

Menu Midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés

Menu A



Bò bún Nem
Bò bún Spring Roll

Litchi
Litchi

14.90€

Menu B



Nems poulet (3 pcs)
Chicken Pad Thai

Pad Thai poulet
chicken spring roll

14.90€

Menu C



Salade de poulet
Chicken Salad

Porc aigre douce
Pork with bitter-sweet sauce
Riz nature
Rice

15.90€

Menu D



Soupe de poulet à la citronnelle
Lemongrass Chicken Soup

Porc épicé au lait de coco
Spicy Pork with coconut milk

Riz nature
Rice

14.90€

Menu E



Raviolis de crevettes (3pcs)
Shrimp ravioli (3pcs)

Poulet sauté basilic
Spicy stir-fried chicken with basilic

Riz nature
Rice

14.90€

Menu F



Nems aux poulet
Chicken Spring Roll

Riz sauté aux poulets
Stir-fried chicken rice

Litchi
Litchi

15.90€

Menu Végétarien



Nems légumes (3pcs)
Vegetable spring rolls (3pcs)

Tofu sauté épicé au lait de coco
Spicy stir-fried Tofu with coconut milk

Riz nature
Rice

Litchi Lychee

14.90€

Merci de noter qu'aucune
modification ne peut être
apportée aux menus

Please note that no
modifications can be made to
the menu.

Menu Vapeur



Nems poulet (3pcs) *Chicken Spring Roll*
Raviolis crevette (2pcs) *Shrimps Dumpling*
Bouchées de porc (2pcs) *Siu mai*
Riz nature *Rice*
Thé Jasmin *Jasmine Tea*

13.90€

Menu Thai

26.90€

ENTRÉE AU CHOIX

Nems au poulet (4pcs) *Chicken Spring Roll*

Salade de crabe *Crab Salad*

Salade de crevettes à la citronnelle *Shrimp Salad with lemongrass*

Raviolis de crevettes à la vapeur *Steamed shrimp ravioli*

PLAT AU CHOIX

Poulet sauté aux champignons noirs

Stir-fried chicken with black mushrooms

Boeuf sauté aux oignons

Stir fried beef with onions

Poulet sauté épicé au lait de coco

Spicy stir-fried chicken with coconut milk

Porc sauté au basilic

Stir fried pork with basil

Accompagné de riz cantonnais, riz gluant ou nature

Served with cantonese rice, sticky rice or rice

DESSERT AU CHOIX

Beignet d'ananas, banane ou pomme

Pineapple, banana or apple donuts

Litchi, longan ou ramboutan fourré à l'ananas au sirop

Lychee, longan or rambutan stuffed with pineapple with syrup

Nougat mou *Soft nougat*

Gingembre confit *Candied ginger*

Glace 2 boules *2 scoop Ice cream*

(Vanille-fraise-coco-mangue-café) -
(Vanilla, Strawberry-coco, mango, coffee)

Menu Sukhothai

29.80€

ENTRÉE AU CHOIX

Nems au poulet (4pcs) *Chicken Spring roll*

Salade de boeuf à la citronnelle *Beef salad with lemongrass*

Salade de crevettes à la citronnelle *Shrimp Salad with lemongrass*

Soupe de crevettes à la citronnelle *Shrimp Soup with lemongrass*

Raviolis de crevettes à la vapeur *Shrimp Steam dumplings*

PLAT AU CHOIX

Crevettes sautées épicées au lait de coco spicy

stir fried shrimp with coconut milk

Crevettes sautées aux noix de cajou

Stir fried shrimp with cashew nuts

Boeuf ou Poulet sauté au basilic

Stir fried beef or Chicken with basil

Soupe Poulet aux pousses de bambou et lait de coco

Chicken soupe with bamboo shoots and coconut milk

Accompagné de riz cantonnais, riz gluant ou nature

Served with cantonese rice, sticky rice or rice

DESSERT AU CHOIX

Beignet d'ananas, banane ou pomme

Pineapple, banana or apple donuts

Litchi, longan ou ramboutan fourré à l'ananas au sirop

Lychee, longan or rambutan stuffed with pineapple with syrup

Litchi au sirop *Lychee syrup*

Nougat mou *Soft nougat*

Gingembre confit *Candied ginger*

Flan thaïlandais au lait de coco *Thai Flan with coconut milk*

Glace 2 boules *2 scoop Ice cream*

(Vanille-fraise-coco-mangue-café) -
(Vanilla, Strawberry-coco, mango, coffee)

