

ENTRÉES

Rouleaux de printemps frais ou frits • 9

Rouleaux de papier de riz garnis de porc haché, crevettes, carotte, concombre et pousses de soja, servis avec une sauce khmère aux cacahuètes.

Houmous • 7

Houmous de pois chiches à la citronnelle et au combava, servi avec des crackers de riz.

Tartare de crabe et avocat • 17

Crabe frais et avocat au citron vert, herbes fraîches et piment.

Calamars frits • 14

Calamars légèrement frits, servis avec une sauce tartare et des épices à la moutarde.

Tartare de poisson du Tonle Sap • 15

Poisson du Tonle Sap mariné, poivrons, herbes fraîches et cacahuètes.

Crevettes et Natang • 9

Galettes de riz croustillantes au porc haché, crevettes de Sihanoukville, crème de coco, piment rouge et cacahuètes.

Wontons au poulet • 14

Wontons de poulet grillés à la carotte, au gingembre, au navet et à la coriandre, servis avec une sauce chili douce.

Tempura de légumes • 9

Légumes de saison en tempura légère, servis avec une sauce chili douce.

SOUPES

Som Lor Broher • 12

Soupe cambodgienne parfumée aux crevettes, calamars et poisson, légumes, prahok, gingembre chinois (krachai) et citronnelle.

Soupe de potiron • 10

Velouté de potiron rôti au safran et à l'orange, parsemé de graines de courge caramélisées.

Gaspacho asiatique • 10

Tomate, concombre et poivron rouge glacés, au sésame et à la coriandre.

SALADES

Salade de pomelo • 15

Pomelo, carotte, concombre, basilic khmer, grenade, échalotes croustillantes, crevettes et noix de cajou du Kulen grillées.

Salade de mangue verte • 12 / avec crevettes • 15

Julienne de mangue verte, carotte et poivrons, vinaigrette aux fruits de la passion.

Salade de fleur de bananier • 15

Fleur de bananier, carotte, poivrons et poulet effiloché, vinaigrette chili douce au basilic.

Sala Poke Bowl • 19

Saumon frais, avocat, carotte, concombre et edamame, servis sur riz sauvage.

Salade avocat et poulet • 17

Avocat, poulet poêlé, radis, carotte et laitue romaine, vinaigrette miel-moutarde.

Sala Chicken Caesar Salad • 16

Poulet, bacon croustillant, parmesan, œuf et tomates, crackers de riz et sauce César.

Salade de bœuf grillé • 18

Bœuf grillé, sauce de poisson, ail, herbes fraîches et citron vert.

CLASSIQUES KHMERS

Amok • 19

Poisson tendre mijoté lentement dans le lait de coco aux épices khmères et aux feuilles de noni parfumées, servi dans une feuille de bananier. Également disponible aux crevettes ou au poulet.

Aubergine grillée • 18

Aubergine grillée au porc haché, oignons nouveaux et sauce d'huître.

Lok Lak Sakor • 22

Cubes de bœuf sautés au poivre de Kampot, laitue, tomates et œuf au plat, servis avec une sauce au poivre de Kampot et citron vert.

Banh Chhev • 18

Crêpe cambodgienne croustillante garnie de porc haché, crevettes, carottes et pousses de soja.

Curry khmer parfumé • 19

Coco et épices à curry, au poulet ou au porc, patates douces, carottes et oignons.

Hot Pot Chnang Kdaw • 39

Fondue khmère au poulet, bœuf, porc, poisson, crevettes et légumes frais dans un bouillon aux herbes aromatiques. *Comprend un verre de vin maison et un dessert • Minimum deux convives • Prix par personne*

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf grillé • 32

Filet de bœuf sauce au poivre de Kampot, haricots verts et pommes de terre sautées.

Poisson du Tonle Sap grillé • 22

Poisson du Tonle Sap grillé, sauce au combava, frites et salade verte.

Cuisses de poulet rôties • 19

Poulet rôti laqué au tamarin, miel, citronnelle et piment, cacahuètes grillées, pommes de terre grenaille et tomates cerises.

Magret de canard poêlé • 25

Magret de canard poêlé sauce mandarine, légumes de saison et riz jasmin.

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTAL

Rouleaux de printemps frais • 9

Rouleaux de papier de riz à la carotte, concombre, avocat, menthe, laitue et pousses de soja.

Banh Chhev Veggie • 16

Crêpe cambodgienne croustillante garnie de légumes de saison.

Aubergine grillée • 16

Aubergine grillée au tofu, oignons nouveaux et pesto.

Curry de patate douce et coco • 17

Curry cambodgien au lait de coco, patate douce, pois chiches rôtis, feuilles de combava et basilic.

Veggie Sala Poke Bowl • 17

Riz noir, tofu grillé, avocat, carotte, concombre, edamame et herbes fraîches.

