



Apéritifs:

May Thaï (Campari, Batida coco, JB, Jus tropical)	6.00
Vin de lychees	6.00
Pineau des Charentes	5.00
Martini rouge ou blanc	5.00
Porto rouge ou blanc	5.00
Campari	6.00
Pisang	5.50
Kirr	5.00
Jack Daniels	7.00
Bacardi / Vodka / J & B	6.00
Ricard	7.50
Supplément soft	2.00

Cocktail

Mojito	8.50
Aperol Spritz, Cava, Aperol	8.50

Cava:

Flûte	6.00
Bouteille 75cl	30.00
Laurant perrier 75cl	75.00

Vin Maison:

	Verre	¼ L	½ L
Rouge	3.80	6.50	12.00
Rosé	3.80	6.50	12.00
Blanc	3.80	6.50	12.00

Vin Maison "Les Petits Galets"

Vin de Pays du Gard ¾	21.00
Rouge, rosé ou blanc	

Bières

La Triple Saint-Géry/100% - 8°	4.50
Gansbeek blonde/100% artisane belge	4.50
Jupiler	2.90
Hoegaarden blanche	3.70
Hoegaarden rosé ou citron	3.90
Pêcheresse	3.90
Kriek cerise, framboise	3.90
Grimbergen blonde, brune	4.20
Leffe blonde, brune	4.20
Duvel	4.20
Bière thaï (Singha)	4.20
Bière viet (Saïgon)	4.20

Nous n'acceptons pas la CB pour le paiement de commandes uniquement de boissons.
We do not accept credit card for payment commands only beverages.

Boissons froides:

Thé citron glacé maison	4.20 / 6.00
Thé fruits de la passion glacé	5.00 / 7.00
Thé fruits de pêche glacé	5.00 / 7.00
Coca, Coca light, Coca zéro	2.90
Fanta, Sprite	2.90
Schweppes Tonic, Ice Tea	2.90
Jus d'oranges, de pomme-cassis	2.90
Jus d'ananas, de mangue, de passion	2.90
Bru plate ou pétillante	2.80
Bru plate ou pétillante ½ L	4.50
Supplément sirop	0.50

Boissons Chaudes:

Thé jasmin, Thé vert	3.50
Thé menthe / Thé gingembre	3.90
Thé à la citronnelle	3.90
Café, déca ou espresso	2.90
Cappuccino crème fraîche	3.50
Irish coffee	8.00

Digestifs:

Saké	4.00
Amaretto / Bailey's	8.00
Cointreau / Grand Marnier	9.00
Cognac / Calvados	9.00

Dessert:

Beignet noix de coco glace vanille	7.00
Croquette Banane, chocolat, crème fraîche	8.00
Beignet Banane au miel avec glace	8.00
Beignet Banane au Lait de coco	7.00
Dama Blanche	7.50
Sorbet (2 Boules)	7.50
Coco givrée	7.50



Vins Rouges:

Navarra - Alex (Espagne)	25.90
Curico Valley - Puerto Viejo (Chili)	25.90
Paarl - Zebra line (Afrique du sud)	29.90
Mendoza - Monte Cepas (Argentine)	29.90
Mâcon Pierreclos - Dne des Bruyères (Maconnais)	28.90
Bourgogne Pinot noir - Dne des Bruyères (Bourgogne)	31.90
St Nicolas de Bourgueil - Maison Audebert (Loire)	29.50
Sancerre Rouge - Clos les Chasseignes (Loire)	35.90
Côtes Catalanes - Domaine des Schistes 	27.90
St Chinian - Clos Bagatelle (Languedoc - Roussillon)	26.90
Côtes du Rhône - Dne du Vieux Lavoir (Rhônes)	27.50
Gigondas - Dne du Gour de Chaulé (Rhônes)	44.90
Bordeaux - Cht Mingérie (Bordelais)	24.50
1ères Côtes de Blaye - Cht Maison Neuve (Bordelais)	27.90
Médoc - Partage de l'Argenteyre (Bordelais)	31.90
St Emilion Gd Cru - Cht Tour Peyronneau (Bordelais) 	47.90

