LA TABLE DU SIAM

CUISINE THAÏ & FUSION

NOS BOISSONS

SODAS & JUS

- Cola et Cola zéro 4,00
- Ice Tea 4,00
- Jus de fruit 4,00

EAUX

Evian 50cl 4,00
Evian 1l 6,00
San Pellegrino 50cl 4,00
San Pellegrino 1l 6,00

BOISSONS CHAUDES

Café 2,90
Thé 4,50

BIÈRES

Singha 33cl 5,50
Goudale 33cl 5,50
Anosteké 33cl 7,50

APÉRITIFS

Kir 10 cl : Mangue, cassis, mûre ou pêche 4,00
Kir royal 10 cl : Mangue, cassis, mûre ou pêche 10,00
Martini blanc ou rouge 5 cl 5,00
Coupe de champagne 12 cl 10,00
Get 27 7 cl 7,00
Whisky de Wambrechies 4 cl 6,00
Whisky Nikka (Japon) 4 cl 10,00
Whisky Nikka Coffee 4 cl 10,00
Whisky Lagavulin 16 ans 4 cl 12,00

LES VINS ROUGES

	12cl	50cl	75cl
Saint-nicolas de Bourgueil	6,50	24,00	36,00
Coussan Syrah-grenache	6,00	22,00	32,50
Malbec Argentine	6,50	24,00	36,00
Carménère Chili	6,50	24,00	36,00

LES VINS BLANCS

	12cl	50cl	75cl
Chablis	8,00	31,00	42,00
Chardonnay	6,50	24,00	36,00
Gewurztraminer	7,00	26,00	56,00

LES VINS ROSÉ

	12cl	50cl	75cl
Lubéron	6,50	24,00	36,00
Minuty	8,00	31,00	42,00

CHAMPAGNE

Gremillet Blanc de Noirs 49,00
Ruinart brut 89,00

COCKTAILS SIGNATURES

LES MOJITOS

Classique, Basilic Thaï, Mangue,
Spicy ou Passion 11,00

MAI TAI

Rhum, triple sec, sirop de sucre de canne,
sirop d'orgeat, citron vert 11,00

LE SIAM

Rhum, jus de mangue, yuzu,
chantilly coco maison 11,00

SIAM SPRITZ AU CHAMPAGNE

Vodka arrangée maison, St Germain, champagne 11,00

SPRITZ ST-GERMAIN

St Germain, Perrier, champagne 11,00

GRANITÉ COCO

Eau de coco givré, liqueur de framboise
Chambord, champagne 11,00

THAÏ COOLER

Vodka, crème de pêche, orgeat,
purée de passion, jus de pomme, citron vert 11,00

THAÏ MANGO GIN FIZZ

Gin, citron vert, jus de mangue,
sirop d'agave, Perrier, menthe 11,00

BLUE LAGOON

Vodka, curaçao, jus de citron 11,00

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE VOYAGE