Menu Végétarien

26.90€

ENTRÉE AU CHOIX

Nems au légumes *Vegetarian Spring roll*

Salade de Tofu *Tofu salad*

Soupe de Tofu au lait de coco et citron *Tofu soup with coconut milk*

PLAT AU CHOIX

Tofu sauté à la sauce aigre douce

Stir fried Tofu with bitter-sweet sauce

Tofu sauté aux haricots vert pimentés

Spicy stir fried Tofu with green bean

Tofu sauté aux noix de cajou

Stir fried Tofu with cashew nuts

Accompagné de riz cantonnais, riz gluant ou nature

Served with cantonese rice, sticky rice or rice

DESSERT AU CHOIX

Beignet d'ananas, banane ou pomme

Pineapple, banana or apple donuts

Litchi, longan ou ramboutan fourré à l'ananas au sirop

Lychee, longan or rambutan stuffed with pineapple with syrup

Nougat mou *Soft nougat*

Gingembre confit *Candied ginger*

Glace 2 boules *2 scoop Ice cream*

(Vanille-fraise-coco-mangue-café) -
(Vanilla, Strawberry-coco, mango, coffee)

Menu Découverte

19.90€

ENTRÉE AU CHOIX

Nem au poulet *Chicken Spring Roll*

Salade de Poulet *Chicken Salad*

Salade de crevettes ou crabe *Shrimps salad or crab*

Soupe de poulet à la citronnelle *chicken soup with lemongrass*

PLAT AU CHOIX

Boeuf sauté au saté

Stir-fried beef sate

Poulet sauté aux haricots vert pimentés

Stir fried chicken with spicy green beans

Porc aigre douce ou aux gingembre

Pork Sweet sauce or with ginger

Riz Sauté aux crevettes

Shrimps Fried Rice

Accompagné de riz nature

served with white rice

BOISSON AU CHOIX

Verre de Vin Rouge ou Rosé ou blanc 15cl

White Wine or Rose or Red wine 15cl

Vittel ou Badoit 50cl

Jus d'orange ou Ananas 25cl

Coca Cola 33cl

Thé ou Café *Tea or Coffee*

Merci de noter qu'aucune modification ne peut être apportée
aux menus

Please note that no modifications can be made to the menu.

Tous les jours midi et soir



71. Poulet ou Porc sautées à la sauce aigre douce avec riz
Chicken or Pork Sautéed in Sweet and Sour Sauce
ไก่หรือหมูผัดเปรี้ยวหวาน
16.00€

235. Porc sautées au basilic
Stir-fried pork with basil - ผัดกะเพราหมู
16.50€



237. Canard sautées au basilic
Stir-fried duck with basil / เป็ดย่างผัดกะทิ
17.50€



224. Crevettes sautées à la sauce pimentée
Stir-fried shrimps with spicy sauce / กุ้งผัดซอสเผ็ด
18.50€



69. Boeuf sauté aux oignons
Stir fried beef with oignons
เนื้อผัดหัวหอม
16.50€

Loc Lac
16.50€



Entrées — อาหารเรียกน้ำย่อย

1. Salade de papaye 🌿 Soja 🥜 arachides 🌶️ 🍳 Signature 11.50€
Papaya Salad / ส้มตำปู หรือ ส้มตำไทย
2. Salade de boeuf à la citronnelle 🌶️ 🍳 Signature 11.50€
Beef and lemongrass salad / น้ำตกเนื้อ
5. Salade de crevettes à la citronnelle 🌿 Soja 🌶️ 12.00€
Shrimps lemongrass salad / ยำกุ้ง
6. Salade aux seiches à la citronnelle 🌿 Soja 🌶️ 11.50€
Cuttlefish lemongrass salad / ยำปลาหมึก
7. Salade aux fruits de mer (Crevettes, Seiches, Moules) 🌿 Soja 🌶️ 12.90€
Seafood salad (mussel, shrimp, cuttlefish) / ยำปลาหมึก
9. Soupe de crevettes à la citronnelle 🥜 arachides 🥛 lactose 🌶️ 12.00€
Shrimp soup with lemongrass / ต้มยำกุ้ง
10. Croustillant de liseron d'eau aux crevettes 11.90€
Fried bindweed with shrimps / ยำผักบุ้งทอดกรอบ



1.

