

# MENU

## RECOMMANDE PAR LE CHEF


Tartare de Poisson du Tonle Sap 9  
Poisson d'eau douce tranché et mariné dans du jus de citron vert et de la citronnelle, cacahuètes poivron rouge et vert, pain grillé à l'ail.

Lok Lak Sach Kor 12  
Sauté de bœuf accompagné d'oignons, de tomates et de laitue, servi avec du riz à la vapeur et un œuf au plat.

## CHAUDES OU FROIDES LES SOUPES

Samlor Korke  9  
Soupe en potée avec du poisson, des légumes et des fruits, un des plats les plus typiquement cambodgiens.

Velouté de broccoli aux crevettes 9  
Velouté de brocolis crémeux avec un ravioli farci aux crevettes


Gazpacho Asiatique  7  
Soupe froide aux tomates, concombres, poivrons rouges, sésame et coriandre, servie avec du pain à l'ail.

## PLATS PRINCIPAUX

Poisson du Tonle Sap Grillé 14  
Cabillaud grillé avec une savoureuse sauce au citron vert kaffir, servi avec des frites et une salade verte.

Cotes de Porc Grillées 12  
Côtes de porc marinées au sucre de palme, à la coriandre et à l'anis étoilé, servies avec du riz à la vapeur et des légumes.

Savoureux pilons de poulet 12  
Pilon de poulet grillé juteux mariné aux épices khmères avec des légumes bok choy, servi avec du riz à la vapeur.

Curry Khmer  12  
Votre choix de poulet ou de porc dans une crème de noix de coco à base de curry de pâte rouge, d'épices khmères et de patates douces, carottes et oignons.

Steak de Boeuf grillé 22  
Le préféré du propriétaire, un filet de boeuf grillé servi avec des haricots verts, une sauce au vin rouge et des frites.


 Option Végétarien





## PLAT SIGNATURE

Hot Pot Chnang Kdao 24  
Une marmite de bouillon au lait de coco avec des épices khmères de notre jardin et un choix de poulet, de bœuf, de porc, de poisson, de crevettes et de légumes sont servis à côté de la marmite pour que les convives les mettent dans le bouillon chaud. (Prix par personne et servi à partir de 2 personnes).

## LES SALADES

Salade Pomelo aux Crevettes  9  
Similaire au pamplemousse, le pomelo est coupé en tranches et mélangé avec des cacahuètes, du basilic et des crevettes grillées.

Salade de Nénuphars  8  
Des tiges de nénuphars, servis avec de la pulpe de pomelo, de la noix de coco grillée et une vinaigrette au sucre de palme.

Salade de Mangue Verte  9  
Salade de mangue verte fraîche, carottes, mélange de poivrons rouges et verts, poisson fumé avec une vinaigrette de sauce chili douce.


Salade de Boeuf Grillé 9  
Salade rafraîchissante composée de bœuf grillé légèrement mariné, infusé d'herbes fraîches parfumées, dans une vinaigrette cambodgienne classique à base de jus de citron vert, de sauce de poisson et d'ail.



## LES PREFERES DES CAMBOGIENS

Aubergines grillées 12  
Filet de Porc émincé sauté avec des graines de soja fermentées et des aubergines grillées.

Banh Chhev  12  
Crêpe farcie savoureuse avec du porc et des crevettes émincés, des carottes râpées, des pousses de haricots.

Amok  12  
Le plat national du Cambodge, un curry de poisson à la noix de coco parfumé et épicé, tendrement cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier. Peut également être préparé avec du poulet.

# MENU



## PLATS VEGETARIENS

- Galettes de Lentilles** 9  
Galettes de lentilles mélangées à des pommes de terre, des épices khmères, une sauce aux champignons et des épinards.
- Oeuf poché et Mangue** 8  
Œuf poché parfaitement cuit servi avec des cubes de mangue fraîche.
- Curry Végétarien** 9  
Dans un curry crémeux à base de noix de coco avec des oignons, des haricots, des aubergines, des pommes de terre.

