

NOUILLES SAUTÉES

Au choix :	Poulet, Porc	13,00 €
	Boeuf	14,00 €
	Canard	15,00 €
	Scampi, Calamar	16,00 €
	Végétarien	10,00 €

70 Pad Thai

Plat populaire de Thaïlande à base de pâtes de riz sautées dans une sauce au tamarin et aux cacahuètes

71 Mee Luang

Nouilles sautées aux légumes croquants à la sauce soja et au sésame

72 Pad Siew

Grande pâte de riz de Thaïlande sautée à la sauce de soja caramélisée et légumes

RIZ SAUTÉS

Au choix :	Poulet, Porc	13,00 €
	Boeuf	14,00 €
	Canard	15,00 €
	Scampi, Calamar	16,00 €

80 Khao Pad

Riz sauté à la sauce soja, tomates-cerises, oignons, concombres frais.

81 Khao Pad Pong Karee

Riz sauté à la sauce Pong Karee (curry jaune), aux ananas et à la noix de cajou.

POISSONS

85 Dorade poêlée, sauce au choix 19,00 €

- au gingembre et champignons noirs
- aux piments frais et aux oignons, *
le tout parfumé d'herbe thaïe
- sauce aigre-douce, aux ananas, tomates-cerises, concombres, poivrons
- sauce basilic thaï piment

ACCOMPAGNEMENTS

90	Riz jasmin thaï	offert
91	Pad Pak (v)	6,00 €
	Légumes croquants à la sauce soja	
92	Pad Piew Wan (v)	6,00 €
	Plat sauté d'ananas, de tomates-cerises, concombres, poivrons à la sauce aigre douce	
93	Khao Pad	6,00 €
	Riz sauté à la sauce soja et légumes	
94	Krupuk	2,00 €

* un peu piquant

** piquant

*** très piquant

CUISSON AU WOK THAI

Au choix :	Poulet, Porc	13,00 €
	Boeuf	14,00 €
	Canard	15,00 €
	Scampi, Calamar	16,00 €
	Végétarien	10,00 €

101 Pad Khing

Plat sauté aux fines lamelles de gingembre et champignons noirs

102 Pad Nam Prik Pao *

Plat sauté aux piments frais et aux oignons, le tout parfumé d'herbe Thaïe

103 Pad Kah Tiem

Plat sauté au mélange de coriandre et sauce d'ail

104 Pad Piew Wan (v)

Plat sauté d'ananas, de tomates-cerises, concombres, poivrons à la sauce aigre douce

105 Pad Ka Pao *

Plat sauté, aubergine thaïe, gingembre blanc, basilic Thaï

106 Pad Nam Man Hoy

Plat sauté à la sauce soja et jeunes oignons

107 Pad Pak (v)

Plat sauté aux légumes croquants et à la sauce d'huile légère

108 Pad No Mai **

Plat sauté au curry vert et basilic Thaï

SPÉCIALITÉS THAI

110	Peo op Makanm	15,00 €
	Aiguillettes de canard, sauce tamarin, oignons frits	
111	Pad Med Ma Muang	13,50 €
	Poulet caramélisé aux noix de cajou à la sauce soja et jeunes oignons	
112	Pla Muk Kra Tiem	16,00 €
	Calamar sauté au mélange de coriandre sauce d'ail et concassé de poivre noir	
113	Pad Pong Karee	16,00 €
	Fricassée de scampi et calamars à la crème de curry jaune	
114	Ped op Champignon	15,00 €
	Aiguillettes de canard, caramélisées à la sauce de cannelle et à l'anis étoilé, accompagnées de champignons parfumés et coriandre thaï	
115	Pad Kimao Talay **	18,00 €
	Fruits de mer sautés aux piments frais, le tout parfumé d'herbe Thaïe	
116	Mee Luang Kimao Talay **	16,00 €
	Nouilles sautées aux fruits de mer, basilic Thaï et piment frais	
117	Kai Kay Yang*	14,00 €
	Cuisses de poulet rôties et marinées au curry jaune et aux bâtons de citronnelle, servies avec sauce de tamarin épicée	
118	Moo Yang	16,00 €
	Spare ribs marinés au miel, cannelle et anis étoilé	
119	Ka Pao*	13,00 €
	Blanc de volaille haché finement, sauté au basilic, piments et haricots verts	



Kammala

AUTHENTIC
PASSIONATE
THAI CUISINE

Rue des Saules, 37 • 1380 Lasne

02/354.46.99

kammala@kammala.be

www.kammala.be

ENTRÉES FROIDES

- 10 Rouleaux de printemps aux scampi 7,50 €
Fines feuilles de riz farcies aux scampi
et herbes fraîches, accompagnées de ses sauces
- 11 Rouleaux de printemps de poulet 7,00 €
Fines feuilles de riz farcies au poulet, menthe
et coriandre, accompagnées de ses sauces
- 13 Tartare de saumon * 14,00 €
Tartare de saumon aux herbes Thaï et citron vert