Vins Rosés:

Navarra - Alex (Espagne)	24.50
Curico Valley - Chocalan (Chili)	25.90
Côtes de Provence - Cuvée de l'Aubade (Provence)	23.50
Macon - Dne des Bruyères (Maconnais)	28.90
Pinot Noir Rosé - Kuhlman Platz (Alsace)	30.90

Vins Blancs:

Maule Valley - Puerto Viejo (Chili)	28.90
Paarl - Ayama (Afrique du sud)	29.90
Côtes Catalanes - Domaine des Schistes 	27.90
Muscadet sur Lie - Dne du Landreau (Loire)	26.90
Sancerre Blanc - Clos les Chasseignes (Loire)	35.90
Pouilly fumé - Dne Bel Air (Loire)	36.90
Macon village - Dne des Bruyères (Maconnais)	28.50
Chablis - Dne Laventureux (Bourgogne)	37.50
Côtes du Rhône - Dne du Vieux Lavoir (Rhône)	27.50
Pinot gris - Kuhlman Platz (Alsace)	30.90

Potages - Soups

Tom Yam Kung (🔥)	8.00€
<i>Potage piquant de scampi à la citronnelle / Spicy soup with shrimp and lemongrass</i>	
Tom Kha Kai	7.50€
<i>Soupe aux poulets et au lait de coco / Soup with chicken and coconut milk</i>	
Tom Yam Kai (🔥)	7.50€
<i>Soupe à la citronnelle et aux poulets / Spicy soup with chicken and lemongrass</i>	
Tom Kha Kung	8.00€
<i>Soupe aux scampis et au lait de coco / Soup with prawns and coconut milk</i>	
Wantan tom	7.50€
<i>Soupe de ravioli aux scampis / Wantan soup with shrimp</i>	
Tom Yam Thalee (🔥)	9.00€
<i>Soupe aux fruits de mer et à la citronnelle / Spicy seafood soup with lemongrass</i>	
Kheng Pla	5.00€
<i>Potage aux légumes / Vegetables soup</i>	
Hu Tieu (Soupe)	12.00€ / 16.00€
<i>Nouilles de riz porc laqué, poulet, scampi / Noodles, roasted pork, chicken, prawn</i>	
Pho	12.00€ / 16.00€
<i>Soupe de bœuf / Noodles with beef</i>	
Soup Cambodge	12.00€ / 16.00€
<i>Nouilles de riz haché porc, porc laqué, scampi, calamar / Cambodian Soup with pork, shrimp, Calmar</i>	

Salade - Salad

Som Tam (🔥)	12.00€
<i>Salade de papaye verte pimentée / Green papaya salad</i>	
Yam Nua (🔥)	12.00€
<i>Mariné de bœuf grillé, limes, légumes épice / Thai's beef salad</i>	
Laap kai (🔥)	12.00€
<i>Salade de poulet haché aux épices thai / Chicken salad with Thai spices</i>	
Laap nua (🔥)	13.00€
<i>Salade de bœuf haché aux épices Thai / Minced beef salad with Thai spices</i>	
Laap ped (🔥)	14.50€
<i>Haché de magret canard aux épices thai / Duck breast salad with Thai spices</i>	
Yam Woon Sen (🔥)	14.00€
<i>Salade de vermicelles aux scampis et poulet / Glass noodles salad with chicken and shrimp</i>	
Bo Yot (🔥)	18.00€
<i>Boeuf demi grillé façon Thai / Thai's haft cooked beef in slice</i>	



