



Les Restaurants Cambodiana

vous propose un voyage gastronomique aux pays d'orient dont les arômes et les parfums exquis des mets thaïlandais, cambodgiens, vietnamiens et chinois, vous feront découvrir une cuisine savoureuse à l'image des traditions orientales.

Fier de sa tradition de vous offrir le meilleur de la cuisine asiatique, nous sommes à l'affût des produits naturels et de qualité supérieure.

Nos chefs s'engagent donc à vous concocter des plats sans ajout de MSG, des ingrédients de première qualité, des légumes frais du jour, du boeuf canadien AAA, du poulet nourri au grain végétal certifié et des crevettes Thai Gold.

*À tous, une agréable
expérience gustative
et olfactive !*

Si vous préférez vos plats au goût plus épicé, n'hésitez pas à le spécifier à notre personnel. Nos offrons également un menu sans gluten.

* Certains plats contiennent des ingrédients à base d'arachides, consultez notre personnel.*

Prenez note que les prix peuvent augmenter sans préavis.

www.cambodiana.ca

Les Soupes

* Ces plats contiennent des ingrédients à base d'arachides, consultez notre personnel. / These dishes contain peanut-based ingredients, speak to our staff for peanut free alternatives.*

A) *Soupe Hanoï* 8,00

Boeuf, vermicelle, oignon

Beef and vermicelli soup infused with onion



B) *Soupe Bangkok** 8,00

Cari rouge, lait de coco, vermicelle et laitue

Red curry soup topped with lemongrass, creamy coconut milk, vermicelli and salad



C) *Soupe Bangkok au poulet**

8,50  

Cari rouge, lait de coco, vermicelle et salade, lamelles de poulet

Red curry soup topped with lemongrass, creamy coconut milk, vermicelli, chicken and salad



D) *Soupe Saïgonnaise* 8.00

Wonton farcis au porc, crevettes et oignons

Wonton soup with onion, pork and shrimps



E) *Soupe Royal* 8,00

Crabe, blanc d'oeuf et tofu

Crab embodied white egg and tofu soup



Soupe Phnom Penh 8,00

Riz, poulet, citron, oignon

Chicken and rice soup with lemon and onion

Soupe Jardin 7,50

Légumes variés

Mixed vegetable soup



*Basilic Jhaï
en saison*

Les Entrées

* Ces plats contiennent des ingrédients à base d'arachides, consultez notre personnel. / These dishes contain peanut-based ingredients, speak to our staff for peanut free alternatives.*

*Rouleaux impériaux** 9,00

Rouleaux de viande croustillants, oignons, sauce impériale

Crispy pork imperial rolls embedded with onion and accompanied by a side of imperial sauce



*Papillotes de l'Indochine** 9,25

Papillons de viande de porc et crevettes, sauce impériale

Crispy pork and shrimp papillons accompanied by a side of imperial sauce



*Salade à la Cambodgienne** 8,75

Laitue, tomates, lamelles de poulet, sauce impériale

Fresh lettuce and tomato based cambodian salad topped with chicken strips and imperial sauce



*Salade à la Vietnamiennne** 8,75

Laitue, tomates, crevettes, sauce impériale,

Fresh lettuce and tomato based vietnamese salad topped with shrimps and imperial sauce



*Salade Thai** 9,25

Laitue, tomates, porc maigre hâché et sauce épicée, cari rouge, sur vermicelles de riz croustillants

Fresh lettuce and tomato based thai salad topped with lean pork strips spicy red curry sauce on crispy rice noodles



Banh-Bung

TABLE D'HÔTE : soupe au choix, dessert
du jour au choix, café ou thé au jasmin /
soup of your choice, egg rolls or papillotes,
dessert, coffee or jasmine tea.

