

Authen'Thai Cuisine

LUNE
SIAMOISE

พระจันทร์สยาม

ENTRÉES

Suggestion : débutez votre repas avec les mises en bouche **faites maison** de Lune Siamoise.

PHO PIA KAI 13.00

(4 pcs)

Nems au poulet, duo de sauces aigre-douce et aux prunes.

KHUNG HOM SABAI 14.00

(4 pcs)

Nems aux scampis, radis, oignons, cacahuètes, sauce aigre-douce.

KAI SATAY 14.00

(4 pcs)

Un plat du Sud, d'origine malaise : brochettes de poulet marinées au curry doux, avec un duo de sauces, cacahuètes et vinaigre doux aux concombres.

TOD MON PLA 14.00

(4 pcs)

Beignets de poissons, duo de sauces aigre-douce et vinaigre doux aux concombres.

TOD MON KHUNG 16.00

(4 pcs)

Beignets de scampis duo de sauces aigre-douce et prune.

ASSIETTE LUNE SIAMOISE 18.00 / 27.00

(6 / 12 pcs)

Assortiment d'entrées : nems aux légumes, au poulet, au scampi, brochettes de poulet et beignets de poisson et de scampi.

KANUM JEEP KHUNG 16.00

(6 pcs)

Bouchées à la vapeur (Dim Sum), aux scampis, sauce soja.

LAAP & YAM

SALADES

Les **Laap** et **Yam**, les «yummy» salades thaïes aux arômes et épices... A vous de choisir si vous la désirez peu, moyennement ou très épicée...

Entrée / Plat

YAM WOONSEN 15.00/ 20.50

Salade de vermicelles, crevettes, herbes fraîches et jus de lime. Obligatoirement épicé.

LAAP MOO 15.00 / 20.50

Porc à la menthe et au citron vert, riz rôti et herbes fraîches.

LAAP KAI 16.00 /21.00

Poulet à la menthe et au citron vert, riz rôti et herbes fraîches.

YAM NUEA 25.00

Lamelles de boeuf Picanha grillées, tomates, céleri, concombre, oignon, jus de citron vert et herbes fraîches.

Sans oublier l'emblématique ...

Entrée / Plat

SOMTAM 15.00 / 18.90

Le plat national thaïlandais par excellence, la salade de papaye verte, accompagnée de tomates, haricots kilométriques (!) et parsemée de cacahuètes grillées. Originnaire de l'Issan, le Nord-Est de la Thaïlande, réalisée au pilon et mortier, la somtam combine avec équilibre les saveurs douces et acides.

Choisissez votre Somtam «Thaï Style» ou «Issan Style» (préparée avec la sauce de poisson fermentée)

Dernière (mais importante) chose : décidez si vous désirez votre Somtam, légèrement, moyennement ou très épicée.

TOM SOUPES

Souvent plébiscitée comme un des meilleurs plats au monde pour sa saveur et ses arômes, la **Tom Yam** est une soupe traditionnelle acidulée à la citronnelle, galanga, feuilles de kaffir. La Tom Yam est légèrement épicée.

Entrée / Plat

TOM YAM KAI

13.00 / 21.50

Tom yam au poulet.

TOM YAM KHUNG

15.00 / 22.50

Tom yam aux scampis.

TOM KHA KAI

13.00 / 21.50

Cette soupe de poulet à la citronnelle, galanga et jus de lime se différencie des précédentes étant cuisinée au lait de coco.

THAI BOAT NOODLES

Autrefois, les canaux de Bangkok fourmillaient de petits marchands ambulants sur leur barque vendant une soupe de nouilles particulièrement aromatique et que l'on a ainsi appelée «Boat Noodles». Il s'agit d'une soupe aux ingrédients multiples (porc, nouilles de riz, pousses de soja, entre autres), riche en épices et herbes.

22.50

TUK-TUK DRIVER DELIGHT

Le lunch typique du chauffeur de taxi : une salade de papaye (Som Tam), du riz gluant et poulet rôti au miel. Le riz se déguste normalement avec les doigts, mais vous n'êtes pas obligés.

26.50

PAD

PLATS SAUTÉS

(Plats servis avec du riz blanc)

Le **Pad Kapao**, plat très populaire à la saveur de basilic thaï (reconnaisable à son goût anisé). Servi traditionnellement avec un oeuf sur le plat. A vous de choisir si vous désirez votre Kapao peu, moyennement ou très épicé...

MOO PAD KAPAO 20.50

Porc haché sauté au basilic thaï.

KAI PAD KAPAO 21.50

Poulet haché sauté au basilic thaï.

NUEA PAD KAPAO 22.50

Boeuf émincé sauté au basilic thaï.