ENTRÉES CHAUDES

- 20 Popia Thod 7,50 €
Rouleaux croustillants farcis de porc, vermicelles
et légumes, accompagnés d'une sauce aigre douce
aux concombres et aux cacahuètes grillées
- 21 Nems 7,50 €
Fines feuilles de riz farcies de porc, vermicelles
et légumes, accompagnées de ses sauces
- 22 Kai Satay 7,50 €
Brochettes grillées de poulet, marinées au curry jaune
et au lait de coco, accompagnées d'une sauce aux
cacahuètes et concombres
- 23 Thoadman Khung 8,50 €
Beignets de scampi en chapelure croustillante,
accompagnés de sauce plum (sauce à base de prunes)
- 24 Thoadman Pla * 8,50 €
Gallettes de poisson parfumées au curry rouge
et à l'émincé de feuilles de Kafir, accompagnées
de ses sauces
- 25 Pik Kai Thod 8,00 €
Petites ailes de poulet frites aux arômes d'herbes Thaï
(feuilles de Kafir)
- 26 Sie Liem Kaai 8,00 €
Pâtes croustillantes farcies au poulet et dés de pomme
de terre, doré au curry jaune et accompagné de sauce
aigre douce
- 27 Popia Khung Thaod 8,50 €
Scampi farcis de poulet, de calamar et de sésame,
en pâte de riz frit
- 28 Assortiment Kahnorn Jib (Dimsum) 11,00 €
Baluchons de ravioli farcis au porc et aux scampi
cuits à la vapeur, accompagnés de sauce Dimsum
- 29 Assiette Kammala 15,00 €
Assortiment d'entrées du chef

POTAGES

- 30 Tom Kha Kai 8,00 €
Velouté de poulet au lait de coco, parfumé au galanga
et à la citronnelle
- 31 Keaow Nam Kung 8,50 €
Consommé Thaïlandais et ses raviolis de crevettes
maison à l'arôme de coriandre
- 32 Tom Yum Khung * 8,50 €
Potage de scampi épicé, parfumé à la citronnelle
et aux feuilles de Kafir
- 33 Tom Yum Talay * 10,00 €
Potage de fruits de mer, parfumé au basilic Thaï
et à la citronnelle
- 34 Soup Pag 7,00 €
Soupe aux légumes terre et mer

SALADES 'ENTRÉE'

(PLAT : + 3,00 €)

- 40 Lab Kai ** 9,00 €
Salade de poulet (blanc de volaille finement haché)
à la citronnelle, menthe, coriandre et herbes Thaïes
- 41 Nam Tok Neau * 11,00 €
Salade de bœuf grillé au basilic Thaï et citron vert
- 42 Yum Moo Yang * 10,00 €
Salade de porc, mariné et grillé, accompagnée d'une
sauce de citron, concombre, tomate et ananas
- 43 Yum Kung Takai * 14,00 €
Grillade de scampi au jus de citron vert, émincé de
citronnelle et de chili frit
- 44 Yum Woon Sen * 13,00 €
Méli-méli de scampi et calamars aux vermicelles,
parfumé au citron vert
- 45 Somtam * 10,00 €
Salade de papaye verte au citron vert, noix de cajou,
tomates-cerises, haricots verts, piments (Plat tradi-
tionnel de la province Thaïlandaise de l'Isan)
- 47 Yum Talay * 14,00 €
Salade de fruits de mer au citron vert
- 48 Pla Plamuk * 12,00 €
Salade de calamars, émincés de citronnelle, chili frit,
menthe fraîche et jus de citron vert

PLATS CURRY

- Au choix : Poulet, Porc13,00€
Boeuf 14,00 €
Scampi 16,00 €
Végétarien 10,00 €
- 50 Kang Kiew Wan **
Curry vert au lait de coco, accompagné d'aubergines Thaï, de jeunes
pousses de bambou et de basilic Thaï.
- 51 Panang *
Curry Panang, parfumé au basilic Thaï et aux feuilles de Kafir
- 52 Kang Dang *
Curry rouge avec jeunes pousses de bambou et basilic thaï

SPÉCIALITÉS THAÏ CURRY

- 60 Kang Ped Yang * 15,00 €
Aiguillettes de canard grillées et cuites dans un curry
rouge au lait de coco, accompagnées de tomates-
cerises, d'ananas et de basilic Thaï
- 61 Massaman * 14,00 €
Cuisse de poulet mijotée patiemment dans une sauce
curry Massaman, riche et douce (onctueux et parfumé)
- 62 Chuchi Saumon * 15,50 €
Darde de saumon pochée au curry rouge, courgettes et
émincé de feuilles de Kafir
- 63 Ho Mok Talay * 18,00 €
Mélange de fruits de mer en bateau de bananier, au
curry rouge et crème de coco, délicatement cuit à la
vapeur (± 20 minutes)
- 64 Chuchi Gambas 19,00 €
Gambas cuits dans un curry rouge, petites aubergines
thaïes, émincés de feuilles de Kafir
- 65 Gambas 19,00 €
Gambas poêlés à la sauce d'ail et coriandre thaïe

VINS (75 cl)

- Grain d'Azur (Rosé, Méditerranée) 12,50 €
Vicomte de Briarsart (Rouge, Pays d'Oc) 12,50 €

BOISSONS (canettes)

- Soft (Coca, Ice Tea, Fanta, Sprite, Coca Light) 2,00 €
Singha 3,50 €
Carlsberg 3,00 €
Jupiler 2,00 €
Blanche de Hoegarden 2,50 €