## A n'importe quelle heure....

- Rouleaux de Printemps Frais** 7  
Enveloppe de riz avec du porc râpé juteux, des carottes, du concombre et du basilic. 4 pièces.
- Rouleaux de Printemps Frits** 7  
Pâte croustillante frite farci avec du porc effiloché juteux, des crevettes, des carottes, du poivron rouge et vert. 6 pièces.

## DESSERTS

- Crème Brûlée à la passion** 6  
Une touche tropicale du dessert français classique
- Crème Brûlée au Pandan** 6  
La même chose, mais cette fois avec des feuilles de pandanus du jardin.
- Salade de Fruits Tropicale** 6
- Chocolat Moelleux** 8  
avec banane caramélisée, glace vanille et noix de cajou
- Karem Sokola Kampot** 4  
Chocolat noir biologique crémeux à 80% avec un soupçon de poivre de Kampot.
- Karem Vannella** 4  
Crème glacée Fior di latte avec gousses de vanille de Tahiti
- Glace Creme Brûlée au Pandan** 4  
Créée pour Sala Lodges, cette crème glacée a un goût prononcé de vanille infusé dans des feuilles de pandan.

## LE MENU DE SALA LODGES 25

- Rouleaux de printemps frais et frits  
\*\*\*
- Salade Pomelo aux Crevettes grillées
- OU**
- Gaspacho Asiatique  
\*\*\*
- Amok de votre choix
- OU**
- Poisson grillé du Tonle Sap
- OU**
- Cotes de Porc Grillées  
\*\*\*
- Crème Brûlée au Pandan
- OU**
- Glaces

## Les Gouts Occidentaux

- Trio de Mini Burger** 12  
Poulet, bœuf, porc servi avec des frites.
- Fish and chips** 10  
poisson pané servi avec des frites.
- Tagliatelle, Penne, Spaghetti** 9  
Pesto, Carbonara, Tomates ou Bolognese.
- Chicken Boxing** 12  
Poulet frit et croustillant avec des frites.
- Club sandwich** 12  
Sandwich classique toasté servi avec des frites.
- Salade César** 10  
Poulet, bacon, fromage, œuf, tomates.

## Saviez vous....

Les épices Amok se composent de citronnelle, de galanga, de racines de doigts, de curcuma et de citron vert kaffir, ce qui donne une saveur tropicale parfumée et aromatique.



## Option Végétarien

Si vous avez des allergies alimentaires ou un régime diététique particulier, n'hésitez pas!  
Tous les prix sont charges comprises

# LA LISTE DES VINS



## CHAMPAGNE

### FRANCE

- Taittinger, Chardonnay, Brut Reserve, Reims 89  
Champagne équilibré, rond et crémeux. Bulle fine et élégante. Il présente des notes d'agrumes et de pain brioché.
- Taittinger, Chardonnay, Pinot Noir, Prestige Rose 115  
Bulles fines, équilibre subtil entre le velouté et le corsé, vif, fruité, frais, fringant. Notes d'agrumes et de pain brioché.
- Jacques Picard, Chardonnay, Pinot Meunier, Brut 63  
Bulles fines et élégantes. A la fois fraîcheur et finesse, avec des notes florales et fruitées.

## VINS MOUSSEUX

### ITALIE

- Tommasi "Tenuta Filodora", Prosecco DOC 7/45  
Bulles fines, équilibre subtil, vif, fruité, frais. Notes d'agrumes et d'arbres fruitiers.

