



NYLLA

*Khmer
Thai Restaurant*

Contact :

09 81 55 73 40

nyla221024@gmail.com

Adresse :

129 Bd de Champigny

94100 Saint-Maur-des-Fossés

Horaires :

Lundi : Fermé

Mardi au samedi : 12h - 14h30 / 19h - 22h

Dimanche : Fermé





TABLEAU DES ALLERGÈNES	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Soja	Sésame	Lait
ENTRÉE							
Nem au poulet	*				*		
Nem aux crevettes	*		*		*		
Nem aux légumes	*				*		
Samoussa au bœuf	*						
Tempura aux crevettes	*		*				
Gyoza au poulet	*						
Ravioli aux crevettes frit	*		*			*	
Rouleaux de Printemps	*		*		*		
Bouchée aux crevettes à la vapeur	*		*				
Ravioli aux crevettes à la vapeur	*		*				
Salade de papaye							
Salade de bœuf khmer							
ACCOMPAGNEMENT							
Crevettes sel et poivre	*		*	*			
Bœuf séché							
Galette de poisson frit	*	*					
Saucisse laotienne a la citronnelle							
Daurade entier frit a la sauce tamarin	*						
Tigre qui pleure (entrecôte) avec sa sauce du chef							
Calamar au basilic thai			*				
Légumes sautés à la sauce l'huitre							
Bœuf sauté au basilic thai							
Poulet sauté au basilic thai							
Amok de poisson façon khmer		*					
Poulet au curry verte et lait de coco							
Bœuf au curry rouge et lait de coco							
Riz nature	*						
Riz gluant	*						
PLAT							
Pad thai (poulet, végétarien)	*			*	*		
Pad thai crevettes et légumes	*		*	*	*		
Bo Bun (bœuf, poulet, végétarien)	*				*		
Bo Bun crevette	*		*		*		
Riz Loc Lac (bœuf, poulet)	*			*			
Riz Loc Lac crevette	*		*	*			
Riz sauté aux crevettes	*		*	*			
Riz au poulet Grillé façon cambodgienne	*						*
Riz au Bœuf Grillé façon cambodgienne	*						*
Riz au porc grillée façon cambodgienne	*			*			
Nouille sautée aux crevettes et légumes	*			*			
Nouille sautée aux légumes et poulet ou bœuf	*			*			
Riz sauté aux poulet ou bœuf façon cambodgienne	*						
SOUPE							
Tom yum aux crevettes			*				
Tom yum au poulet							
Soupe de bœuf au lait de coco avec aubergine							
Soupe de poisson au lait de coco khmer	*	*					
Soupe de ravioli aux crevettes	*					*	
Phô	*						
DESSERT							
Riz gluant au lait de coco avec la mangue fraiche	*						
Flan thai				*			*
Perle de japon au lait de coco	*						
Tapioca avec la banane au lait de coco	*						
Lychee au sirop							
Perle de coco				*			
Nougat							
Gingembre confit							

Les préparations ne contiennent pas d'arachides, de moutarde, de mollusques, de sulfites, de céleri, de lupin ni de fruits à coque.

Nems aux crevettes



Gyozas au poulet



Riz sauté façon cambodgienne au poulet





Nyla

Khmer Thai Restaurant

MENU MIDI À 15.00 €

ENTRÉE AU CHOIX :

- Nems au choix : poulet, crevettes, légumes (2p)
- Samoussas au choix : bœuf, légumes (2p)
- 🍴 - Gyzas au poulet (2p)
- Bouchées aux crevettes à la vapeur (2p)
- Raviolis aux crevettes à la vapeur (2p)

PLAT AU CHOIX :

- Bo bun au choix : bœuf, poulet, crevettes
- 🍴 - Pad thaï au choix : bœuf, poulet, crevettes, végétarien
- Riz Loc lac au choix : bœuf, poulet, crevettes
- 🍴 - Riz sauté façon cambodgienne au choix : bœuf, poulet, crevettes
- 🍴 - Riz au poulet grillé à façon cambodgienne
- 🍴 - Riz au porc grillé à la façon cambodgienne
- 🍴 - Riz au bœuf grillé à la façon cambodgienne

BOISSON 33cl au choix :

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zéro
- Orangina
- Ice Tea (Lipton ou Fuzetea)
- Perrier
- Eau (50cl)

🍴 Spécialité

🌶️ Piment

Bouchées aux crevettes à la vapeur



Bœuf séchés



ENTRÉE

E1	Nems au poulet (4p)	6
E2	Nems aux crevettes (4p)	6.5
E3	Nems aux légumes (4p)	6
E4	Samoussas au bœuf (4p)	6
E5	Samoussas aux légumes (4p)	6
E6	Tempuras aux crevettes (4p)	7
 E7	Gyozas au poulet (5p)	6
E8	Raviolis aux crevettes frits (4p)	7
E9	Rouleau de printemps au poulet et crevettes (1p)	4
E10	Bouchées aux crevettes à la vapeur (4p)	6
E11	Raviolis aux crevettes à la vapeur (4p)	6
 E12	Salade de papaye 🌶️	8
E13	Salade de bœuf façon cambodgienne 🌶️	8
E14	Bœuf séché	8