À TOUTE HEURE

Trio de mini-burgers du Chef • 16

Trois mini-burgers : poulet, bœuf et porc.

Pâtes à votre façon • 15

Tagliatelles, penne ou spaghettis au choix, sauce pesto, carbonara, bolognaise ou tomate.

Club sandwich • 16

Poulet, bacon, laitue et tomate, mayonnaise.

Chicken Boxing • 15

Poulet mariné croustillant, servi avec des frites.

Sandwich jambon-fromage • 12

Jambon et cheddar sur pain ciabatta.

Bagel au saumon • 17

Saumon mariné et fromage frais sur bagel toasté.

Riz sauté ou nouilles sautées • 15

Légumes de saison, au poulet ou végétarien, au choix.

DESSERTS

Crème brûlée au pandan • 9

Crème brûlée infusée aux feuilles de pandan fraîches de notre jardin.

Crème brûlée aux fruits de la passion • 9

La crème brûlée classique, avec une touche tropicale de fruit de la passion.

Moelleux au chocolat • 12

Gâteau chaud au chocolat cambodgien Wat Chocolate, cœur coulant, servi avec la glace de votre choix.

Mango Sago • 8

Mangue fraîche, crème de coco et perles de sagou.

Rouleau de banane flambé • 11

Rouleau croustillant de banane flambé à l'orange, servi avec la glace de votre choix.

Riz gluant à la mangue • 10

Riz gluant vapeur au lait de coco et mangue fraîche.

Assiette de fruits tropicaux de saison • 8

Ice Cream by Lyly • 6

Caramel et noix de cajou • Vanille Bourbon de Madagascar • Chocolat noir Wat
• Poivre blanc de Kampot et citron vert • Mangue-passion.

Merci de signaler à notre équipe toute allergie ou exigence alimentaire.

BOISSONS

EAUX

San Pellegrino, 75 cl	6
Eau plate Kulen, 1 litre	5
Eau gazeuse Devi, 50 cl	5

BIÈRES

Hanuman Lager, 330 ml	7
Angkor Beer, 330 ml	7
Cambodia Beer • Cambodia Lite	6

SODAS • 4

Coca Cola • Coca Cola Zero • Sprite • Ginger Ale • Eau gazeuse

FRAIS & FAIT MAISON

Thé citronnelle-gingembre • Thé glacé • Thé glacé au pandan • Jus de citron vert	4
Jus de fruits frais • Smoothies • Soda frais aux fruits de la passion • Coco fraîche	6

MOCKTAILS • 6

Virgin Mojito
Eau gazeuse, feuilles de menthe, sirop de sucre, jus de citron vert, menthe.

Sala Virgin Passion
Fruit de la passion, citronnelle, gingembre et menthe.

SIROPS • 4

Par Sirop Bigallet
Menthe Verte • Grenadine • Fleur de Sureau • Myrtille

THÉ • 4

Breakfast Tea • Earl Grey • Oolong •
Angkor Green Tea • Thé vert au jasmin •
Evening Scent • Menthe poivrée • Camomille.

Bio et équitable, de Thé d'Asie, Cambodge

CAFÉ • 5

Cappuccino • Latte • Latte glacé
Café glacé cambodgien traditionnel au lait concentré
Café • Espresso • Americano

Laos • Plateau des Boloven - 100 % • Arabica
Colombie IGP • Brasil Sul De Minas • Moka d'Ethiopie
Style italien • Arabica & Robusta Deca Aqua.

Commerce équitable, de Malongo & Bon Café

Tous les prix sont en USD, taxes incluses.

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE

Cava Vega Medien Brut Macabeo, Chardonnay, Espagne	8
6ème Sens Languedoc-Roussillon, France	7
Le Grand Noir, Viognier Pays d'Oc, France	7
Gris Blanc Gérard Bertrand, Pays d'Oc IGP, France	8
Domaine des Landes Anjou, France	8

CHAMPAGNE & EFFERVESCENTS

Jacques Picard Brut, France	95
Taittinger Brut Réserve, Reims, France	110
Tommasi Tenuta Filadora Prosecco DOC, Italie	55
Cava Vega Medien Brut, Macabeo, Chardonnay, Espagne	40

VINS BLANCS

CHARDONNAY

Domaine William Fèvre Chablis, Bourgogne, France	70
Domaine de Rochebin Mâcon-Villages AOP, France	50
G. Bertrand, "Change" Bio, Pays d'Oc IGP, France	35

