

Authen'Thai Cuisine

LUNE
SIAMOISE

พระจันทร์สยาม

ENTRÉES

- PHO PIA KAI** 13.00
(4 pcs)
Rouleaux de printemps au poulet, duo de sauces aigre-douce et aux prunes.
- KHUNG HOM SABAI** 14.00
(4 pcs)
Rouleaux de printemps aux scampis, sauce aigre-douce.
- KAI SATAY** 13.00
(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** 15.00
(4 pcs)
Beignets de scampis duo de sauces aigre-douce et aux prunes.
- ASSIETTE LUNE SIAMOISE** 17.00 / 24.00
(6 / 10 pcs)
Assortiment d'entrées.
- KAI TOD** 14.00
Ailes de poulet frites sauce aigre-douce.
- KANUM JEEP KHUNG** 15.00
(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...

YAM WOONSEN 14.00

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

LAAP MOO 18.00

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

LAAP KAI 18.00

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

LAAP SALMON 25.00

Saumon cru 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 la fameuse:

SOMTAM 14.00

Le plat national thaïlandais par excellence, la salade de papaye verte, accompagnée de tomates, haricots kilométriques (!) et parsemée de cacahuètes grillées. Originaires de l'Issan, le Nord-Est de la Thaïlande, réalisée au pilon et mortier, la somtum combine avec équilibre les saveurs douces et acides. A vous de choisir si vous la désirez peu, moyennement ou très épicée.

TOM SOUPES

Souvent citée dans les palmarès 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. Elle est légèrement épicée.

Entrée / Plat

TOM YAM KAI

13.00 / 20.50

Tom yam au poulet.

TOM YAM KHUNG

15.00 / 22.50

Tom yam aux scampis.

TOM KHA KAI

13.00 / 20.50

Soupe de poulet au lait de coco à la citronnelle, galanga et jus de lime.

TUK-TUK DRIVER DELIGHT

Le lunch typique du chauffeur de taxi : une salade de papaye, du riz gluant et poulet frit. Le riz se déguste normalement avec les doigts, mais vous n'êtes pas obligés.

26.00

PAD

PLATS SAUTÉS

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

(Plats servis avec du riz blanc)

KAI PAD KAPAO 19.50

Poulet haché sauté au basilic thaï.

MOO PAD KAPAO 19.50

Porc haché sauté au basilic thaï.

NUEA PAD KAPAO 20.50

Porc haché sauté au basilic thaï.

KHUNG PLAMUK PAD KAPAO 25.00

Fruits de mer sautés au basilic thaï.

KAI PAD MED MAMUAUNG 20.50

Poulet sauté aux noix de cajou.

PAD PIOW WAN KAI 19.00

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

PAD PIOW WAN KHUNG 22.00

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 imprononçable) qui désireux de sceller l'unité du pays par un nouveau plat national et en faire un des piliers de la future identité nationale thaïlandaise.

PAD THAI KAI

19.00

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

PAD THAI KHUNG

22.00

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

PAD SEE YOU

20.00

Larges 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...

Moyennement épicé et légèrement sucré,
le **CURRY PANANG** est originaire du centre de la Thaïlande.
Un pur délice !

(Plats servis avec du riz blanc)

PANANG KAI 19.50

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

PANANG NUEA 22.00

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

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

KANG DANG KAI 19.50

Curry rouge de poulet, aubergines thaïes et basilic.

KANG PHED PED YANG 26.00

Curry rouge de canard, tomates cerises, aubergines thaïes, ananas et litchi.

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

KANG KARI 21.00

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

Le **CURRY MASAMAN** de tradition musulmane d'origine persane s'accompagnant de pain roti.

Plat signature de Lune Siamoise,
un curry très parfumé qui ne pique pas !

MASSAMAN KAI 21.00

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

MASSAMAN NUEA 22.00

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 24.00

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 19.50

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

KENG KIOWAN NUEA 22.00

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

KENG KIOWAN KHUNG 24.50

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

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 25.00

Canard rôti sauce tamarin.

POISSONS

(Plats servis avec du riz blanc)

PLA SAM ROT 26.00

Poisson du jour frit et nappé dans une sauce aigre-douce au tamarin.

PLA GRAPOG NUENG KHUNG 28.00

Bar à la vapeur sauce soja et gingembre.

PLATS DE RIZ

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

KAO PAD KAI 19.00

Riz sauté au poulet, tomates, oignons, carottes.

KAO PAD KHUNG 21.00

Riz sauté aux scampis, tomates, oignons, carottes.

KAO PAD SAPPAROT 23.00

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

PLATS VÉGÉS

PHO PIA PAK 12.00
(4 pcs)

Rouleaux de printemps végétariens, duo de sauces aigre-douce et aux prunes..

TOM YAM PAK 12.00

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

TOM KHA PAK 12.00

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

PANANG PAK 18.00

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

KENG KIOWAN PAK 18.00

Curry vert végétarien.

PAK PAD KAPAO 18.00

Légumes sauté au basilic thaï, peu, moyennement ou très épicé.

PAD THAI PAK 18.00

Pâtes de riz sautées aux légumes, tofu et aux oeufs.

PAK PAD NAMAN HOY 18.00

Légumes sautés à la sauce d'huître.

KAO PAD PAK 18.00

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

— LES DESSERTS —

KHAO NIAO MAMUANG

14.00

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, miel et crème fraîche avec un filet de nutella.

Les cheffes Jiw & Tuk de Lune Siamoise vous proposent une cuisine thaïlandaise, authentique, proche des recettes traditionnelles.

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

Les origines de la cuisine thaïlandaise sont chinoises. Elles remontent à plus de deux mille ans quand les 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 de l'époque désireux de sceller l'unité du pays par un nouveau plat national. Ironiquement le Pad Thaï est 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 !

Bon appétit !