Ajouter *seulement*
une soupe **7²⁵**
au choix

*Banh-Bung à la goberge**

Sauté de crabe et oignons, sur vermicelles de riz
et laitue, rouleau impérial, arachide moulu
et sauce impériale

Sautéed crab and onion on rice noodles, ground peanut
enhanced salad, served with imperial roll
and imperial sauce

À LA CARTE 21,95 / TABLE D'HÔTE 28,75

*Banh-Bung au poulet**

Sauté de poulet de grain et oignons, sur vermicelles
de riz et laitue, rouleau impérial, arachide moulu et
sauce impériale

Sautéed free-range chicken and onion on rice noodles, ground
peanut enhanced salad, served with imperial roll and imperial
sauce

À LA CARTE 21,95 / TABLE D'HÔTE 28,75

*Banh-Bung au boeuf ou crevettes**

Sauté de boeuf et oignons, sur vermicelles de riz
et laitue, rouleau impérial, sauce impériale

Sautéed beef and onion on rice noodles, ground peanut
enhanced salad, served with imperial roll and imperial sauce

À LA CARTE 22,95 / TABLE D'HÔTE 29,75



*Basilic Thaï
en saison*

Les Riz

* Ces plats contiennent des ingrédients à base d'arachides, consultez notre personnel. / These dishes contain peanut-based ingredients, speak to our staff for peanut free alternatives.*

Riz blanc à la vapeur 4,50

Steamed white rice

*Riz blanc à la vapeur** 7,25

Servi avec salade jardinière

Steamed white rice with garden salad

Vermicelle à la vapeur 4,50

Steamed rice noodles

*Vermicelle à la vapeur** 7,25

Servi avec salade jardinière

Steamed white rice with garden salad

A) *Riz Vietnam** 11,75

Riz blanc, lamelles de poulet, laitue, sauce impériale

White rice dressed with chicken strips, lettuce and imperial sauce

*Riz Thai** 12,25

Riz au cari, lamelles de poulet, laitue

Curried rice infused with chicken and lettuce

Riz Frit 20,95

Riz frit au poulet, oeuf, crevettes, oignons et carottes, servi avec salade jardinière

Fried rice with chicken, egg, shrimp, onions, carrot with garden salad



A



*Basilic Thai
en saison*

Végétarien

Ajouter *seulement*
une soupe **7²⁵**
au choix

A) *Salade aux noix d'acajou** 12,50

Salad topped with cashews

Nouilles aux légumes 22,75

Nouilles molles, variété de légumes sautés, sauce asiatique
Soft rice noodles with asian style vegetables and sauce

Tofu oriental 22,75

Morceaux de tofu entier frit et sauté, légumes variés, feuilles de basilic, sauce 5 parfums

Tasty fried tofu with mixed vegetables accompanied by a 5 flavours sauce and fresh basil

*Légumes Thaï** 22,25

Sauté de légumes, tofu, citronnelle, cari rouge, crème de noix de coco et arachides moulus, feuilles de basilic

Red curried Sautéed vegetables with lemon grass, coconut cream, tofu, freshly ground peanuts and fresh basil

*Légumes d'Asie** 22,50

Sauté de légumes variés, tofu, douce sauce asiatique

Asian inspired mixed vegetables accompanied by tofu and a sweetened asian sauce

Légumes croustillants 24,75

Sauté de légumes variés, douce sauce asiatique poivré sur nouilles croustillantes

Asian inspired mixed vegetables with a sweet pepper sauce on top of crispy noodles



*Basilic Thaï
en saison*



* Ces plats contiennent des ingrédients à base d'arachides; consultez notre personnel. / These dishes contain peanut-based ingredients, speak to our staff for peanut free alternatives.*

Boeuf

Laissez-vous tenter seulement 23⁷⁵

Ajouter seulement
une soupe 7²⁵
au choix

A) Au brocoli

Boeuf sauté, brocoli, oignons et poivrons rouges, divine sauce asiatique et poivre moulu

Sautéed beef, broccoli, onions, red peppers with an asian style sauce and fresh ground pepper

Khmer*

Boeuf sauté, chou vert, chou chinois et céleri, citronnelle, crème de noix de coco et arachides moulus