## VINS BLANCS

### FRANCE

- Marie, Chenin Blanc, Colombard, Vermentino, Maison Ventenac Pays d'Oc 2021 28  
Sec et léger en bouche avec des notes d'agrumes et d'arbres fruitiers. Idéal avec le poulet, le poisson et les plats végétariens.
- Le Grand Noir, Viognier, Pays d'Oc, 2020 35  
Demi-sec et doux, avec des notes d'agrumes, de minéraux et de miel. Parfaitement adapté aux plats épicés.
- Aligoté, Bourgogne, Louis Jadot 2020 45  
Sec et plutôt acide, avec des notes de pomme, de pamplemousse et de levure.
- 6ème Sens, Chardonnay, Languedoc-Roussillon 2021 5/25  
Sec et de puissance modérée. Avec des notes d'agrumes et de miel. Notre bestseller !

### NOUVELLE ZELANDE

- Matua, Sauvignon Blanc, 2020 42  
Léger, sec avec une pointe d'acidité. Reste bien en bouche avec ces notes d'agrumes, et de fruits tropicaux. Parfaitement adapté aux plats végétariens ou aux fruits de mer.

### AFRIQUE DU SUD

- The Winery of Good Hope, Chenin blanc, Stellenbosch 2018 6/32  
Des arômes de pommes vertes et de pêches blanches. Une grande fraîcheur et une longue finale.

## ROSE

### FRANCE

- Gris Blanc, Grenache, Pays d'Oc, Gerard Bertrand 2021 6/32  
Léger, sec avec une pointe d'acidité. Reste bien en bouche avec des notes d'arbre fruitier, de fruits rouges et d'agrumes.
- Château de l'Aumerade, Grenache, Côtes de Provence, 2020 43  
Léger, sec avec une pointe d'acidité. Reste bien en bouche avec des notes florales et de fruits rouges.

# LA LISTE DES VINS



## VINS ROUGES

### FRANCE

Trenel, Gamay, Coteaux Bourguignon, Bourgogne 2020 5/26  
Léger, sec, souple en bouche avec une légère acidité. Il est boisé avec des notes de fruits rouges et noirs.  
Idéal avec les plats de bœuf et de volaille.

Folie Rouge, Malbec, Blaye Côte de Bordeaux 2020 6/36  
Tannique, sec en bouche avec une rondeur présente. Il est boisé avec des notes de fruits rouges et noirs.  
Parfaitement adapté aux plats de bœuf et de volaille.

Château Bouteilley, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux 2018 40  
Puissant, tannique et sec. Il présente des notes de fruits rouges et noirs.

Château Haut Saint Brice, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Saint Emilion, 2014 60  
Puissant, tannique et sec. Il est boisé avec des notes de fruits rouges et noirs.

Château La Tour Figeac, Cabernet Franc, St-Emilion 2014 118  
Puissant, tannique et sec. Il présente des notes de chocolat, de tabac, de cuisine et de fruits rouges.

### ITALIE

Masi Agricola, Cornava, Valpolicella Classico, Veneto 2019 57  
Léger, subtil et sec. Il présente des notes de fruits rouges, de fruits noirs et des notes boisées.  
Il accompagne bien les plats de pâtes.

### NOUVELLE ZELANDE

Matua, Pinot Noir, Marlborough 2018 42  
Léger, subtil et sec. Il est boisé avec des notes terreuses et de fruits rouges.

### ARGENTINE

Argento, Malbec, Mendoza 2018 30  
Puissant, subtil et sec. Il présente des notes de fruits noirs, de fruits rouges et des notes boisées.

# SIGNATURE COCKTAILS



8

## SALA PASSION

Imaginé par l'équipe de Sala Lodges, ce cocktail associe fruits et plantes du jardin. Le mélange du fruit de la passion avec la citronnelle, le gingembre et la menthe rappelle la fraîcheur du jardin. On ajoute du rhum pour le fun et un peu de sprite pour la douceur.

## GIN GARDEN

Fan de gin local, une équipe de l'Ecole Hotelière de Lausanne a concocté ce cocktail. Ils ont mélangé le jus de citron vert du jardin avec le gin, le concombre, le gingembre et un peu de sirop de sucre.

