-fried shrimps with basilica (spicy)</i>	
*52	<u>Kadam Tcha</u> :Crabe de Madagascar au poivre, sel et piments (en saison et selon arrivage)	25,00 €
	<i>Madagascar crab with salt and pepper</i>	
53	Cuisses de grenouilles sautées aux piments verts	14,50 €
	<i>Stir-fried frog legs with green pepper</i>	
54	Cuisses de grenouilles sautées aux champignons parfumés et pousses de bambou	14,50 €
	<i>Frog legs of Chinese style</i>	
55	Cuisses de grenouilles au gingembre	14,50 €
	<i>Stir-fried frog legs with ginger</i>	
56	Cuisses de grenouilles sautées au basilic (piquant)	14,50 €
	<i>Stir-fried frog legs with basilica (spicy)</i>	
57	Calamars sauté au sel et Poivre Sichuan	14,50 €
	<i>Stir-fried cuttlefish with salt and Sichuan pepper</i>	
58	Calamars aux 5 parfums	14,00 €
	<i>Stir-fried cuttlefish with 5 perfume</i>	
60	Noix de St-Jacques sautées au basilic (piquant)	19,00 €
	<i>Stir-fried scallop-fleshes with basilica (spicy)</i>	
61	Fruits de mer au basilic (piquant)	19,00 €
	<i>Stir-fried sea foods with basilica (spicy)</i>	
*62	Daurade Royale entière sauce Cambodgienne	19,00 €
63	Saumon à la vapeur	15,50 €
	<i>Steamed salmon</i>	
64	Saumon sauté au basilic (piquant)	15,50 €
	<i>Stir-fried salmon with basilica (spicy)</i>	
*65	<u>Amock</u> : Filet de poisson au lait de coco, dans une feuille de bananier	17,00 €

Légumes

70	Nouilles sautées	5,50 €
	<i>Stir-fried noodles</i>	
71	Riz sauté	4,50 €
	<i>Cantonese rice</i>	
72	Riz nature	2,50 €
	<i>white rice</i>	

Prix nets, taxes et service compris

Menu Uniquement le Midi à 16,00 €

Sauf Week-end et Jours fériés

Entrées au choix

Salade aux crevettes ou
Potage à la Pékinoise ou Pâtés Impériaux (nems)

Plats chauds au choix

Bœuf sauté aux oignons
ou Poulet aux champignons noir
ou Crevettes à la sauce pimentée

Accompagné de

Riz Cantonais

Desserts au choix

Lychees, Beignets de pomme,
2 boules de glace au choix
« Vanille, pistache, chocolat, café, fraise »

Menu à 21,50 €

Entrées au choix

Nghom-Spey-Sâr : (*choux blanc, crevettes, poulet, herbes*)
Soupe Tom Yam ou Pâtés Impériaux (nems)

Assortiment à la vapeur

chauds au choix

Crevettes sautées à l'ail ou Poulet au basilic,
Bœuf au curry vert ou Saumon au basilic

Accompagné de

Riz Cantonais ou riz nature

Desserts au choix

Assortiment de confits ou Beignets de banane,
Flan au lait de coco parfumé aux feuilles de Beuteil
2 boules de glace au choix
« Vanille, pistache, chocolat, café, fraise, caramel »

Carte des Vins

Les Rouges

	75 cl	37,5 cl	Le verre
Perle de Chine, vin de Chine au sud de Pékin.....	21,50 €	15,00 €	5,50 €
Xiong Mao, vin de Chine au nord de Pékin	22,50 €	16,50 €	
Saumur Champigny Domaine du Bourg Neuf aoc.	22,00 €	15,50 €	
Beaujolais Village domaine de le Roche aoc.....	20,00 €	14,00 €	
Côtes du Rhône Benoît Chapelle aoc	18,50 €	13,50 €	4,50 €
Bordeaux Benoît Chapelle aoc	22,00 €	15,50 €	
Lussac Saint Emilion Château Taureau aoc	27,50 €	18,50 €	
Saint Emilion Grand Cru Clos St Vincent aoc	34,50 €	22,50 €	
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune aoc	29,50 €	
Vinsobres Diamant Noir aoc	27,50 €	18,50 €	
<i>Côtes du Rhône Village : 1 étoile au guide hachette</i>			

Les Rosés

Xiong Mao, vin de Chine au nord de Pékin	22,50 €	16,50 €	
Perle de Chine, vin de Chine au sud de Pékin	21,50 €	15,00 €	5,50 €
Côtes de Provence Manon Chapelle aoc	19,50 €	14,00 €	5,00 €
Côtes de Provence Domaine de la Lauzade aoc	27,50 €	18,50 €	
<i>2 étoiles au guide hachette</i>			
Sancerre Rosé aoc	29,50 €	20,00 €	
Tavel Benoît Chapelle aoc	23,50 €	17,00 €	

Les Blancs

Muscadet aoc	21,50 €	15,00 €	5,50 €
Chablis aoc	29,00 €	20,00 €	
Sancerre aoc	29,00 €	20,00 €	

Les Champagnes

Champagne Tameux Mahy aoc	50,00 €	
---------------------------------	---------	-------	--