Entrees - Starters

Siam « 2cvrts »	29.00€
<i>Plateau siam d'entrées du chef / Chef's selection starters plate</i>	
Ha Cao	6.50€
<i>Bouchée de crevette à la vapeur / Steamed flaky with shrimp</i>	
Dim Sum	12.50€
<i>Assortiment de Dim Sum / Set of Dim Sum</i>	
An Choi 5 Mon	12.00€
<i>Assortiment de 5 entrées / Set of 5 starters</i>	
Po Pia kai	7,50
<i>Croquette Thai au poulet, legumes / Thai's rolls</i>	
Po Pia Kung	9.00€
<i>Croquettes de scampi / Spring rolls with shrimp</i>	
Sate Kai	7.50€
<i>Brochette de poulet / Chicken skewers with sate</i>	
Kai Ho Bai Toey	9.00€
<i>Poulet enrobé à la feuille de banane / Chicken coated with banana leaves</i>	
Thod Man Plah	8,50 €
<i>Galette de poisson / Fish cookies</i>	
Cha Gio rau	7 € €
<i>Petit croquette aux légumes (végétarien) / Fried rolls with vegetables (vegetarian)</i>	
Goi cuon tom-ga	8.00€
<i>Rouleaux de printemps aux poulets et scampis / Shrimp and chicken springrolls</i>	
Nem	7,80 €
<i>Croquette au porc et légumes / Fried rolls with pork and vegetables</i>	
Golden Bag	8.50€
<i>Sac dos emplis viande mixte / Deep fried pouches filled with mixed</i>	
Chao Tom	14.00€
<i>Cannes à sucre au crevette / Sugar cane coated with shrimp</i>	



Volailles - Poultry

Homok Kai (🔥) <i>Artichaut farci au poulet crème curry / Artichoke stuffed with chicken and curry cream</i>	18.00€
Paneng Kai (🔥) <i>Poulet au curry de Panaeng / Chicken with Panaeng curry</i>	12.90€
Kai Phad Phed (🔥) <i>Poulet au piment et basilic thai / Chicken with basil leaves</i>	12.90€
Kaeng Phed Kai (🔥) <i>Poulet au curry rouge lait de coco / Chicken in red curry</i>	12.90€
Kaeng Khiew Wan Kai (🔥) <i>Poulet au curry vert et lait de coco / Green curry and coconut milk with chicken</i>	12.90€
Kaeng Karee Kai <i>Poulet au curry jaune et lait de coco / Yellow curry and coconut milk with chicken</i>	12.90€
Ga nuong sa <i>Poulet grillé à la citronnelle / Grilled chicken with lemongrass</i>	12.90€
Ga Xao Gung <i>Poulet caramélisé au gingembre / Caramelized chicken with ginger</i>	12.50€
Ga Nuong Mat <i>Poulet grillé au miel / Grilled chicken with honey</i>	14.00€
Ga Xao Khom <i>Poulet sauté aux ananas frais / Chicken with fresh pineapple</i>	14.50€
Ga Hot Dieu <i>Poulet sauté aux noix de cajou et légumes / Chicken with cashew nuts and vegetables</i>	14.00€
Vit Bac Kinh <i>Canard pékinois avec crêpes / Fried Peking duck with pancake</i>	18.50€
Vit xao la que (🔥) <i>Margot de canard aux feuilles de basilic / Duck filet with spicy basil leaves</i>	17.00€
Vit cam <i>Margot de canard à l'orange / Orange duck filet</i>	16.00€
Vit Chua Ngot <i>Canard à la sauce aigre-douce / Duck with sweet and sour sauce</i>	16.00€
Palow Ped <i>Canard aux 7 parfums / Duck in 7 flavours</i>	16.00€
Vit Xao Gung <i>Canard caramélisé aux gingembres / Caramelized duck with ginger</i>	16.00€
Vit Xao Rau <i>Canard sauté au wok et légumes croquants / Duck with vegetables</i>	17.00€
Kaeng Phed Ped Yang (🔥) <i>Canard au curry rouge, au lait de coco / Duck with curry & coconut milk</i>	17.00€
Kaeng Phet Ped Cari (🔥) <i>Canard au curry vert, lait de coco / Duck with green curry and coconut milk</i>	17.00€