KHUNG PLAMUK PAD KAPAO 25.00

Fruits de mer sautés au basilic thaï.

Mais le Kapao n'est pas le seul plat sauté. loin s'en faut. Lune Siamoise vous propose également différents sautés aux noix de cajou, sauce aigre-douce, ou à l'ail non piquants.

KAI PAD MED MAMUAUNG 22.00

Poulet sauté aux noix de cajou.

PAD PIOW WAN KAI 20.50

Poulet sauté sauce aigre-douce tomatée accompagné d'ananas, poivrons et tomates.

PAD PIOW WAN KHUNG 22.50

Scampis sautés sauce aigre-douce tomatée accompagnés d'ananas, poivrons et tomates.

KHUNG PLAMUK PAD KATIEM 25.00

Fruits de mer sautés à l'ail.

PAD THAI

Étrangement, un des plats les plus connus de la cuisine thaïlandaise, à savoir le fameux **Pad Thai** n'est pas un plat traditionnel. Il est même récent. Il fut inventé il y a moins d'un siècle par le premier ministre siamois de l'époque (au nom évidemment imprononçable) désireux de sceller l'unité du pays par un nouveau plat national et d'en faire un des piliers de la future identité nationale thaïlandaise.

PAD THAI KAI 21.50

Pâtes de riz sautées au poulet, pousses de soja, cacahuètes, oeuf, sauce tamarin enrobées dans une omelette.

PAD THAI KHUNG 23.00

Pâtes de riz sautées aux scampis, pousses de soja, cacahuètes, sauce tamarin, enrobées dans une omelette.

PAD SEE YOU 21.00

Pâtes de riz au boeuf, oeuf, brocolis, carottes, sauce soja.

CURRYS

Peut-on imaginer un repas thaï sans curry ? C'est possible, mais ce serait dommage, tant ceux-ci regorgent de saveurs ! Lune Siamoise vous propose de vous en faire voir de toutes les couleurs...

(Plats servis avec du riz blanc)

Quelque peu épicé, subtilement sucré, le **CURRY PANANG** est un plat originaire du centre de la Thaïlande. C'est un pur délice !

PANANG KAI 21.50

Curry panang de poulet, petites aubergines thaïes, parfumé aux feuilles de kaffir.

PANANG NUEA 24.00

Curry panang de boeuf, petites aubergines thaïes, parfumé aux feuilles de kaffir.

Piquant mais cependant moins que le curry vert, le **CURRY ROUGE** est le plus populaire.

KANG DANG KAI 21.50

Curry rouge de poulet, pousses de bambou, petites aubergines thaïes et basilic.

KANG PHED PED YANG 26.00

Curry rouge de canard, tomates cerises, aubergines thaïes, ananas et litchi. **Plat signature de Lune Siamoise.**

Le **CURRY JAUNE**, un curry qui ne pique pas !

KANG KARI 21.50

Curry jaune de poulet, pommes de terre, accompagné de pain roti.

Le **CURRY MASAMAN** de tradition musulmane d'origine persane s'accompagne de pain roti. **Plat signature de Lune Siamoise**, un curry très parfumé qui ne pique pas !

MASSAMAN KAI 22.00

Curry masaman de poulet, tamarin, noix de cajou, pommes de terre, accompagné de pain roti.

MASSAMAN NUEA 24.00

Curry masaman de boeuf, tamarin, noix de cajou, pommes de terre, accompagné de pain roti.

Le **CURRY INDIEN**, plus riche et non piquant, occupe une place toute particulière dans l'éventail des curry thaïes. Il est en effet le seul à être conçu sans lait de coco.

KHUNG PLAMUK PAD PON CURRY 25.50

Curry indien de fruits de mer.

Le **CURRY VERT** est le roi des currys mais aussi le plus piquant (âmes sensibles s'abstenir).

KENG KIOWAN KAI 21.50

Curry vert de poulet avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou, parfumé aux feuilles de kaffir.

KENG KIOWAN NUEA 24.00

Curry vert de boeuf avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou, parfumé aux feuilles de kaffir.

KENG KIOWAN KHUNG 24.50

Curry vert de scampi avec petites aubergines thaïes, pousses de bambou, parfumé aux feuilles de kaffir.

KENG KIOWAN PED YANG 26.00

Curry vert de canard tomates cerises, aubergines thaïes, ananas et litchi. **Plat signature de Lune Siamoise.**

CANARD

Une merveille de saveurs qui mêle le goût acidulé du tamarin à la douceur du sucre de palme et au croustillant des oignons frits.

(Plat servi avec du riz blanc)

PED YANG MAKAM 26.00

Canard rôti sauce tamarin servi sur un lit de nouilles frites parsemé de baies de grenade.