9.



14.

11. Crevettes crues à la sauce pimentée 🌶️ 🌶️ 13.50€
Raw shrimps with spicy sauce / กุ้งแช่น้ำปลา
13. Crevettes à la citronnelle et mangue verte 11.50€
Shrimp with lemongrass and green mango / กุ้งพลาบมะม่วง
14. Salade de fleur de bananier aux crevettes 🍳 Signature 11.90€
Banana flower salad with shrimps / ยำหัวปลี 🌿 Soja

15. Croustillant de papaye verte aux crevettes 🌿 Soja 🥜 arachides 11.90€
Fried papaya salad with shrimps / ส้มตำทอดกรอบ
16. Chair de poisson frit à la mangue verte 🌿 Soja 🍳 Signature 22.50€
Fried fish flesh with green mango / ยำปลาอุกฟู (2 pers.) 🥜 arachides
17. Salade maison (Haricot thaï aux crevettes) 🍳 Signature 11.50€
Thai beans salad with shrimps / ยำถั่วงู 🥜 arachides 🌿 Soja
18. Salade d'ananas aux crevettes 🌿 Soja 🥜 arachides 12.50€
Pineapple salad with shrimps / ยำสับปะรด
19. Bœuf grillé à la sauce citron piquante 🌿 Soja 🌶️ 10.90€
Grilled beef with spicy lemon sauce / เนื้อมะนาว
20. Salade de noix de St Jacques à la citronnelle 🌿 Soja 12.50€
Scallops lemongrass salad / ยำหอยเชลล์



5.



2.



19.

Specialité Thai — อาหารไทยพิเศษ

107.

- | | |
|---|--------|
| 101. Soupe de gambas à la citronnelle  lactose | 22.50€ |
| Gambas and lemongrass soup / ต้มยำกุ้งใหญ่แบบสด (2 pers.) | |
| 102. Soupe aux fruits de mer  lactose | 22.50€ |
| Seafood soup / ซุปทะเล (2 pers.) | |
| 105. Fruits de mer sautés épicés au poivre frais  Soja  | 20.50€ |
| Stir-fried seafood with fresh pepper / ทะเลผัดเม็ดพริกไทยอ่อน | |
| 106. Sausisse Laotienne | 11.50€ |
| Laotian Sausages / ไส้กรอกลาว | |
| 107. Hor Mok aux fruits de mer  Signature  Oeuf  | 18.50€ |
| Seafood Hor Mok / ห่อหมกขมทะเล | |
| 108. Galette de poisson frit | 16.50€ |
| Fish galette / ก๋วยเตี๋ยวปลากรอบ | |
| 123. Moules au lait de coco et citronnelle | 16.90€ |
| Mussels with lemongrass and coconut milk / ต้มยำหอยแมลงภู่ | |



106.



111.

- | | |
|---|--------|
| 111. Boeuf grillé avec sauce pimentée   Signature | 18.90€ |
| Stir-fried beef with spicy sauce / เลือดร้อนไฟ | |
| 112. Moules sautées au basilic  Soja | 17.00€ |
| Stir-fried mussels with basil / หอยแมลงภู่ผัดกะเพรา | |
| 113. Poisson chat sauté épicé  Soja  | 21.00€ |
| Spicy stir-fried catfish / ผัดเผ็ดปลาดุก | |
| 114. Daurade à la sauce pimentée  Soja  | 19.50€ |
| Stir-fried seabream with spicy sauce / ปลาร้าพริก | |