Porc et Boeuf - Pork and Beef

Bun Bo sa + cha gio <i>Vermicelles au boeuf citronnelle + nems / Lemongrass beef + nem, vermicelli</i>	14.50€
Nem nuong <i>Boulettes de porc vietnamiennes / Vietnamese pork meatballs</i>	16.00€
Heo Chua Ngot <i>Beignet porc à la sauce aigre-douce / Fried pork with sweet and sour sauce</i>	12.50€
Heo kho tieu (🔥) <i>Marmite porc caramélisée et poivre noir / Stir-fried minced pork w/ caramelised saucer pepper</i>	12.90€
Suon Nuong Mat <i>Spare-ribs grille au miel / Grilled spare-ribs with honey</i>	14.50€
Suon rang muoi (🔥) <i>Travers de porc saute aux poivres et sel / Grilled spare-ribs with salt and pepper</i>	14.50€
Bo Xao Rau <i>Bœuf sauté au wok et légumes croquants / Beef with vegetables</i>	12.90€
Bo Xao Gung <i>Boeuf caramélisé au gingembre / Caramelized beef with ginger</i>	12.90€
Kaeng Phed Nua (🔥) <i>Potée de boeuf au curry rouge lait de coco / Hot pot with beef in red curry, coconut milk</i>	13.00€
Kaeng Khiew Wan Nua (🔥) <i>Boeuf au curry vert et lait de coco / Green curry and coconut milk with beef</i>	13.00€
Nua Phad Phed (🔥) <i>Bœuf au piment et basilic thai / Beef with basil leaves and chili</i>	13.00€
Paneng Nua (🔥) <i>Bœuf au curry rouge et citronnelles, ananas / Phanaeng curry with beef an pineapple</i>	13.00€
Kaeng Karee Nua <i>Boeuf au curry jaune / Beef in yellow curry</i>	13.00€
Cuu Caramel <i>Côte d'agneau grillé sauce caramélisé / Grilled lamb with sauce caramelized</i>	22.00€
Cuu Nuong La Que <i>Côte d'agneau grillé au piment et basilic thai / Grilled lamb with basil leaves and chili</i>	22.00€
Cuu Rang Muoi <i>Côte d'agneau grillée au poivre et sel / Grilled lamb chop with salt and pepper</i>	22.00€
Cari Cuu (🔥) <i>Côte d'agneau grillée au sauce curry rouge / Grilled lamb chop with red curry</i>	22.00€



Crustacés & Poissons - Seafood

Kung Periyw Hwan	14.50€
<i>Scampis à la sauce aigre-douce / Shrimps with sweet and sour sauce</i>	
Mam Phant Kung	15.50€
<i>Scampis sautées aux noix de cajous / Shrimps with cashew nuts</i>	
Kung Phad Phed (🔥)	14.90€
<i>Scampi au piment et basilic thai / Shrimps with basil leaves and chili</i>	
Tom Mien Gung	16.90€
<i>Marmite de gambas, vermicelles, gingembre / Hot pot with prawn, vermicelli and ginger</i>	
Kaeng Khiawan Kung (🔥)	16.90€
<i>Gambas grillées au curry vert et vermicelles / King prawn lemon grass and green curry</i>	
Kaeng Phed Kung	14.50€
<i>Scampi au curry jaune au lait de coco / Shrimps in yellow with coconut milk</i>	
Kaeng Khiew Wan Kung (🔥)	14.50€
<i>Scampi au curry vert et au lait de coco / Shrimps in green curry with coconut milk</i>	
Kaeng Phed Kung (🔥)	14.50€
<i>Scampis au curry rouge et lait de coco / Shrimps in red curry and coconut milk</i>	
Kung Kratheiym Pen (🔥)	16.90€
<i>Gambas à l'ail et à la sauce piquant / King prawn with spicy garlic sauce</i>	
Kung Phad Prik (🔥)	16.90€
<i>Gambas grillé au curry rouge et lait de coco / Grilled king prawns with spicy sauce</i>	
Kaeng Karee Thalee	17.00€
<i>Potée de fruits de mer, curry jaune, lait coco / Seafood pot in yellow curry, coconut milk</i>	
Kaeng Khiew Wan Thale (🔥)	17.00€
<i>Fruits de mer, curry vert, lait coco, légumes / Seafood in green curry and vegetables</i>	
Kaeng Phed Thalee (🔥)	17.00€
<i>Fruits de mer, curry rouge, lait coco, légumes / Seafood in red curry, and vegetables</i>	
Chu Chi Pla (🔥)	17.00€
<i>Steak de saumon à la crème et curry / Salmon steak with cream and curry</i>	
Pla Phad Khing	17.00€
<i>Poisson entier sauté aux gingembres frais / Fish with fresh gingers</i>	
Homok Thalee (🔥)	21€
<i>Artichaut farci aux fruits de mer curry / Artichoke stuffed with seafood and curry</i>	
Pla Phad Phed (🔥)	16.90€
<i>Poisson entier piment et basilic thai / Fried fish with basil leaves</i>	
PlahMuk Phad Phed (🔥)	14.50€
<i>Calamar sauté aux feuilles de basilic / Calmar with basil leaves</i>	
Muc Rang Muoi Tieu (🔥)	14.50€
<i>Calamar sauté aux poivres et sels / Calmar fried with peppers and salt</i>	



