

## NOUILLES SAUTÉES

Au choix :	Poulet	17,50 €
	Boeuf	18,00 €
	Canard	19,00 €
	Scampi, Calamar	19,50 €
	Végétarien	16,50 €

70 **Pad Thaï**  
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	17,50 €
	Boeuf	18,00 €
	Canard	19,00 €
	Scampi, Calamar	19,50 €

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** 22,00 €  
- au gingembre et champignons noirs  
- aux piments frais et aux oignons, le tout parfumé d'herbes Thaïes \*  
- sauce aigre-douce, aux ananas, tomates-cerises, concombres, poivrons  
- sauce basilic thaï piment

62 **Chuchi Saumon \*** 24,00 €  
Dorade de saumon pochée au curry rouge, courgettes et émincé de feuilles de Kafir

## ACCOMPAGNEMENTS

90	<b>Riz jasmin Thaï</b>	3,50 €
91	<b>Pad Pak (v)</b>	10,00 €
	Légumes croquants à la sauce soja	
92	<b>Pad Piew Wan (v)</b>	10,00 €
	Plat sauté d'ananas, de tomates-cerises, concombres, poivrons à la sauce aigre douce	
93	<b>Khao Pad</b>	10,00 €
	Riz sauté à la sauce soja et légumes	
94	<b>Krupuk</b>	2,50 €

\* un peu piquant

\*\* piquant

\*\*\* très piquant

## PLATS SAUTÉS - CUISSON AU WOK THAÏ

Au choix :	Poulet	17,50 €
	Boeuf	18,00 €
	Canard	19,00 €
	Scampi, Calamar	19,50 €
	Végétarien	16,50 €

101 **Pad Khing**  
Aux fines lamelles de gingembre et champignons noirs

102 **Pad Nam Prik Pao \***  
Aux piments frais et aux oignons, le tout parfumé d'herbe Thaïe

103 **Pad Kah Tiem**  
Au mélange de coriandre et sauce d'ail

104 **Pad Piew Wan (v)**  
Ananas, tomates-cerises, concombres, poivrons à la sauce aigre douce

105 **Pad Ka Pao \***  
Aubergine thaïe, gingembre blanc, basilic Thaï

106 **Pad Nam Man Hoy**  
A la sauce soja et jeunes oignons

107 **Pad Pak (v)**  
Aux légumes croquants et à la sauce d'huître légère

108 **Pad No Mai \*\***  
Au curry vert et basilic Thaï

## SPÉCIALITÉS THAÏES

110 **Peo op Makanm** 19,00 €  
Aiguillettes de canard, sauce tamarin, oignons frits

111 **Pad Med Ma Muang** 18,50 €  
Poulet caramélisé aux noix cajou à la sauce soja et jeunes oignons

112 **Pla Muk Kra Tiem** 20,00 €  
Calamar sauté au mélange de coriandre sauce d'ail et concassé de poivre noir

113 **Pad Pong Karee** 20,00 €  
Fricassée de scampi et calamars à la crème de curry jaune

114 **Ped op Champignon** 19,00 €  
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 \*\*** 2200 €  
Fruits de mer sautés au piment frais, le tout parfumé d'herbe Thaïe

116 **Mee Luang Kimao Talay \*\*** 2000 €  
Nouilles sautées aux fruits de mer, basilic Thaï et piment frais

117 **Kai Kay Yang\*** 18,00 €  
Cuisses de poulet rôties et marinées au curry jaune et aux bâtons de citronnelle, servies avec sauce de tamarin épicée

118 **Ka Dook Moo Yang** 19,00 €  
Spare Ribs marinés au miel, cannelle et anis étoilé

119 **Ka Pao\*** 18,00 €  
Blanc de volaille haché finement, sauté au basilic, piments et haricots verts

65 **Gambas** 27,00 €  
Gambas poêlés à la sauce d'ail et coriandre thaïe



# 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** ..... 9,00 €  
*Fines feuilles de riz farcies aux scampi et herbes fraîches, accompagnées de ses sauces*
- 11 **Rouleaux de printemps de poulet** ..... 9,00 €  
*Fines feuilles de riz farcies au poulet, menthe et coriandre, accompagnées de ses sauces*
- 13 **Tartare de saumon \*** ..... 18,00 €  
*Tartare de saumon aux herbes Thaï et citron vert*