- | | |
|--|--------|
| 116. Fruits de mer sautés au basilic  arachides  | 21.50€ |
| Stir-fried seafood with basil / ผัดทะเลกะเพรา | |
| 117. Poulet sauté aux haricots verts pimentés  Soja  | 16.90€ |
| Spicy stir-fried chicken with French beans / ไก่ผัดพริกขิง | |
| 118. Liseron d'eau sauté  Soja | 11.50€ |
| Stir-fried bindweed / ผัดผักบุ้งไฟแดง | |
| 119. Daurade à la sauce aigre-douce  Soja  Signature | 21.50€ |
| Stir-fried seabream with bitter-sweet sauce / ปลาลาบรส | |
| 120. Fruits de mer sautés épicés au lait de coco  Soja  | 21.50€ |
| Spicy stir-fried seafood with coconut milk / แพนงทะเล | |
| 121. Fruits de mer sautés à la citronnelle et citron | 21.50€ |
| Stir-fried seafood with lemongrass and lemon / ผัดมะนาว | |
| 122. Crevettes géantes à la sauce tamarin  Soja  Signature | 21.50€ |
| Big prawns with tamarind sauce / กุ้งมะขาม | |



122.



114/119.



116.

Plat Thai – อาหารไทย

- | | |
|--|--------|
| 218. Soupe de fruits de mer au lait de coco et citron 🍲 Soja | 20.50€ |
| Seafood coconut and lemon soup / ต้มยำทะเลมะพร้าวอ่อน | |
| 219. Crevettes sautées aux noix de cajou ou au basilic 🍳 Signature | 19.50€ |
| Stir-fried shrimps with cashews / กุ้งผัดเม็ดมะม่วง 🍲 Soja 🥜 arachides | |
| 222. Crevettes sautées épicées au lait de coco 🍲 | 19.50€ |
| Stir-fried shrimps with coconut milk / แพนงกุ้ง | |
| 223. Soupe de crevettes au lait de coco et citron | 16.90€ |
| Shrimps with coconut milk and lemon soup / ต้มยำกุ้ง | |
| 224. Crevettes sautées à la sauce pimentée 🍲 Soja 🍲 | 19.50€ |
| Stir-fried shrimps with spicy sauce / กุ้งผัดน้ำพริกเผา | |
| 225. Poulet sautées aux noix de cajou 🍲 Soja 🥜 arachides | 16.90€ |
| Stir-fried chicken with cashews / ไก่ผัดเม็ดมะม่วง | |
| 226. Poulet/Boeuf/Porc sautées au basilic 🍲 Soja 🍲 | 16.90€ |
| Stir-fried chicken/beef/pork with basil / ไก่ผัดกะเพรา | |
| 229. Poulet/Boeuf/Porc sautées épicées au lait de coco 🍲 | 17.90€ |
| Stir-fried chicken/beef/pork with coconut milk / แพนงไก่ | |
| 237. Canard sautées au basilic 🍲 Soja 🍲 | 18.90€ |
| Stir-fried duck with coconut milk / เป็ดผัดกะเพรา | |



226.

227.



228.



- | | |
|--|--------|
| 228. Soupe de Poulet au lait de coco et citron 🍲 Soja | 15.90€ |
| Shrimps with coconut milk and lemon soup / ต้มยำกุ้ง | |
| 227. Soupe de poulet/boeuf aux pousses de bambou et lait de coco | 16.90€ |
| Chicken/Beef Soup with bamboo roots and coconut milk / แกงไก่ 🍲 Soja | |
| 238. Soupe de canard aux pousses de bambou et lait de coco | 17.90€ |
| Soup of Duck with bamboo roots and coconut milk / แกงเป็ด | |
| 230. Soupe de poulet/boeuf au lait de coco 🍲 Soja | 17.90€ |
| Chicken/Beef coconut soup / แกงเขียวหวานไก่ | |
| 221. Soupe de crevettes aux pousses de bambou et lait de coco | 16.90€ |
| Shrimps with bamboo roots and coconut milk / แกงกุ้ง | |

222.