Nouilles & Riz - Noodles & Rice

Mi xao do bien <i>Nouille croquant aux fruits de mer / Seafood mixed noodle</i>	17.00€
Mi xao don <i>Nouille croquant viande mixte / Crunchy mixed noodle</i>	15.00€
Mi Xao Vit <i>Nouilles sautées au canard / Fried noodles with duck</i>	15.50€
Mi Xao Bo <i>Nouilles sautées au bœuf / Fried noodles with beef</i>	12.90€
Mi Xao Ga <i>Nouilles sautées au poulet / Fried noodles with chicken</i>	12.90€
Mi Xao Tom <i>Nouilles sautées aux scampi / Fried noodles with shrimps</i>	14.50€
Mi Xao Xa Xiu <i>Nouilles sautées au porc laqué et légumes / Fried noodles w/ lacquered pork & vegetables</i>	12.90€
Com Chien Ga <i>Riz thai sauté aux poulets / Fried rice with chicken</i>	12.90€
Com Chien Tom <i>Riz thai sauté aux scampis / Fried rice with shrimps</i>	14.50€
Phad Thaï Kung <i>Nouilles de riz aux scampi, œuf et scampis / Fried noodles with egg and shrimps</i>	14.50€
Phad Thaï Kai <i>Nouilles de riz aux poulets, œufs et cacahuètes / Fried noodles with egg, peanuts, chicken</i>	13.00€
Phad Si Eaw Kai <i>Nouilles de riz aux poulets sauce soja / Fried noodles with chicken and soya sauce</i>	13.00€
Phad Si Eaw Kung <i>Nouilles de riz aux scampis sauce soja / Fried noodles with shrimps and soya sauce</i>	14.50€
Com xao thap cam <i>Riz sauté au viandes mixtes et légumes / Fried rice with mixed meat and vegetables</i>	14.50€

Supplément - Supplement

*** Khaw Niew <i>Riz gluant / Sticky rice</i>	5.00€	*** Com Trang <i>Riz blanc / Steamed rice</i>	2.50€
*** Com Chien Trung <i>Riz ou nouille sautées aux oeufs Fried rice or noodles with eggs</i>	5.00€	*** Banh Phong Tom <i>Krupuk / Chip</i>	1.50€
*** Rau hap thap cam <i>Légumes à la vapeur Steamed vegetables</i>	6.00€	*** Sauce Curry <i>Où Rouge / Vert / Jaune Red / Green / Yellow</i>	2.00€



