



Cuisine Traditionnelle Thaïlandaise

NOS HORAIRES D'OUVERTURE :

- Lundi : midi et soir
- Mardi : midi
- Jeudi : midi et soir
- Vendredi : midi et soir
- Samedi : soir
- Dimanche : midi et soir

Fermé le mardi soir, mercredi toute la journée et samedi midi

Code wifi : 20A3358070

APÉRITIFS

Maison (crémant d'Alsace, crème de gingembre)	6.50	Verre de vin	4.50
Pineau des Charente	5.50	Coupe de cava	4.50
Porto (rouge ou blanc)	5.50	Kir	4.50
Martini (rouge ou blanc)	5.50	Kir Royal	10.00
Campari	5.50	Coupe de champagne	10.00
Passoa	5.50	Get 27	5.50
Pisang	5.50	Ricard	5.50
Batida	5.50	Picon vin blanc	6.50
Malibu	5.50	Picon bière	7.00
Gancia	5.50	Picon champagne	10.00
Vodka Eristoff (rouge ou blanche)	6.00	Jack Daniel's	7.50
Bacardi Rhum blanc	6.00	Glenfiddich	9.50
Bacardi Rhum brun Reserva	7.50	Chivas	9.50
Apérol Spritz	8.00	Ron Guatemala Zacapa	13.00
		Ron Venezuela Diplomatico	11.00
		Ron Don Papa	11.00

GINS

Bombay Sapphire / East	10.50
Bulldog	11.50
Ungava	12.00
Hendrick's	12.00
Gordon Pink	12.00
Copperhead	13.00
Monkey 47	13.50

Un fever-tree est inclus dans le prix (Mediterranean, Elderflower, Indian, Ginger)

BIÈRES

Carlsberg	3.00
Liefmans Fruitesse	3.00
Leffe blonde	4.00
Singha Thai beer	4.50
Rochefort Trappistes	4.50

EAUX

1/2. Vittel	4.00
1/2. San Pellegrino Terme	4.00



SOFTS

Coca-Cola	2.75	Jus de fruit Passion (ACE)	2.75
Coca- Zéro	2.75	Jus de Pomme	2.75
Sprite	2.75	Jus d'Ananas	2.75
Fanta orange	2.75	Jus d'Orange	2.75
Tonic Nordic	2.75	Jus de Mangue	2.75
Fuze Tea pêche	2.75	Jus de Fraise	2.75
Red-Bull	3.75		





COCKTAILS

Cocktail de fruits sans alcool <i>Secret de la maison ...</i>	6.00
Mojito sans alcool <i>Menthe fraîche - citron vert - eau gazeuse - sucre de canne</i>	6.00
Mojito fraise sans alcool <i>Fraises fraîches - citron vert - eau gazeuse - sirop de fraise</i>	6.50
Banane Orange <i>Liqueur de banane - cointreau - jus d'orange</i>	7.50
Vodka Daisy <i>Vodka blanche - cointreau - grenadine - citron vert – soda</i>	8.50
Tequila Sunrise <i>Tequila - jus d'orange – grenadine</i>	8.00
Aquamarine <i>Vodka blanche - jus de pomme - curaçao bleue - liqueur de melon</i>	8.00
Cosmopolitan <i>Vodka blanche – cointreau – citron vert – jus de Cranberry</i>	8.50
Caïpirinha <i>Cachaça - citron vert - sucre de canne</i>	8.50
Cuba Libre <i>Rhum brun - coca-cola - citron vert</i>	8.00
Mojito <i>Rhum blanc - menthe fraîche - citron vert - sucre de canne - eau gazeuse</i>	8.50
Yom Pha Ban  <i>Vodka Blanche - citron vert - sirop de fraise - soda – piment</i>	8.50
Daïquiri <i>Rhum blanc - citron vert - sucre de canne</i>	8.50
Pina Colada <i>Rhum blanc - crème de coco - jus d'ananas</i>	8.50
Mojito Thai <i>Rhum blanc - Basilic frais - citron vert - sucre de canne - eau gazeuse</i>	9.00
Mojito Fraise <i>Rhum blanc - fraise fraîche - citron vert - sirop de fraise - eau gazeuse</i>	9.50
Daïquiri Fraise <i>Rhum blanc - fraise fraîche - jus de fraise - crème fraîche</i>	9.50
Long Island Ice-tea <i>Rhum brun – Rhum blanc – vodka blanche – téquila – cointreau – citron vert – cola</i>	10.00
Mojito Royal <i>Rhum blanc - menthe fraîche - citron vert - sucre de canne – champagne</i>	11.50
Mojito Fraise Royal <i>Rhum blanc - fraise fraîche - citron vert - sucre de canne – champagne</i>	12.00
Le Dar el Siam <i>Rhum blanc - gin – cointreau – tequila – cachaça - jus d'orange - jus d'ananas – curaçao</i>	11.00
Original Maï Thai <i>Rhum blanc - rhum brun - cointreau - citron vert - jus d'orange - jus d'ananas - grenadine</i>	11.50