Sautéed beef, green and chinese cabbage, celery, lemon grass in a coconut cream and ground peanuts

B) Thai

Boeuf sauté, citronnelle, cari rouge, lait de noix de coco, arachide moulus et feuilles de basilic

Sautéed beef, lemon grass in a coconut milk, red curry with ground peanuts and fresh basil

C) Koral

Boeuf sauté, poivrons verts et rouges, chou-fleur, oignons, feuilles de basilic, sauce soya pimentée

Sautéed beef, green and red peppers, cauliflower and onions, fresh basil in a spicy soy sauce

5 épices

Boeuf sauté, variété de légumes, citronnelle et crème noix de coco

Sautéed beef, asian vegetables and lemongrass with coconut cream

D) Aux légumes

Boeuf sauté, variété de légumes, douce sauce asiatique, poivre moulu

Sautéed beef and vegetables with a sweet asian sauce topped with ground pepper

E) Bangkok

Boeuf sauté, poivrons verts et rouges, ananas, feuilles de basilic, sauce thaïlandaise pimentée

Sautéed beef, green peppers, pineapple and fresh basil leaves with a thai chilli sauce



* Ces plats contiennent des ingrédients à base d'arachides, consultez notre personnel. / These dishes contain peanut-based ingredients, speak to our staff for peanut free alternatives.*



Basilic Thai
en saison

Crevettes

Laissez-vous tenter seulement 24⁷⁵

Ajouter seulement
une soupe 7²⁵
au choix

A) De l'empereur*

Crevettes sautées avec poivrons verts et rouges et oignons, citronnelle, crème de noix de coco et arachides moulus et feuilles de basilic

Sautéed shrimp with red and green peppers, onions, lemongrass in coconut cream, ground peanuts and fresh basil



B) De Phuket

Crevettes sautées, chou-fleur, brocoli, zuchinis, poivrons rouges, poivre moulu et piment fort

Sautéed shrimp, cauliflower, broccoli, zucchini, red pepper, ground peppers and hot chilli peppers



C) Aux champignons

Crevettes sautées, champignons, oignons, poivrons rouges, poivre moulu

Sautéed shrimp, onions, red peppers with fresh ground pepper



D) Thaï*

Crevettes sautées, carottes et oignons, citronnelle, cari rouge, lait de noix de coco, arachides moulus et feuilles de basilic

Sautéed shrimp, carrot, onion and lemon grass, coconut milk, based red curry mixed with ground peanuts and fresh basil



E) Les demoiselles du Mékong

Crevettes panées, sauce aigre-douce

Breaded shrimp with a sweet and sour sauce



Asiatiques

Crevettes sautées, poireaux et oignons, gingembre et poivre moulu

Sautéed shrimp, leek, onion, with a ginger and pepper infusion

 Basilic Thaï
en saison

Crevettes

Laissez-vous tenter seulement

24⁷⁵

Ajouter seulement
une soupe au choix 7²⁵

Aux légumes

Crevettes sautées, variété de légumes, sauce asiatique

Sautéed shrimp and vegetables with an asian style sauce

Malacca

Crevettes sautées, poivrons verts et rouges, oignons, sauce asiatique parfumée

Sautéed shrimp, green and red peppers, onion with an asian style sauce

Bangkok



Crevettes sautées, poivrons verts et rouges, ananas, feuilles de basilic, sauce thaïlandaise pimentée

Sautéed shrimp, green peppers, pineapple and fresh basil leaves with a thai chilli sauce

5 épices



Crevettes sautées, variété de légumes, citronnelle, feuilles de basilic et crème noix de coco

Sautéed shrimp, asian vegetables, lemongrass with fresh basil and coconut cream

Széchuan

Crevettes sautées avec poivrons et ananas, feuilles de basilic, sauce széchuan

Sautéed shrimp with peppers, pineapple, basil and szechuan sauce

Aux légumes Thaï*



Sauté de légumes, crevettes, citronnelle, cari rouge, crème de noix de coco, arachides moulus et feuilles de basilic