Plats Végétariens - Vegetarian Dishes

Soupe aux légumes vermicelles <i>Vegetables soup vermicelli</i>	11.00€
Tom Yam Udon (🌶) <i>Tom Yam Udon soupe / Udon Tom Yam with vegetables</i>	11.50€
Udon Kaeng khiew wan (🌶) <i>Soupe Udon curry vert / Tom Yam Udon green curry</i>	11.50€
Phad Kaeng khiew wan (🌶) <i>Legumes curry vert / Vegetables with greer</i>	12.00€
Cari Phak <i>Légumes sautés au curry jaune / Vegetables with yellow curry</i>	12.00€
Prak Phad Prik (🌶) <i>Légumes au curry rouge, legumes / Fried vegetables with basil leaves</i>	12.00€
Mì xào légume <i>Nouilles sautées aux légumes / Noodles with vegetables</i>	12.50€
Phad Thaï Phak <i>Nouilles sautées aux œufs et cacahuètes / Fried noodles with eggs and peanuts</i>	12.00€
Phad Si Phak <i>Nouilles sautées au soja / Fried noodles with an soya sauce</i>	12.00€
Dau Hu xao tieu (🌶) <i>Tofu aux poivre noir / Black pepper tofu</i>	12.00€
Dau Hu chua ngot <i>Tofu aigre-doux aux légumes / Tofu, vegetables w/sweet & sour sauce</i>	12.00€
Rau xao hot dieu <i>Légumes sautés aux noix de cajou / Stir-fried vegetables with cashew nuts</i>	12.50€



Menu Royal 160€ - 4 pers

A. Apéritif – Appetizer : 1 bouteille vin mousseux

B. Entrée – Starter

An Choi

*Plateau d'entrées du chef
Chef's selection starters plate*

C. Plat tout en un – Main course all in one

Tom hot dieu

*Scampis sautés aux noix de cajous
Shrimp with cashwe nuts*

Vit Bac Kinh

*Canard pékinois avec crêpes
Fried Peking duck with pancake*

Kaeng Phed Nua (🔥)

*Boeuf au curry rouge lait de coco
Hot pot with beef in red curry, coconut milk*

Ga nuong mat

*Poulet grillé au miel
Grilled chicken with honey*

D. Dessert

Banh Bi

*Beignet noix de coco avec glace
Cake coconut with ice cream*

Menu 58.00€ pour 2 pers

A. Apéritif – Appetizer : Mai Thai

B. Soupe au choix – Choice of soup

Tom Yam Kung (🔥)

*Potage piquant de scampi à la citronnelle
Spicy soup with shrimp and lemongrass*

Tom Kha Kai

*Soupe aux poulets et au lait de coco
Soup with chicken and coconut milk*

C. Plat tout en un – Main course all in one

Tom chien

*Beignet scampis
Fried shrimp*

Ga Xao Gung

*Poulet caramélisé au gingembre
Caramelized chicken with ginger*

Kung Phad Phed

*Scampi au piment et basilic thai
Shrimps with basil leaves and chili*

Kaeng Phed Nua (🔥)

*Boeuf au curry rouge et lait de coco
Red curry and coconut milk with beef*

D. Café ou Thé – Coffee or Tea





Apéritifs:

May Thaï (Campari, Batida coco, JB, Jus tropical)	6.00
Vin de lychees	6.00
Pineau des Charentes	5.00
Martini rouge ou blanc	5.00
Porto rouge ou blanc	5.00
Campari	6.00
Pisang	5.50
Kirr	5.00
Jack Daniels	7.00
Bacardi / Vodka / J & B	6.00
Ricard	7.50
Supplément soft	2.00

Cocktail

Mojito	8.50
Aperol Spritz, Cava, Aperol	8.50

Cava:

Flûte	6.00
Bouteille 75cl	30.00
Laurant perrier 75cl	75.00

Vin Maison:

	Verre	¼ L	½ L
Rouge	3.80	6.50	12.00
Rosé	3.80	6.50	12.00
Blanc	3.80	6.50	12.00

Vin Maison "Les Petits Galets"

Vin de Pays du Gard ¾	21.00
Rouge, rosé ou blanc	

Bières

La Triple Saint-Géry/100% - 8°	4.50
Gansbeek blonde/100% artisane belge	4.50
Jupiler	2.90
Hoegaarden blanche	3.70
Hoegaarden rosé ou citron	3.90
Pêcheresse	3.90
Kriek cerise, framboise	3.90
Grimbergen blonde, brune	4.20
Leffe blonde, brune	4.20
Duvel	4.20
Bière thaï (Singha)	4.20
Bière viet (Saïgon)	4.20

Nous n'acceptons pas la CB pour le paiement de commandes uniquement de boissons.
We do not accept credit card for payment commands only beverages.