POTAGES

Tom Yam Kung 	9.00
<i>Bouillon tomate et pimenté aux crevettes et citronnelle</i>	
Tom Kha Kai	9.00
<i>Velouté de poulet au galanga et lait de coco</i>	
Kaeng Thieud	8.50
<i>Bouillon de Vermicelles et légumes</i>	
Tom Yam Talay 	11.75
<i>Bouillon tomate et pimenté aux crevettes, moules, St Jacques, calamars et citronnelle</i>	

ENTRÉES

Po Pea Thai	10.50
<i>Nems Thaïlandais de volaille</i>	
Kai Satay	10.50
<i>Brochettes de poulet marinées accompagnées d'une sauce cacahuète</i>	
Kai Ho Bai toey	10.50
<i>Poulet mariné enrobé de feuilles de "Bai toey"</i>	
Khanomship	10.50
<i>Chaussons fourrés aux crevettes et cuits à la vapeur</i>	
Thung Thong	11.00
<i>Bouchées fourrées aux crevettes et poulet</i>	
Pathat Loom	11.50
<i>Scampis enroulés d'une fine pâte</i>	
Kung Manao  	13.50
<i>Salade de crevettes juste pochées et sauce au citron vert et piment</i>	
Yam Nua 	12.75
<i>Salade de bœuf au citron vert, piments, aromates et feuilles de menthe</i>	
Yam Pla	13.50
<i>Salade de poissons frits, pommes, noix de cajou, sauce au citron vert et piment</i>	
Yam Thalay	14.00
<i>Fruits de mer en salade, épices et citron vert</i>	
Yam Woon Sen	13.50
<i>Salade de vermicelles, scampis et poulet</i>	
Yam Pla Sam 	15.50
<i>Tartare de saumon mariné à la menthe et coriandre</i>	
Bouquet "Dar el Siam"	15.75
<i>Assortiment de 5 entrées composé d'un « Po Pea Thai », Pathat Loom », Kai Satay », « Khanomship » et « Yam Nua »</i>	

INCONTOURNABLES

Pad Thaï Kai	16.75
<i>Nouilles Thaï sautées aux œufs, cacahuètes, soja et poulet</i>	
Pad Thaï Kung	17.75
<i>Nouilles Thaï sautées aux œufs, cacahuètes, soja et crevettes</i>	
Pad Thaï NUA	17.75
<i>Nouilles sautées aux œufs, cacahètes, soja et bœuf</i>	
Khao Pad Kung	17.50
<i>Riz sauté à la Thaïlandaise accompagné de scampis</i>	
Khao Pad Nua	16.75
<i>Riz sauté à la Thaïlandaise accompagné d'émincé de bœuf</i>	
Khao Pad Kai	16.25
<i>Riz sauté à la Thaïlandaise accompagné de poulet</i>	
Mee Kai	17.50
<i>Nouilles sautées aux œufs, légumes justes croquants et poulet</i>	
Mee Kung	18.00
<i>Nouilles sautées aux œufs, légumes justes croquants et crevettes</i>	