Red curried sautéed vegetables with lemon grass, coconut cream, shrimp, freshly ground peanuts and fresh basil



Basilic Thaï
en saison

Poulet

Laissez-vous tenter seulement 23⁷⁵

Ajouter seulement
une soupe 7²⁵
au choix



A) Aux légumes

Poulet de grain sauté à la douce sauce asiatique, variété de légumes

Sautéed free-range chicken in sweetened asian sauce with fresh vegetables

B) Thaïlandais*



Poulet de grain sauté au cari rouge, lait de coco, citronnelle, carottes et oignons, arachides moulus et feuilles de basilic

Free-range chicken red curry with a coconut milk base embodied with lemongrass, onions and topped with fresh ground peanuts and fresh basil

C) 5 épices



Poulet de grain sauté, variété de légumes, citronnelle, crème de coco et feuilles de basilic

Sautéed free-range chicken, vegetable and lemongrass with a tasty coconut cream and fresh basil

D) Aux champignons



Poulet de grain sauté, champignons, oignons, poivrons rouges

Free-range chicken with fresh mushrooms, onions and red peppers

E) Impérial



Poulet de grain sauté, carottes et oignons, gingembre et poivre moulu

Sautéed free-range chicken with carrot, onion, ginger and freshly ground pepper

Széchuán

Poulet de grain sauté avec poivrons et ananas, feuilles de basilic, sauce széchuán

Sautéed chicken with peppers, pineapple, basil & szechuan sauce

Exotique



Poulet de grain sauté, chou vert, chou chinois, céleri et sauce de poisson et poivre moulu

Sautéed free-range chicken mixed with fresh green and chinese cabbage, celery with fresh pepper and fish sauce



Basilic Jhāi
en saison

Poulet

Laissez-vous tenter seulement 23⁷⁵

Ajouter seulement
une soupe 7²⁵
au choix



F) *Khmer**

Poulet de grain sauté à la citronnelle, crème de noix de coco, chou vert, chou chinois et céleri, arachides moulus

Free-range chicken mixed between lemongrass, coconut cream, green and chinese cabbage and celery



G) *Vietnamien*

Poulet de grain pané, sauce aigre-douce

Breaded free-range chicken with a sweet and sour sauce



H) *Bangkok*

Poulet de grain sauté, poivrons verts et rouges, oignons, ananas, sauce piment fort, feuilles de basilic

Free-range chicken, peppers, onion, pineapple with a strong chilli sauce and fresh basil



I) *Au brocoli*

Poulet de grain sauté, brocoli, poivrons rouges et oignons, douce sauce asiatique et poivre moulu

Free-range chicken with broccoli, red pepper and onion vegetable salad accompanied by a sweet asian sauce & freshly ground pepper



5 parfums

Poulet de grain sauté à saveur douce et parfumée, chou vert, chou chinois et céleri

Free-range chicken stir fry, sweet green and chinese cabbage and celery

Asiatique

Poulet de grain sauté, poireaux et oignons, poivrons rouge, gingembre et poivre moulu

Free-range chicken, leek, onion, with a ginger and pepper infusion

* Ces plats contiennent des ingrédients à base d'arachides, consultez notre personnel. / These dishes contain peanut-based ingredients, speak to our staff for peanut free alternatives.*



*Basilic Thai
en saison*

Fruits de mer



A) *Fruits de mer au basilic*

Sauté de crevettes, pétoncles et moules, brocoli, chou chinois, carottes, oignons, cari rouge, citronnelle, lait de noix de coco, feuilles de basilic, poivre jeune et arachides moulus

Red curried sauté shrimp, scallops and mussels served amongst broccoli, chinese cabbage, carrot, onion, lemongrass, basil and coconut cream, with ground pepper and peanuts.