Boissons froides:

Thé citron glacé maison	4.20 / 6.00
Thé fruits de la passion glacé	5.00 / 7.00
Thé fruits de pêche glacé	5.00 / 7.00
Coca, Coca light, Coca zéro	2.90
Fanta, Sprite	2.90
Schweppes Tonic, Ice Tea	2.90
Jus d'oranges, de pomme-cassis	2.90
Jus d'ananas, de mangue, de passion	2.90
Bru plate ou pétillante	2.80
Bru plate ou pétillante ½ L	4.50
Supplément sirop	0.50

Boissons Chaudes:

Thé jasmin, Thé vert	3.50
Thé menthe / Thé gingembre	3.90
Thé à la citronnelle	3.90
Café, déca ou espresso	2.90
Cappuccino crème fraîche	3.50
Irish coffee	8.00

Digestifs:

Saké	4.00
Amaretto / Bailey's	8.00
Cointreau / Grand Marnier	9.00
Cognac / Calvados	9.00

Dessert:

Beignet noix de coco glace vanille	7.00
Croquette Banane, chocolat, crème fraîche	8.00
Beignet Banane au miel avec glace	8.00
Beignet Banane au Lait de coco	7.00
Dama Blanche	7.50
Sorbet (2 Boules)	7.50
Coco givrée	7.50



Vins Rouges:

Navarra - Alex (Espagne)	25.90
Curico Valley - Puerto Viejo (Chili)	25.90
Paarl - Zebra line (Afrique du sud)	29.90
Mendoza - Monte Cepas (Argentine)	29.90
Mâcon Pierreclos - Dne des Bruyères (Maconnais)	28.90
Bourgogne Pinot noir - Dne des Bruyères (Bourgogne)	31.90
St Nicolas de Bourgueil - Maison Audebert (Loire)	29.50
Sancerre Rouge - Clos les Chasseignes (Loire)	35.90
Côtes Catalanes - Domaine des Schistes 	27.90
St Chinian - Clos Bagatelle (Languedoc - Roussillon)	26.90
Côtes du Rhône - Dne du Vieux Lavoir (Rhônes)	27.50
Gigondas - Dne du Gour de Chaulé (Rhônes)	44.90
Bordeaux - Cht Mingérie (Bordelais)	24.50
1ères Côtes de Blaye - Cht Maison Neuve (Bordelais)	27.90
Médoc - Partage de l'Argenteyre (Bordelais)	31.90
St Emilion Gd Cru - Cht Tour Peyronneau (Bordelais) 	47.90

Vins Rosés:

Navarra - Alex (Espagne)	24.50
Curico Valley - Chocalan (Chili)	25.90
Côtes de Provence - Cuvée de l'Aubade (Provence)	23.50
Macon - Dne des Bruyères (Maconnais)	28.90
Pinot Noir Rosé - Kuhlman Platz (Alsace)	30.90

Vins Blancs:

Maule Valley - Puerto Viejo (Chili)	28.90
Paarl - Ayama (Afrique du sud)	29.90
Côtes Catalanes - Domaine des Schistes 	27.90
Muscadet sur Lie - Dne du Landreau (Loire)	26.90
Sancerre Blanc - Clos les Chasseignes (Loire)	35.90
Pouilly fumé - Dne Bel Air (Loire)	36.90
Macon village - Dne des Bruyères (Maconnais)	28.50
Chablis - Dne Laventureux (Bourgogne)	37.50
Côtes du Rhône - Dne du Vieux Lavoir (Rhône)	27.50
Pinot gris - Kuhlman Platz (Alsace)	30.90