CRUSTACÉS

Kaeng Kiawan Kung 🌶️🌶️	20.50
<i>Crevettes mijotées au curry vert, lait de coco et aubergines thaï</i>	
Kung Pong Karry	20.50
<i>Crevettes sautées au curry jaune et lait de coco</i>	
Kung Bai Kapào 🌶️	20.50
<i>Crevettes sautées au basilic thaï et piments frais</i>	
Kaeng Daeng Kung 🌶️🌶️🌶️	20.50
<i>Crevettes mijotées au curry rouge et lait de coco</i>	
Kung Khatiem	20.50
<i>Crevettes sautées à l'ail et poivre vert frais</i>	
Pad Kung Nomay Faleng	21.00
<i>Crevettes sautées aux herbes thaï et asperges vertes</i>	
Talay Andaman 🌶️	23.00
<i>Fruits de mer sautés au basilic thaï et curry doux</i>	
Kaeng Kiawan Talay 🌶️🌶️	23.00
<i>Fruits de mer mijotés au curry vert, lait de coco et aubergines thaï</i>	
Hoy Khatiem	24.00
<i>Noix de St Jacques sautées à l'ail et poivre vert frais</i>	
Hoy Kapào 🌶️	24.00
<i>Noix de St Jacques sautées au basilic thaï et piment frais</i>	
Kaeng Daeng Hoy 🌶️🌶️🌶️	24.00
<i>Noix de St Jacques mijotées au curry rouge, bambou et lait de coco</i>	

Royal Chuchi Kung    35.50
Duo de gambas géantes cuites à la vapeur et curry "chuchi"



POISSONS

Pla Wai Nam 22.00
Filet de Bar cuit à la vapeur parfumé à la citronnelle, citron vert et piment

Chuchi Karry Pla 20.50
Filet de saumon cuit à la vapeur, au curry jaune et lait de coco

Chuchi daeng Pla    20.50
Filet de saumon cuit à la vapeur, au curry "chuchi" rouge



Pla Neung King 21.50
Queue de Lotte, cuite à la vapeur et aromatisée au gingembre



Kaeng Kiawan Pla   21.50
Queue de Lotte, mijotée dans un bouillon de lait de coco et curry vert

CANARD

Ped Sapalote 20.00
Filet de canard sauté à l'ananas

Kapao Ped  20.00
Filet de canard sauté au basilic thaï et piments frais

Kaeng Kiawan Ped   20.50
Canard mijoté au curry vert, lait de coco et aubergines thaï

Kaeng Phed Ped    20.50
Canard mijoté au curry rouge, lait de coco, lychee et ananas

Ped makram 20.00
Canard snacké à la sauce tamarin

PORC

Moo Wuan 15.50
Porc sauté, caramélisé à la sauce de tamarin

Si Krong Moo 15.75
Travers de porc sauté à la façon thaï

Pad Phed Moo    15.75
Porc sauté au curry rouge, lait de coco, feuilles de citronnelle et poivre vert frais

Moo Khatiem 15.75
Porc sauté à l'ail et poivre vert frais

BOEUF

Kâpao Nua 🍴	17.00
<i>Bœuf sauté au basilic thaï et piments frais</i>	
Nua Pad King	17.00
<i>Bœuf sauté au gingembre frais et poivron</i>	
Karry Nua	17.50
<i>Bœuf sauté au curry jaune et lait de coco</i>	
Kaeng Daeng Nua 🍴🍴🍴	17.50
<i>Bœuf mijoté au curry rouge, bambou et lait de coco</i>	
Kaeng Kiawan Nua 🍴🍴	17.50
<i>Bœuf mijoté au curry vert, aubergines thaï, courgettes, poivron et lait de coco</i>	
Seua Raung Haï	20.50
<i>Le Tigre qui pleure ... Tranche de faux-filet, marinée dans une sauce huître et huile de sésame</i>	
<i>Juste saisie au teppan yaki</i>	

VOLAILLE

Kâpao Kaï 🍴	16.25
<i>Poulet sauté au basilic thaï, piment</i>	
Kaï Pad King	16.50
<i>Poulet sauté au gingembre frais</i>	
Kaeng Phed Kaï 🍴🍴🍴	16.50
<i>Poulet mijoté au curry rouge, bambou et lait de coco</i>	
Kaï Himapan	16.50
<i>Poulet sauté aux noix de cajou</i>	
KaïLo Deng	16.50
<i>Poulet caramélisé au whisky thaïlandais</i>	
Kaeng Kiawan Kaï 🍴🍴	16.75
<i>Poulet au curry vert, aubergines thaï et lait de coco</i>	
Karry Kaï	16.50
<i>Poulet sauté au curry jaune et lait de coco</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Khao Pad	6.00
<i>Riz sauté à la thaïlandaise</i>	
Mee " Dar el Siam"	8.00
<i>Nouilles sautées aux œufs et légumes juste croquants</i>	
Pad Pak Ruamit	7.50
<i>Mariage de légumes sautés servis croquants</i>	
Pad Thaï	8.50
<i>Nouilles Thaï sautées aux œufs, cacahuètes et soja</i>	



MENU DÉGUSTATION (MINIMUM 2 COUVERTS) 47.50/pers.