- | | |
|---|--------|
| 239. Canard sauté à l'ananas | 17.50€ |
| Stir-fried duck with pineapple / เป็ดผัดสับปะรด | |
| 240. Canard sauté épicé au poivre frais 🍲 | 18.00€ |
| Stir-fried duck with fresh pepper / เป็ดผัดเผ็ดเม็ดพริกไทยอ่อน | |
| 242. Coquilles St Jacques sautées pimentées 🍲 Soja 🍲 | 20.50€ |
| Stir-fried scallops with spicy sauce / ผัดหอยเชลล์น้ำพริกเผา | |
| 243. Coquilles St Jacques sautées épicées au lait de coco 🍲 🍳 Signature | 20.50€ |
| Stir-fried scallops with coconut milk / แพนงหอยขล | |
| 244. Moules sautées à la sauce pimentées 🍲 Soja 🍲 | 16.50€ |
| Stir-fried mussels with spicy sauce / หอยแมลงภู่ผัดน้ำพริกเผา | |
| 245. Seiches sautées au basilic 🍲 Soja 🍲 | 17.00€ |
| Stir-fried cuttlefish with basil / ปลาหมึกผัดกะเพรา | |



239.



245.



Entrées Chinoises — อาหารเรียกน้ำย่อยของจีน

- | | |
|--|-------|
| 51. Pâté impérial (4pcs nems) 🥚 Oeuf
Fried spring rolls / ปอเปี๊ยะทอด | 8.50€ |
| 52. Salade au crabe
Crab salad / ยำปู | 8.50€ |
| 53. Salade aux crevettes
Shrimp salad / ยำกุ้ง | 8.50€ |
| 54. Salade de poulet
Chicken salad / ยำไก่ | 7.50€ |
| 55. Pâté impérial au crevette (4pcs) 🌿 gluten
Fried crab spring rolls / ปอเปี๊ยะปูทอด | 8.50€ |
| 56. Bouchée de porc à la vapeur (4pcs) 🍲 Soja
Pork Dim Sum / ขนมนึ่งหมู | 5.50€ |
| 57. Raviolis aux crevettes à la vapeur (4pcs) 🍲 Soja
Shrimp Dim Sum / ขนมนึ่งกุ้ง | 6.00€ |
| 58. Gyoza (4pcs) | 6.00€ |



Plat Chinois — อาหารจีน

- | | |
|---|--------|
| 61. Beignet de Crevettes
Shrimp fritter / ทอดมันกุ้ง | 15.50€ |
| 63. Crevettes sautées à la sauce aigre douce 🍲 Soja
Stir-fried shrimps with sweet and sour sauce / กุ้งผัดซอสชมพูหวาน | 17.50€ |
| 66. Crevettes sautées au sel et au poivre
Stir-fried shrimps with salt and pepper / กุ้งผัดเกลือพริกไทย | 18.90€ |
| 68. Boeuf ou Poulet sauté aux champignons noirs 🍲 Soja
Stir-fried beef or Pork with black mushrooms / เนื้อหรือหมูผัดเห็ดหอม | 15.90€ |
| 69. Boeuf sauté aux oignons 🍲 Soja
Stir fried beef with onions / เนื้อผัดหัวหอม | 15.90€ |
| 71. Poulet sauté à la sauce aigre douce 🍲 Soja
Stir-fried chicken with sweet and sour sauce / ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน | 15.50€ |
| 72. Poulet ou Porc sauté à l'ananas 🍲 Soja
Stir-fried chicken or Pork with pineapple / ไก่หรือหมูผัดสับปะรด | 15.50€ |
| 73. Poulet ou Porc sauté au curry 🍲 Soja
Stir-fried chicken or Pork with curry / ไก่หรือหมูผัดแกง | 15.50€ |
| 74. Poulet sauté à la sauce piquante 🍲 Soja 🌶️
Stir-fried spicy chicken / ไก่ผัดเผ็ด | 15.50€ |

69.



71.