SAUVIGNON BLANC

Pascal Jolivet "Attitude" IGP Val de Loire, France	65
---	----

PINOT GRIGIO

Tommasi Le Rosse, Italie	60
Banfi, Le Rime Toscane, Italie	45

RIESLING

Gerald's Dry Riesling Pfalz, Allemagne	45
---	----

CHENIN BLANC

The Winery of Good Hope Stellenbosch, Afrique du Sud	35
---	----

VIOGNIER

Le Grand Noir Pays d'Oc, France	30
------------------------------------	----

ALIGOTÉ

Bourgogne Aligoté Louis Jadot, France	55
--	----

ASSEMBLAGES BLANCS

6ème Sens, Assemblage Languedoc-Roussillon, France	30
---	----

MA OM

VINS ROSÉS

Gris Blanc	35
Grenache, Gérard Bertrand, Pays d'Oc IGP, France	
Le Moulin de la Roque,	55
Les Adrets, Mourvèdre, Carignan, Bandol AOP, France	
Miguel Torres, La Mulas	45
Pinot Noir, Monastrell Central Valley, Chili	

VINS ROUGES

PINOT NOIR

Moulin de Gassac	45
Pays d'Oc, France	
Domaine de Rochebin	50
Bourgogne AOP, France	
Clos Henri Estate	60
Nouvelle-Zélande	

CABERNET FRANC

Domaine des Landes	35
Anjou, France	

ASSEMBLAGES BORDELAIS

Château Bouteilley	45
Premières Côtes de Bordeaux AOC, France	
Château Haut Saint Brice	65
Saint Emilion Grand Cru, France	

VALPOLICELLA

Tommasi Valpolicella	55
Corvina, Veronese, Rondinella, Molinara DOC, Italie	

MALBEC

Aguaribay	50
Vista Flores, Argentine	

SYRAH / SHIRAZ

Earthworks	55
Australie	
M. Chapoutier "Les Meysonniers"	70
Crozes-Hermitage AOP, France	
M. Chapoutier, Belleruche	40
Côtes-du-Rhône AOP, France	

PINOTAGE

Radford Dale "Vinum"	60
Afrique du Sud	

COCKTAILS SIGNATURE • 12

Sala Passion

Fruit de la passion, citronnelle, gingembre, menthe, rhum et une touche de Sprite.

Notre cocktail signature

Cambodian Catapult

Vodka au pandan, citron vert frais, menthe, sirop de sucre.

Un goût frais et vibrant du Cambodge.

Kaffir Lime Sour

Gin, Cointreau, tamarin et combava.

Une variante cambodgienne parfumée du sour classique.

Gin Garden

Gin, jus de citron vert frais, concombre, gingembre et sirop de sucre.

Une création rafraîchissante signée par une équipe de l'Ecole Hôtelière de Lausanne

Tamarind Margarita

Tequila, Grand Marnier, sirop de tamarin, citron vert.

Un équilibre parfait entre sucré et acidulé.

Pink Dragon Mojito

Samai White Rum, fruit du dragon rouge, feuilles de menthe et citron vert.

Tropical, frais et coloré.

Passionfruit Rum Punch

Samai White Rum, fruit de la passion, vin pétillant.

Exotique et rafraîchissant

Mango Daiquiri

Samai White Rum • mangue fraîche • citron vert

Frais, tropical et parfaitement équilibré.

Spicy Galangal Gin

Kulen Gin, galanga, citron vert.

Épicé et acidulé

Honey Bitter Gin

Kulen Gin, feuilles de neem, citron vert et miel.

Avec des feuilles de neem de notre jardin.

COCKTAILS CLASSIQUES • 10

Bloody Mary

Black/White Russian

Cosmopolitan

Moscow Mule

Espresso Martini

Negroni

Gin Fizz

Gin Tonic

Caipirinha

Daiquiri

Mai Tai

Mojito

Pina Colada

Margarita

Tequila Sunrise

Manhattan

Old Fashioned

Whisky Sour

SPRITZ • 11

Aperol Spritz

Campari Spritz

Hugo

SPIRITUEUX & LIQUEURS

RHUM • 8

Havana Club Original
 Myer's Original Dark
 Samai White Rum

 Samai Kampot Pepper Rum • 10
 Diplomatico Rum • 10

GIN • 8

Gordon's
 Bombay Sapphire
 Gin MG Rosa
 Seekers • 10
 Kulen Herbal Gin • 10
 Hendrick's • 10

VODKA • 8

Stolichnaya
 Smirnoff
 Absolut
 Hofland Organic Vodka
 Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA • 8

José Cuervo
 Sauza White
 Cachaça Thoquino

WHISKYS • 9

Chivas Regal
 Johnnie Walker Red
 Johnnie Walker Black
 J&B Rare
 Jim Beam
 Jameson

 Glenlivet 15 ans • 11
 Glenfiddich 12 ans • 11
 Laphroaig 10 ans • 11

APÉRITIFS • 7

Martini Dry
 Martini Rosso
 Campari
 Pastis 51
 Ricard

LIQUEURS & COGNAC • 7

Baileys
 Jägermeister
 Malibu

 Cointreau
 Grand Marnier
 Bénédictine

 Cognac Camus VSOP • 13

Tous les prix sont en USD, taxes incluses.