Potage au choix

Bouquet "Dar el Siam"

Assortiment de 3 plats et mariage de légumes croquants

Dessert ou digestif à la carte

MENU LUNCH (2 SERVICES) à partir de 17.00

Service Express

Du lundi au vendredi midi et hors jours fériés

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES À EMPORTER

Commandez aussi en ligne sur notre site internet

WWW.DARELSIAM.COM

DESSERTS

Assortiment de desserts (<i>composé de 5 desserts</i>)	10.50
Ananas thaï	10.25
Salade de fruits exotiques	8.50
Gâteau Jasmin	8.50
Glace au lait d'amande et chocolat chaud	8.00
Soupe de tapioca (<i>graine de lotus et lait de coco</i>)	8.75
Nems chocolat chaud et boule vanillée	9.00
Nems Banane et chocolat chaud	9.00
Crème brûlée saveur vanille	9.00
Crème brûlée saveur spéculos	9.00
Colonel (<i>sorbet citron vert arrosé de vodka</i>)	9.00
Trilogie de sorbet (<i>pomme granny smith - citron vert - mangue - passion - fruits rouges - coco</i>)	8.00
Glace enfant (<i>2 boules chocolat / vanille au choix</i>)	5.50

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.00
Café	3.00
Décaféiné	3.00
Cappuccino	3.00
Thé à la menthe	3.00
Thé grand Jasmin	3.00
Thé au gingembre	3.00
Thé au citron vert	3.00

DIGESTIFS

Cognac V.S.O.P Boulard	8.50
Calvados V.S.O.P Polignac	8.50
Poire Williams	8.50
Grand Marnier	8.50
Cointreau	7.50
Amaretto	6.50
Limoncello	6.00
Bailey's	6.50
Marie Brizard	6.50
Jack Daniel's	7.50
Glenfiddich	9.50
Mea Khong	8.50
Chivas	9.50
Ron Guatemala Zacapa	12.00
Ron Venezuela Diplomatico	11.00
Ron Don Papa	11.00

BOISSONS CHAUDES

ALCOOLISÉES

Irish coffee (whisky)	7.50
Mae Khong coffee (whisky thaï)	9.50
Cuban coffee (rhum brun)	8.50
Italian coffee (amaretto)	8.50
French coffee (cognac)	9.00
Marnissimo (grand marnier)	8.50
Bailey's coffee	8.50

LIQUEURS

Liqueur de rose	6.00
Liqueur de melon	6.00
Liqueur de banane	6.00
Liqueur cactus	6.00
Liqueur gingembre	6.00
Liqueur pastèque	6.00
Liqueur ananas	6.00
Liqueur pomme	6.00
Liqueur lychee	6.00
Liqueur vanille	6.00
Liqueur coco	6.00
Liqueur violette	6.00

NOTRE SELECTION DE VINS EN ACCORD AVEC LES METS

Cette sélection provient de petits vignobles tenus par des vignerons autant passionnés que passionnant, ayant pour principale motivation l'amour de leur terroir. Des vins authentiques et recherchés qui s'accorderont à merveille avec la typicité de notre cuisine.

Avec les plats à base de curry jaune

Le Pot Blanc Muscat Sec Domaine Dom Brial 20.50
Le Muscat vinifié en sec apporte une belle fraîcheur ainsi que de belles notes de fruits. Excellent également sur les asperges

Costières de Nîmes Valcombe Tradition Rouge 22.00
Vin joliment épicé avec un beau nez de fruits

Avec les plats caramélisés

Gewürztraminer Sec Domaine Lichtle 29.50
Ce vin blanc sec offre de très jolis arômes de rose et de litchi.

Do Terra Alta Lo Nei Del Soxo 24.50
Excellent assemblé de 6 cépages et de millésimes différents provenant de l'Emporda, Espagne

Avec les plats à base d'ail et poivre vert

Viognier Domaine Gassier Blanc 26.50
Le Viognier est l'un des cépages qui s'accordera le mieux avec la cuisine Thaï. Frais, fruité et superbement équilibré.