À LA CARTE 31,95 / TABLE D'HÔTE 42,95



B) *Nid thaï*

Sauté de crevettes, pétoncles et moules, brocoli, chou chinois, carottes, oignons, cari rouge, citronnelle, lait de noix de coco, feuilles de basilic, poivre jeune et arachides moulus, servi sur nid de nouilles croustillantes

Red curried sauté shrimp, scallops and mussels served amongst broccoli, chinese cabbage, carrot, onion, lemongrass, basil and coconut cream, with ground pepper and peanuts. All on a bed of crispy noodles.

À LA CARTE 32,50 / TABLE D'HÔTE 44,75



C) *Nid d'Ankor*

Sauté de crevettes, pétoncles et moules, noix d'acajou, variété de légumes, douce sauce asiatique et poivre moulu, servi sur nid de nouilles croustillantes

Sautéed shrimp, scallops and mussels served amongst cashew nuts, vegetables and sweet asian sauce with pepper. All on a bed of crispy noodles.

À LA CARTE 34,50 / TABLE D'HÔTE 45,75



*Basilic Thaï
en saison*

Divers



D) *Nouilles Phnompenhoises* 24,50

Nouilles, boeuf sauté, sauce asiatique, variété de légumes

Noodles with sautéed beef, vegetables and Asian style sauce



E) *Nouilles au poulet* 24,50

Nouilles, poulet sauté, sauce asiatique, variété de légumes

Noodles with sautéed chicken, vegetables and Asian style sauce



F) *Nouilles aux crevettes* 24,75 

Nouilles, crevettes sautées, sauce asiatique, variété de légumes

Noodles with sautéed shrimps, vegetables and Asian style sauce



G) *Ailes d'Aristocrate** 24,50

Ailes de poulet marinées à la citronnelle, légumes marinés

Marinated chicken wings with lemongrass and pickled vegetables



H) *Brochettes éternelles* (3)* 24,50

Lanières de poulet de grain marinées à la citronnelle, légumes marinés

Marinated free-range chicken strips with lemongrass and pickled vegetables

Brochettes éternelles (3)* 25,50

Crevettes marinées à la citronnelle, légumes marinés

Marinated shrimp with lemongrass and tasty marinated vegetables

Boeuf Teryaki 27,50

Lanières de boeuf sautées avec poivrons vert et rouge, oignons, ananas, sauce parfumée et citronnelle, servies sur plat chauffant

Sliced beef sautéed with green and red peppers, onions, pineapple, in a sweet sauce with lemongrass, served on a hot plate



*Basilic Thaï
en saison*



Coup de coeur du Chef



TABLE D'HÔTE : soupe aux choix, rouleaux impériaux ou papillotes, dessert du jour au choix, café ou thé au jasmin | soup of your choice, egg rolls or papillotes, dessert, coffee or jasmine tea.

Salade au choix ajouter 7⁵⁰

à l'achat
d'une table d'hôte

Crème glacée tempura ajouter 7²⁵

à l'achat
d'une table d'hôte

Poulet du Général Tao

Morceaux de poitrines de poulet de grain, panés avec sauce cantonnaise sucrée

Tender fried chicken with sweet cantonese sauce

À LA CARTE 24,95 TABLE D'HÔTE 38,95



Poulet aux noix d'acajou*

Sauté de poulet, variété de légumes, noix d'acajou, douce sauce asiatique et poivre moulu

Tender sautéed chicken with whole cashews, mixed vegetables dressed in a peppery sauce

À LA CARTE 24,95 TABLE D'HÔTE 38,95



Nouilles Pad Thai

Nouilles de riz sautées avec poulet de grain et oeuf battu, fèves germées, échalottes, piments rouges, sauce satay et arachides moulus

Rice noodles sautéed with chicken & egg, chop suey in a satay sauce

À LA CARTE 24,95 TABLE D'HÔTE 38,95



*Basilic Thaï
en saison*



Coup de coeur du Chef



* Ces plats contiennent des ingrédients à base d'arachides, consultez notre personnel. / These dishes contain peanut-based ingredients, speak to our staff for peanut free alternatives.*