Plats Végétariens

Entrées – อาหารเรียกน้ำย่อย

- | | |
|---|--------|
| 1. Salade de papaye 🌿 Soja 🥜 arachides 🌶️
Papaya Salad / ส้มตำปู หรือ ส้มตำไทย | 11.50€ |
| 9. Soupe Tom Yang 🌶️
Tom Yang soup / ต้มยาง | 11.00€ |
| 18. Salade Ananas
Pineapple salad / สลัดสับปะรด | 11.50€ |
| 51. Nems aux légumes
Vegetable spring roll / ปอเปี๊ยะผัก | 7.50€ |
| 54. Salade de soja et tofu
Soy Salad / สลัดถั่วเหลือง | 8.00€ |



9V.



210.

Plats – อาหารไทย

Tous les plats sont accompagnés d'un Riz nature

- | | |
|---|--------|
| 071. Tofu sauté à la sauce aigre douce
Stir-fried soybeans with sweet and sour sauce / ถั่วเหลืองผัดในซอสเปรี้ยวหวาน | 15.50€ |
| 117. Tofu sauté aux haricots verts pimentés 🌶️
Stir-fried soy with spicy green beans / ถั่วเหลืองผัดกับถั่วงอกรสเผ็ด | 15.90€ |
| 118. Liserons d'eau sautés 🌿 Soja
Sautéed water bindweed / ผัดขี้เฒ่า | 11.50€ |
| 225. Tofu sauté aux noix de cajoux 🥜 arachides
Stir-fried soybeans with cashews / ผัดถั่วเหลืองกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 15.90€ |
| 228. Soupe de Tofu au lait de coco
Soy soup with coconut milk / ต้มชู้วกับกะทิ | 15.50€ |



118.



117.

All dishes are served with white rice

Accompagnements – เครื่องเคียง

- | | |
|---|--------|
| 201. Riz nature
Rice / ข้าวเปล่า | 3.00€ |
| 202. Riz cantonnais 🌿 Soja
Stir-fried rice / ข้าวผัดจีน | 7.90€ |
| 203. Riz gluant
Sticky rice / ข้าวเหนียว | 3.50€ |
| 206. Nouilles sautées natures 🌿 Soja 🌾 gluten
Stir-fried noodles / ผัดเส้น | 8.00€ |
| 207. Pad Thai 🌿 Soja 🥜 arachides
ผัดไทย | 14.50€ |
| 210. Chop-Suey (mélange de légumes)
(mixed vegetables) / สับ-ชวย | 10.90€ |



206.



202.

Accompagnement— เครื่องเคียง 206.

- | | |
|--|-------|
| 201. Riz nature
Rice / ข้าวเปล่า | 3.00€ |
| 202. Riz cantonnais 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice / ข้าวผัดจีน | 7.90€ |
| 203. Riz gluant
Sticky rice / ข้าวเหนียว | 3.50€ |
| 206. Nouilles sautées nature 🍲 Soja
Stir-fried noodles / ผัดเส้นนี้ | 8.00€ |



Riz Thai / Nouilles / Pâtes

- | | |
|---|--------|
| 204. Riz sauté au crabe 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice with crab / ข้าวผัดปู | 9.00€ |
| 205. Riz sauté aux crevettes 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice with shrimps / ข้าวผัดกุ้ง | 9.50€ |
| 207. Pad Thai 🍲 Soja 🍳 Oeuf
ผัดไทย | 14.50€ |
| 208. Riz sauté aux fruits de mer 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice with seafood / ข้าวผัดทะเล (ในลูกมะพร้าว) | 15.00€ |
| 209. Riz sauté aux fruits de mer et à l'ananas 🍲 Soja 🍳 Oeuf
Stir-fried rice with seafood and pineapple / ข้าวผัดทะเล (ในลูกสับปะรด) | 15.00€ |
| 210. Chop suey, mélange de légumes
Chop suey, mix of vegetables / สับซูย | 10.90€ |
| 211. Nouilles sautées au poulet
Chicken fried noodles / ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่ | 13.50€ |
| 212. Bo Bun au Boeuf ou Poulet avec Nems Poulet 🍲 arachides 🍳 Oeuf 🌱 gluten
Bo Bun with Beef or Chicken and Chicken Nems | 14.50€ |



207.



205.