## CAMBODIAN CATAPULT

En infusant la vodka avec du pandan, une plante qui pousse partout au Cambodge, nous avons imaginé un cocktail simple et facile à boire. Avec l'acidité du citron vert de notre jardin, un peu de menthe, et du sirop de sucre maison, on espère le tout dans un shaker, et c'est parti.

# COCKTAILS

## NEGRONI

Cocktail créé en 1919 à Florence, depuis les 10 dernières années est devenu l'un des plus classiques des cocktails musts. Le mélange de gin, de Campari et de Vermouth est idéal pour le début d'une soirée chaude.

## MOJITO

Créé par les pirates pour soigner les maux d'estomac après une longue traversée. Composé de rhum, de canne à sucre, de menthe et d'un trait d'eau gazeuse. Ce cocktail est devenu le must de nos soirées d'été.

## DAIQUIRI

Ce cocktail a été élaboré en 1898 près de Santiago à Cuba. En raison d'un manque de gin sur l'île, des mineurs qui n'aimaient pas le rhum, ont décidé de le mélanger avec du citron vert et du sucre pour masquer son goût.

## PINA COLADA

Ce cocktail commence sa vie dans les Caraïbes. Nous vous proposons cette version classique qui mélange rhum, jus d'ananas, crème de coco, et un peu de liqueur de coco.

## MARGARITA

Créé en 1948 au Mexique, la margarita fait partie des cocktails incontournables d'un menu. Nous vous proposons ici le produit dans sa robe la plus simple, avec la tequila à mélanger et le citron vert, un sirop de sucre de canne, et le tout, shaker pour être bien frais.

## Mixed Classic Cocktails

Tous les prix sont charges comprises

# LA LISTE DES BOISSONS



## CAFE ET THE

Coffee | Espresso | Cappuccino | Latte | Ice latte

**THE** 4  
English Breakfast tea, Supreme Earl Grey, Lemon grass Lemon Green tea, Oriental Jasmine Green tea, Pure Chamomile, Lemongrass Ginger, Pure Peppermint .

## SOFT DRINKS

Coca Cola | Coca Cola Zero | Sprite | Soda Water | Tonic Water | Ginger Ale | Grenadine Sirup | Mint Sirup 3  
San Pellegrino, 0.75 5  
Kulen Water, 1.5 5

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais du jour 4  
Lime soda 4  
Passion soda 4  
Jus de fruits frais 4  
Smoothies 5  
Ice Cream Shake 5

## APERITIF

Martini | Suze | Ricard | Campari 4

## WHISKIES

**Premium** 9  
Glenlivet 15 years old  
Glenfiddich 12 years old  
Laphroaig 10 years old

**Classic** 5  
Chivas Regal  
Johnny Walker Red or Black  
J & B  
Jameson

## LIQUEUR

Baileys | Cointreau | Grand Marnier | Kahula | Malibu 5  
Cognac Camus VSOP | 9  
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva



## SAVIEZ VOUS....

Au Cambodge, la tradition veut que l'on attribue une couleur à chaque jour de la semaine en fonction du Dieu qui protège ce jour. La mythologie hindoue a influencé cette tradition khmère et suit une règle astrologique. De nos jours, les Khmers portent ces couleurs dans des robes traditionnelles (Sam pot) pour des événements spéciaux, tels que les mariages, les cérémonies, et autres. C'est pourquoi, à Sala Lodges, nous proposons quotidiennement des cocktails et des jus de fruits sains qui représentent les couleurs de cette tradition.

## BIERES

Hanuman Premium Lager 4  
Une bière cambodgienne nommée d'après le dieu hindou du singe  
Angkor Beer - 33cl 4  
C'est la bière la plus consommée au Cambodge.  
Cambodia Beer Can - 33cl 3  
Bière cambodgienne brassée par la brasserie Cambrew à Sihanoukville  
Corona - 33cl 5  
Bière Mexicaine