à l'achat
d'une table d'hôte

Salade
au choix *ajouter*
7⁵⁰

à l'achat
d'une table d'hôte

Crème
glacée
tempura *ajouter*
7²⁵

Chow-Mein de Canton

Sauté de poulet de grain, crevettes et goberge, variété de légumes, douce sauce asiatique sur un nid de nouilles croustillantes

Chicken, shrimp and pollock sautéed with mixed vegetables in a delicate pepper sauce

À LA CARTE 26,95 TABLE D'HÔTE 39,95



Banh Hoi Vietnam*

Sauté de boeuf tendre, crevettes, oignon espagnol, coriandre, sauce asiatique, servi sur vermicelles de riz, salade, feuilles de basilic et 2 rouleaux impériaux

Beef and shrimp sautéed with onions, imperial rolls, imperial sauce, fresh basil, served with vermicelli

À LA CARTE 26,95 TABLE D'HÔTE 39,95



Sauté de filet mignon au basilic

Cube de filet mignon AAA sauté avec poivrons, oignons, ananas, feuilles de basilic, gousses de poivre et sauce asiatique

Cubed AAA filet mignon sautéed with peppers, onions, pineapple, fresh basil and garlic pepper topped with asian sauce

À LA CARTE 28,95 TABLE D'HÔTE 41,95



Boeuf à l'orange

Lanières de boeufs AAA panées, sauce cantonnaise à l'orange sucrée et parfumée

AAA beef strips enhanced with cantonese sweet orange sauce

À LA CARTE 28,95 TABLE D'HÔTE 40,95



Basilic Thai
en saison

Tables d'hôte

Crème ajouter
glacée 7²⁵
tempura



No.1

Soupe au choix / Soup of your choice
Rouleaux impériaux / Egg rolls**

*Brochettes éternelles (3)**
*Eternal skewers (3)**

Dessert au choix / Dessert of your choice
Café ou thé au jasmin / Coffee or jasmine tea

36⁹⁵

No.2

Soupe au choix / Soup of your choice
Rouleaux impériaux / Imperial rolls**
Salade au choix / Salad of your choice**

Plat au choix / Main course

(excepté: sauté de filet mignon, boeuf à l'orange, coups de coeur du chef et section fruits de mer/ except the sautéed filet mignon, beef with orange, chef's specials and seafood section)

Dessert au choix / Dessert of your choice
Café ou thé au jasmin / Coffee or jasmine tea

42⁹⁵



Basilic Jhai
en saison

Le Jardin Éternel

Servi sur petite table tournante avec petit
poêle au milieu, idéal pour partager
Served on a mixed platter with a small stove
in the centre, ideal to share for 2

Pour *seulement*
2 pers. 69⁷⁵



2 soupes aux choix / 2 soups of your choice
2 riz à la vapeur / Steamed rice
2 salades aux choix / Steamed rice

Plateau de:
*4 rouleaux impériaux**
4 papillotes de l'Indochine
Ailes de poulet
Crevettes
Marinade de légumes

Plate of:
4 imperial rolls, 4 Indochine wraps,*
chicken wings, shrimps and marinated vegetables

2 desserts / 2 desserts
Café ou thé au jasmin / Coffee or jasmine tea



Basilic Thai
en saison



Desserts & breuvages

Le beignet à la nôtre 6,00

Ananas, pomme ou banane (garni de crème glacée)
Deep fried pineapple, apple or banana (topped with ice cream)

Les Fruits de Lychée 6,00

Lychee fruit

Le Pouding D'Asie 4,50

Asian pudding

Crème glacée tempura 9,25

Boule de crème glacée pannée et frite, coulée de sirop citronné

Deep fried ice cream complimented beneath a sweet lemon syrup



Café / Coffee 3,00

Thé au jasmin / Jasmine tea 3,00

Liqueur douce / Soft drink 3,75

Lait / Milk 3,00

Eau minérale / Mineral water 3,75
(Perrier 330ml)