DOC Syrah Stemmari Sicilia Rouge 21.50
Superbe syrah épicée et gourmande. Ce vin sera parfait sur de nombreux plats.

Avec les plats au gingembre et poivrons

Languedoc La Provençuière Sémillon-Vermentino 23.00
Ce blanc brillant aux nuances dorées, au nez expressif, est un vin friand et joyeux en bouche.

Casa Silva Colchagua Valley 26.25
Mélange intéressant de fruits rouges, fraises, groseilles, eucalyptus, vanille et subtil relent de chêne.

Avec les plats à base de basilic et piment

Chardonnay de Mi-Nuit Blanc Domaine Dom Brial 22.50
Issu du Roussillon, ce chardonnay est vendangé en pleine nuit pour préserver la fraîcheur et la qualité du fruit.

Domaine la Barthassade Rouge « Pur C » 29.50
Cette cuvée est issue du cépage Cinsault. Elle libère des délicats arômes de fruits rouges.

Avec les plats à base de curry vert

Haut-Marin Littorine Blanc 20.00
Joli vin aux arômes floraux et de fruits blancs. Superbe fraîcheur.

Pinot Noir Domaine Delmas 29.50
Pinot Noir de la Haute Vallée en Languedoc. Un pinot Noir de caractère et authentique.

Avec les plats à base de curry rouge

Grillo Stemmari Bianco Sicilia 20.50
Le Grillo, ou Pinot Gris, est frais, rond et aromatique. Beau contraste avec les plats épicés.

Domaine Serol Eclat de Granite 28.00
L'éclat de Granite est issu du Gamay Saint-Romain. Superbe vin avec de très belle notes de fruits rouges.

CHAMPAGNES

Champagne CL de la Chappelle Audace	65.00
Champagne Veuve Clicquot Brut	85.00
Champagne Bollinger Brut	105.00
Champagne Don Pérignon Brut	245.00
Champagne Laurent Perrier	85.00

VINS BLANCS

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne Haut-Marin Littorine Blanc	20.00
<i>Joli vin aux arômes floraux et de fruits blancs. Superbe fraîcheur</i>	
Côtes de Montravel Moelleux Puy- Servain	21.00
<i>Sémillon, Muscadelle et Sauvignon, Vin élégant et soyeux ; Arômes de fruits confits, la bouche est ronde, souple et pleine de finesse</i>	

Alsace

Pinot Gris Domaine Wassler	16.50	27.50
<i>L'attaque est chaleureuse. Vin rond et gouleyant. Arômes de pêche et fleurs blanches, ainsi que des nuances de fruits secs et de pain d'épices</i>		
Gewürztraminer Sec Domaine Wassler		29.50
<i>Ce vin blanc sec offre de très jolis arômes de rose et de litchi</i>		

Loire

Sancerre Domaine Fournier	23.00	32.50
<i>Sauvignon Blanc ; Arôme à dominante végétale et minérale ; Attaque franche qui se fond en bouche</i>		

Bourgogne

Chablis Domaine Christophe	20.50	35.00
<i>Chardonnay ; Intense aux arômes de fruits citriques et exotiques ; savoureux, richesse et longueur persistante. Belle finale, très équilibrée et aromatique</i>		

Rhône

Viognier Domaine Gassier Blanc		26.50
<i>Le Viognier est l'un des cépages qui s'accordera le mieux dans la cuisine Thaï. Frais, fruité et superbement équilibré</i>		

Languedoc

Paradis Blanc Vermentino Preignes Le Vieux		23.00
<i>Vinifié en plein cœur du Languedoc, le cépage Vermentino d'origine italienne est très aromatique, frais et plaisant</i>		

Italie

Grillo Feudo Arancio Sicile		20.50
<i>Le Grillo, ou Pinot Gris, est frais, rond et aromatique. Beau contraste avec les plats épicés</i>		

Roussillon

Le Pot Blanc Muscat Sec 20.50
Le Muscat vinifié en sec apporte une belle fraîcheur ainsi que de belles notes de fruits. Excellent également sur les asperges

Chardonnay de Mi-Nuit Blanc Domaine Dom Brial 22.50
Issu du Roussillon, ce chardonnay est vendangé en pleine nuit pour préserver la fraîcheur et la qualité du fruit

