

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 prune.

**ASSIETTE LUNE SIAMOISE** 17.00 / 24.00

(6 / 12 pcs)

Assortiment d'entrées.

**KAI TOD** 14.00

(4 pcs)

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 l'emblématique ...**

### **SOMTAM** 14.00

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. A vous de choisir si vous la désirez peu, 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 / 20.50

Tom yam au poulet.

### TOM YAM KHUNG

15.00 / 22.50

Tom yam aux scampis.

### TOM KHA KAI

13.00 / 20.50

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

---

## 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.

26.00

---

# 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...

**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

Boeuf haché 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** 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 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

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...

## (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** 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 cependant 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. **Plat signature de Lune Siamoise.**

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'accompagne 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 KHING** 28.00

Bar à la vapeur sauce soja et gingembre.

---

# PLATS DE RIZ

---

Le **Kao Pad**, rustique, 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 de Lune Siamoise.**

# — 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 sautés 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.

La cheffe Jiw de Lune Siamoise vous propose 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 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 !