 Spécialité

 Piment



Salade de papaye



Nems au poulet



Salade de bœuf façon cambodgienne

Amok de poisson



Calamar sauté au basilic thaï



Saucisse laotienne à la citronnelle



Légumes sautés à la sauce d'huître



ACCOMPAGNEMENT

A1	Crevettes sel et poivre	11
🍴 A2	Galette de poisson frit (6p) 🌶️	7
🍴 A3	Saucisse laotienne à la citronnelle 🌶️	7
A4	Légumes sautés à la sauce d'huître	7
🍴 A5	Bœuf ou poulet sauté au basilic thaï 🌶️	8
🍴 A6	Calamar sauté au basilic thaï	11
A7	Amok de poisson	11
A8	Nouilles sautées aux légumes	6
A9	Riz nature parfumé	2
A10	Riz gluant	3

🍴 Spécialité

🌶️ Piment

Galette de poisson frit





Pad thaï au bœuf

PLAT PRINCIPAL

	P1	Pad thaï au choix : bœuf, poulet, végétarien	12
🍴	P2	Pad thaï crevettes et légumes	13
🍴	P3	Nouilles sautées aux légumes et poulet ou bœuf	12
	P4	Nouilles sautées aux légumes et crevettes	13
	P5	Bo bun au choix : bœuf, poulet, végétarien	12
	P6	Bo bun aux crevettes	13
	P7	Riz Loc Lac au choix : bœuf, poulet	12
	P8	Riz Loc Lac aux crevettes	13
	P9	Riz sauté aux légumes au choix : bœuf, poulet	12
🍴	P10	Riz sauté aux légumes et crevettes	13
🍴	P11	Riz au poulet, bœuf ou porc grillé façon cambodgienne	12
🍴	P12	Curry vert au poulet 🌶️	11
	P13	Curry vert aux crevettes ou au calamar	13
🍴	P14	Tigre qui pleure (entrecôte), sauce du chef + bol de riz 🌶️	19
	P15	Daurade frite sauce Tamarin + bol de riz 🌶️	19



Riz Loc Lac au bœuf



Daurade frite sauce Tamarin

🍴 Spécialité
🌶️ Piment

Riz au porc grillé façon cambodgienne



Riz au bœuf grillé façon cambodgienne



Bo bun bœuf



Nouilles sautées aux légumes et crevettes





Phô



Num banhchok (soupe de poisson), vermicelle de riz et crudité



Curry vert au poulet



Soupe Tom yum aux gambas



Soupe de bœuf au lait de coco avec aubergine

SOUPE

- | | | |
|------|--|------|
| 🍴 S1 | Soupe Tom yum aux gambas 🌶️ | 13.5 |
| 🍴 S2 | Soupe Tom yum au poulet 🌶️ | 11 |
| 🍴 S3 | Soupe de bœuf au lait de coco avec aubergine | 11 |
| S4 | Soupe de raviolis aux crevettes | 13.5 |
| S5 | Phô | 13.5 |
| S6 | Num banhchok (soupe de poisson) + vermicelle de riz et crudité | 13 |

🍴 Spécialité
🌶️ Piment

GLACE

Coco givré	6.5
Orange givré	6.5
Mangue givré	6.5
Boule de glace au choix : chocolat, café, vanille, fraise	2

DESSERT

Riz gluant au lait de coco avec mangue fraiche	7.5
Perles du Japon au lait de coco	5.5
Bananes au lait de coco et perles de tapioca	5.5
Flan thaï	5.5
Lychee au sirop	4.5
Perle de coco	4
Nougat	3.5
Gingembre confit	3.5

Nougat et gingembre



Perle de coco



BOISSON

Cocktail maison avec l'alcool (20cl)	6
Cocktail maison sans alcool (20cl)	5.5
Mojito (33cl)	6.5
Coca-Cola (33cl)	3
Coca-Cola Zéro (33cl)	3
Orangina (33cl)	3
Ice Tea (Lipton ou Fuzetea) (33cl)	3
Jus de coco (33cl)	4
Lait de soja (chaud / froid) (33cl)	4
Jus de mangue (25cl)	3.5
Jus de lychee (25cl)	3.5
Bière Singa (Thaï) (33cl)	4
Bière Angkor (Cambodgien)	4
Perrier (33cl)	3
Evian (50cl / 1.5L)	4 / 6.5
San Pellegrino (50cl / 1.5L)	4 / 6.5
Café glacé (33cl)	5
Café au lait glacé (33cl)	6
Carafe à thé glacé (1L)	5

BOISSON CHAUDE

Café Espresso	2
Café noisette	2.5
Thé (jasmin, vert à la menthe)	3
Tisane (verveine, thym, fruité)	3

APÉRITIF

Whisky Jack Daniel's (4cl)	8
Cognac Hennessy (4cl)	8
Get 27 (4cl)	5
Martini (blanc, rouge) (4cl)	5
Kir (12cl)	5
Ricard (4cl)	5
Alcool de riz (4cl)	6

VIN

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Rouge :				
Blaye Côte de Bordeaux	4.5	7.5	13.5	19.5
Côte du Rhône	4.5	7.5	13.5	19.5
Rosé :				
Côte de Provence	4.5	7.5	13.5	19.5
Blanc :				
Chardonnay	4.5	7.5	13.5	19.5
Champagne :	Flûte			Bouteille
Lucien Lalardier Brut	10.5			65



NYLA

*Khmer
Thai Restaurant*

Contact :

09 81 55 73 40

nyla221024@gmail.com

Adresse :

129 Bd de Champigny

94100 Saint-Maur-des-Fossés

Horaires :

Lundi : Fermé

Mardi au samedi : 12h - 14h30 / 19h - 22h

Dimanche : Fermé