VIN ROSÉS

Provence

Côtes de Provence « Bleu de Minuit » Domaine de l'Heure Bleue 27.00
Nez fruité où se mêlent des parfums de pêches, de fraises et de confiseries ; Généreux et équilibré, il prolonge agréablement ses saveurs de fruits d'été

Rhône

Tavel La Forcadière Domaine Maby 30.00
Grenache Noir et Cinsault, complété par Grenache blanc, Syrah et Mourvèdre ; Nez expressif de fruits rouges, belle fraîcheur et grande minéralité

Sud-Ouest

Grain d'Amour Rosé Doux 22.00
Issu du cépage Muscat, le Grain d'Amour est doux, sur des arômes de litchee, de fruits rouges et de fleurs

VINS ROUGES FRAIS

Alsace

Pinot Noir Domaine Wassler 17.00 27.50
Pinot Noir ; Nez intense de fruits rouges mûrs tels que la cerise et le cassis, bouche sur des notes de fondus et des fins tanins

Loire

Côte Roannaise Domaine Sérol Eclat de Granite 28.00
L'éclat de Granite est issu du Gamay Saint-Romain. Superbe vin avec de très belles notes de fruits rouges

St Nicolas de Bourgueil Domaine les Pins 15.00 22.00
Cabernet Franc ; Nez de fruits noirs, légèrement fumé, la structure est élégante et légèrement tannique

Sancerre « Domaine Foucher Lebrun » 23.00 40.50
Pinot Noir ; Bouquet de fruits rouges à dominance de griottes ; léger et souple en bouche

Beaujolais

Saint-Amour Dominique Piron 36.00
Robe rubis, son nez de violette mêlé à des senteurs de fruits rouges et noirs. Le Saint-Amour présente une bouche généreuse, fraîche avec une structure tannique ronde. Le corps de ce vin est tendre et harmonieux.

Languedoc

Pinot Noir « Haute Vallée » Domaine Delmas 30.00
Pinot Noir de la Haute Vallée en Languedoc. Un pinot Noir de caractère et authentique

VINS ROUGES

Sud-ouest

Bergerac Château Puy-Servain 20.50
Merlot et Cabernets, Vin aux reflets grenats, arômes intenses de fruits rouges. Belle structure tannique

Bourgogne

Savigny-Les-Beaune Domaine d'Ardhuy 43.00
Pinot Noir; Belle élégance, fin et fruité. Un vin riche, soyeux aux délicates notes de fruits rouges

Rhône

Côtes du Rhône Villages « Jules » Domaine des Auzières 22.50
Grenache, Syrah; Nez de petits fruits rouges mûrs; vin rond, généreux, soyeux avec une belle longueur et un final très aromatique

Vacqueyras Clos des Cazaux 34.50
Grenache, Syrah et Mourvèdre; Nez fruits rouges charnus avec une pointe de réglisse; Vin rond, plein et riche

Costières de Nîmes Valcombe Tradition Rouge 22.00
Syrah, Grenache; Vin joliment épicé avec un beau nez de fruits

Languedoc

Saint-Chinian « Conviction Intimes » Marion Pla 27.00
Grenache et Syrah; Belle robe rouge avec des reflets de brillance framboise. Un nez concentré de fruits rouges à noyaux bien mûrs. Attaque franche d'arômes de garrigue

Minervois « Carretal » Cailhol Gautran 27.50
Syrah et Grenache noir et Carignan; Robe profond aux reflets violacés. Nez élégant aux notes torréfiés, attaque en bouche franche et intense, notes de fruits mûrs et confiturés

Domaine de la Barthassade Rouge « Pur C » 29.50
Cette cuvée est issue du cépage Cinsault. Elle libère des délicats arômes de fruits rouges.

Bordelais

Côtes de Bourg La Soif de Vincent 23.00
Merlot et Malbec; Vin frais et tout en fruité, la Soif de Vincent évoque la simplicité et le plaisir immédiat

Haut-Médoc Château Sorbey 22.50
Bel assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon, ce vin passé en barriques aura un bel équilibre entre le fruit, le bois et de belles notes fumées

Graves Plaisir de Magneau 16.00 23.00
Cabernet Sauvignon et Merlot; Ce petit Graves offre plaisir et fruits à volonté. Il est facile, agréable avec des tannins soyeux