POISSON

Selon arrivage, préparation du jour. 27.00

(Plat servi avec du riz blanc)

PLATS DE RIZ

Le **Kao Pad**, rustique, basique, mais tellement bon!

KAO PAD KAI 20.00

Riz sauté au poulet, tomates, oignons, carottes.

KAO PAD KHUNG 22.00

Riz sauté aux scampis, tomates, oignons, carottes.

KAO PAD SAPPAROT 22.00 / 24.00

Le riz sauté royal : au choix poulet ou scampis servi dans son berceau d'ananas. **Plat signature de Lune Siamoise.**

- ACCOMPAGNEMENTS -

RIZ BLANC 3.50

Portion supplémentaire

ROTI 4.50

Portion supplémentaire

RIZ GLUANT 4.50

PAK PAD NAMAN HOY 13.00

Légumes sautés à la sauce d'huître.

KAO PAD PAK 13.00

Riz blanc sauté aux légumes.

PLATS VÉGÉS

Nems

PHO PIA PAK 13.00

(4 pcs)

Nems végétariens, pousses de soja, taro, carottes, choux, vermicelles accompagnés d'un duo de sauces aigre-douce..

Soupes

Entrée / Plat

TOM YAM PAK 13.00 / 20.00

Soupe traditionnelle acidulée aux scampis à la citronnelle et herbes fraîches. Légèrement épicé.

TOM KHA PAK 13.00 / 20.00

Soupe au lait de coco, aux légumes à la citronnelle, galanga et jus de lime. Légèrement épicé.

Plats sautés servis avec du riz blanc

PAK PAD KAPAO 19.00

Légumes sautés au basilic thaï, tofu, peu, moyennement ou très épicé.

PAK PAD NAMAN HOY 20.00

Légumes sautés à la sauce d'huître.

Currys servis avec du riz blanc

PANANG PAK 20.00

Curry panang végétarien, tofu, petites aubergines thaïes, parfumé aux feuilles de kaffir. Moyennement épicé.

KENG KIOWAN PAK 20.00

Curry vert végétarien, tofu, pousses de bambou et aubergines thaïes.

Pâtes de riz sautées

PAD THAI PAK 20.00

Pâtes de riz sautées aux légumes, tofu et aux oeufs, enrobées dans une omelette.

Riz sauté

KAO PAD PAK 19.00

Riz sauté aux légumes, maïs, carottes, tomates et aux oeufs.

— LES DESSERTS —

KHAO NIAO MAMUANG 15.00

Ce dessert particulièrement savoureux est cuisiné avec une variété de riz qui a la particularité de coller à la cuisson (d'où son nom de riz gluant). On y ajoute du lait de coco et une tranche de mangue et cela donne un délicieux dessert. Encore plus savoureux avec une boule de crème glacée vanille.

MANGUE ET SA CRÈME GLACÉE 12.00

ROTI GLUAY 12.00

Crêpes thaïes à la banane, crème glacée vanille et miel avec un filet de nutella.

DUO DE BOULES DE GLACE 7.00

Vanille - Mangue.

La cheffe Jiw de Lune Siamoise vous propose une cuisine thaïlandaise, authentique, proche des recettes traditionnelles ... et faite maison !

Le cœur de la cuisine traditionnelle thaïlandaise est la subtile alchimie des saveurs salée, sucrée, acide, amer et pimentée, agrémentée de parfum d'épices.

Les origines de la cuisine thaïlandaise sont chinoises. Elles remontent à plus de deux mille ans quand des tribus du Yunnan sont venues s'installer au Siam, apportant leurs traditions culinaires (à base de riz, nouilles et soja). L'influence indienne a été considérable dans l'évolution de la cuisine thaïlandaise par l'apport des épices et des currys. Étrangement, les Portugais, grands commerçants et navigateurs ont joué également un rôle non négligeable en important les piments d'Amérique du Sud. Enfin, quelques plats du Sud (curry masaman et brochettes satay) sont d'influence malaise et musulmane.

Étrangement, le plat thaïlandais le plus connu est lui assez récent : le Pad Thaï a été créé il y a moins de cent ans par le premier ministre du Siam désireux de sceller l'unité du pays par un nouveau nom (le Pays des Thaïs) et également par un nouveau plat national. Ironiquement le Pad Thaï est bien plus apprécié par les « farangs » (étrangers) que par les Thaïs eux-mêmes.

Car le plat favori des Thaïlandais, c'est sans conteste la SomTam, la salade de papaye verte, celle qui fait vibrer les murs des maisons thaïlandaises à coup de pilon et de mortier, à n'importe quelle heure du jour et de la nuit, celle qui fait exploser les saveurs dans le palais !

Kin na kaaa ! Bon appétit !