## ENTRÉES CHAUDES

- 20 **Popia Thod** ..... 9,00 €  
*Rouleaux croustillants farcis de porc, vermicelles et légumes, accompagnés d'une sauce aigre douce aux concombres et aux cacahuètes grillées*
- 21 **Nems** ..... 9,00 €  
*Fines feuilles de riz farcies de porc, vermicelles et légumes, accompagnées de ses sauces*
- 22 **Kai Satay** ..... 10,00 €  
*Brochettes grillées de poulet, marinées au curry jaune et au lait de coco, accompagnées d'une sauce aux cacahuètes et concombres*
- 23 **Thoadman Khung** ..... 10,00 €  
*Beignets de scampi en chapelure croustillante, accompagnés de sauce plum (sauce à base de prunes)*
- 24 **Thoadman Pla** ..... 10,00 €  
*Galettes de poisson parfumées au curry rouge et à l'émincé de feuilles de Kafir, accompagnées de ses sauces*
- 25 **Pik Kai Thod** ..... 9,00 €  
*Petites ailes de poulet frites aux arômes d'herbes Thaï (feuilles de Kafir)*
- 26 **Sie Liem Kaai** ..... 9,00 €  
*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** ..... 10,00 €  
*Scampi farcis de poulet, de calamar et de sésame, en pâte de riz frit*
- 28 **Assortiment Kahnorn Jib (Dimsum)** ..... 14,00 €  
*Baluchons de ravioli farcis au porc et aux scampi cuits à la vapeur, accompagnés de sauce Dimsum*
- 29 **Assiette Kammala** ..... 17,50 €  
*Assortiment d'entrées du chef*

## POTAGES

- 30 **Tom Kha Kai** ..... 9,00 €  
*Velouté de poulet au lait de coco, parfumé au galanga et à la citronnelle*
- 31 **Keaow Nam Kung** ..... 10,00 €  
*Consommé Thaïlandais et ses raviolis de crevettes maison à l'arôme de coriandre*
- 32 **Tom Yum Khung \*** ..... 10,00 €  
*Potage de scampi épicé, parfumé à la citronnelle et aux feuilles de Kafir*
- 33 **Tom Yum Talay \*** ..... 12,00 €  
*Potage de fruits de mer, parfumé au basilic Thaï et à la citronnelle*
- 34 **Soup Pag** ..... 9,00 €  
*Soupe aux légumes terre et mer*

## SALADES 'ENTRÉE' OU 'PLAT'

- 40 **Lab Kai \*\*** ..... 12,00 €  
*Salade de poulet (blanc de volaille finement haché) à la citronnelle, menthe, coriandre et herbes Thaïes*
- 41 **Nam Tok Neau \*** ..... 14,00 €  
*Salade de bœuf grillé au basilic Thaï et citron vert*
- 43 **Yum Kung Takai \*** ..... 16,00 €  
*Grillade de scampi au jus de citron vert, émincé de citronnelle et de chili frit*
- 44 **Yum Woon Sen \*** ..... 16,00 €  
*Méli-mélo de scampi et calamars aux vermicelles, parfumé au citron vert*
- 45 **Somtam \*** ..... 15,00 €  
*Salade de papaye verte au citron vert, noix de cajou, tomates-cerises, haricots verts, piments (Plat traditionnel de la province Thaïlandaise de l'Isan)*

## BOISSON

- Bière Singha ..... 4,50 €

## PLATS CURRY

- Au choix : **Poulet** ..... 17,50 €  
**Boeuf** ..... 18,00 €  
**Scampi** ..... 19,50 €  
**Végétarien** ..... 16,50 €
- 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 \*** ..... 19,50 €  
*Aiguillettes de canard cuites dans un curry rouge au lait de coco, accompagnées de tomates-cerises, d'ananas et de basilic Thaï*
- 61 **Massaman \*** ..... 18,50 €  
*Cuisse de poulet mijotée patiemment dans une sauce curry Massaman, riche et douce (onctueux et parfumé)*
- 62 **Chuchi Saumon \*** ..... 24,00 €  
*Darne de saumon pochée au curry rouge, courgettes et émincé de feuilles de Kafir*
- 63 **Ho Mok Talay \*** ..... 24,00 €  
*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** ..... 27,00 €  
*Gambas cuits dans un curry rouge, petites aubergines thaïes, émincés de feuilles de Kafir*

## VIN MAISON (75 cl)

- Blanc, Rosé ou Rouge ..... 14,50 €