Dessert – หวาน



Flan thaïlandais
avec lait de coco ❤️
6.50€



Nougat mou
5.50€
🌱 sésame



Glace 2 Boules
(voir parfum en bas du
menus)
5.50€



Mangue avec riz gluant
8.50€ ❤️ Coup de coeur

Beignet de banane ou pomme ou ananas 6.00€
Banana or Pineapple or Apple fritter

Beignet de banane ou pomme ou ananas flambé 🍳 Oeuf 8.00€
Banana or Pineapple or Apple fritter flambé

Coupe de fruits au sirop 6.50€
Salad fruits in syrup

Gingembre confit 5.00€
Crystallized ginger

Ananas frais 7.50€
Fresh pineapple

Mangue fraîche 8.50€
Fresh mango

Banane au lait de coco 6.00€
Banana in coconut milk

Glaces 2 Boules 5.50€
(Coco, Mangue, Gingembre, Thé thai, Taro, Sésame, Vanille, Fraise)
2 scoops of ice cream (Coco, Mango, Ginger, Thai tea, Taro, sesame, vanilla, strawberry)

Boissons Fraîches

	50cl	1L
Vittel	4.50€	6.00€
Badoit	4.50€	6.00€

Lait de soja 25cl	5.00€	Jus d'orange, ananas Gilver 20cl	4.50€
Jus de coco 28cl	5.00€	Thé Thaï au lait glacé 25cl	5.00€
Café au lait glacé 25cl	4.50€	Coca/Zero/Swchepes/IceTea 33cl	4.50€
Jus de Litchi 25cl	5.00€	Bière Thaï Singha 33cl	6.00€

Boissons Chaudes

Café Richard	2.50€
Thé Jasmin	3.00€
Thé vert	3.00€
Infusion bio Comptoirs Richard	3.00€

Champagnes et Digestifs

Champagne Nicolas Feuillatte (75cl)	53.00€
Cognac V.S 4cl	6.00€
Mei Kuei Lu 4cl	3.20€

Cocktail sans alcool — ค็อกเทลไม่มีแอลกอฮอล์



VIRGIN MOJITO
6,50€



PRINTANIER
(ORANGE, ANANAS, LAIT
DE COCO)
6,50€



JUS HIBISCUS
6,50€



SODA AU MIEL
ET CITRON
6,50€



JUS DE COCO
5,00€

Coktail – ค็อกเทล

Coktail maison (Martini blanc, Gin, Wisky JB, Saké, jus de Lichi)	6.00€
Mojitos (Rhum - Schweppes)	7.00€

Apéritifs — เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย

Gin Tonic	5.50€	Porto	4.50€
Martini Gin	6.00€	Kir	4.00€
Martini	4.50€	Ricard	4.00€
Pastis	4.50€	Gin	5.50€
Whisky (JB)	6.00€		

CARTE DES VINS



VINS BLANCS - WHITE WINES

75cl

IGP Pays d'Oc Ecoterra - Chardonnay

19.0

Un chardonnay souple, frais, nez de chèvrefeuille

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Chateau du Cléray

22.0

Plein et frais; avec une légère perle et un nez subtil de tilleul, de citron et de pierre à fusil

VINS ROUGES - RED WINES



Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons

21.5

Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais

Brouilly AOP Réserve de Beauvoise

28.5

Fruité, léger et gouleyant, au nez de petites baies rouges

Saumur Champigny AOP Paul Filliatreau "La Grande Vignolle

25.0

Un Cabernet Franc bien construit élégant et longiligne, au nez de jus de framboise

Saint-Emilion AOP Château Robin des Moines

29.5

Assez ferme, avec un nez balsamique

VINS ROSES - PINK WINES



Côtes de Provence AOP La Source Gabriel

20.5

Plein et velouté comme une pêche

Tavel AOP Prieuré de Montézargues

27.0

Intense, frais et plein, nez de cerise et mandarine

VINS AU VERRE ET EN PICHET



15cl 25cl 50cl

Rouge IGP Bouches du Rhône, Merlot

4.5 6.0 9.0

Rosé IGP Var, Saint-Barthémy

4.5 6.0 9.0

Blanc IGP Côtes de Gascogne, Colombard Chardonnay

4.5 6.0 9.0