Lussac-Saint-Emilion La Croix de Rambeau 25.00 37.50
90% Merlot, 10% Cabernet Franc; Puissant, aux arômes de griottes et d'épices ou se mêlent de fines notes de boisés provenant de son élevage traditionnel en fûts de chêne français

Argentine

Punto Finale Malbec 35.00

Le Malbec est le cépage typiquement Argentin et qui s'adapte très bien au sol et au climat de ce pays. La couleur est très intense et son bouquet est une parfaite combinaison entre le fruit, la rondeur et l'harmonie. Ce vin est fruité mais puissant et il est recommandé de l'accompagner avec des viandes rouges et plats épicés

Chili

Casa Silva Colchagua Valley 27.75

Carmenere et Cabernet Sauvignon; Mélange intéressant de fruits rouges, fraises, groseilles, eucalyptus, vanille et subtil relent de chêne

Italie

Sicile Nero d'Avola Fuedo Arancio 22.00

Nero d'Avola; Nez baies noires et cassis; Attaque de fruits noirs, belle acidité, tanins doux; Finale ample et souple

Sicile Syrah Fuedo Arancio 22.00

Superbe Syrah épicée et gourmande. Ce vin sera parfait sur de nombreux plats

Pouilles Primitivo Gioia del Colle Marzagaglia 31.50

Primitivo; Ce vin définit la puissance, la richesse, la gourmandise

Espagne

Terra Alta « Lo Noi del Saxo » 24.50

Excellent assemblage de Grenache et Syrah, gourmand et plaisant

Les Grands de la carte

Lalande de Pomerol Château de la Croix des Moines 29.00 40.50

80% Merlot, 10% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon; Floral, charmeur, son boisé très fin se mêle aux arômes fruités sans les dominer

Château Franc La Rose St Émilion Grand Cru 37.00 63.00

75% Merlot et 25% de Cabernet Franc; Ce grand vin allie concentration et finesses avec un fruité exceptionnel

Pomerol Clos de la Vieille Eglise 153.00

75% Merlot et 25% de Cabernet Franc; Issu d'une surface de 1,5ha, ce grand vin est riche, complexe et puissant !

Pauillac La Fleur de Haut-Bages Libéral 71.00

75% Cabernet Sauvignon et 25% Merlot; Le second vin Haut-Bages Libéral, il offre de jolis fruits noirs et des notes florales au nez. En bouche, l'attaque et puissante et tannique

Saint-Estèphe Château Domeyne 67.00

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. Il y a dans ce Saint-Estèphe un bouquet rond et corsé, une bouche charnue sur des fruits noirs avec beaucoup de matière des tanins

Château-Neuf-du-Pape André Laurent 58.00

Nez complexe de fruits rouges et noirs; Attaque franche, ample et onctueuse, les tanins sont présents et soyeux

Crozes-Hermitage « Albéric » Gilles Robin 49.00

Syrah; Puissant, frais et épicé, arômes de fruits noirs, cerises, les tanins s'expriment en finesse et élégance

Côte Rôtie Mon Village Domaine Ogier 119.00

Syrah; Puissant mais en finesse, Complexe et élégant, une superbe Côte Rôtie

Nuits-Saint-Georges Domaine d'Ardhuy

77.00

Pinot Noir; Une robe soutenue, rouge intense aux reflets violacés. Le nez présente des notes de cassis, des notes sauvages et de cuir

Pommard Les Vignols Rossignol

122.00

Pinot Noir; Grand vin frais et minéral, avec des tanins crayeux. L'ensoleillement permet une bonne maturité de tous les composants



Cuisine Traditionnelle Thaïlandaise

*Chaque midi de semaine (hors jours fériés),
composez vous-même votre Lunch à 17€00, 21€00 ou 27€00*

LUNCH 1

En entrée,

- Tom Kha Kai
- Pathat loom

*Velouté de poulet au galanga et lait de coco
Scampis enroulés d'une fine feuille de brique*

En plat,

- Moo Wuan
- Kai Lo Deng
- Karry Nua

*Porc sauté, caramélisé à la sauce de tamarin
Poulet caramélisé au whisky thaïlandais
Bœuf sauté au curry jaune et lait de coco*

En dessert,

- Nems chocolat et boule vanille
- Soupe de tapioca
- Gâteau au jasmin
- Irish coffee (+ 2.50)

Soyez vigilant, nous n'acceptons les paiements par carte bancaire qu'à partir de 30,00 €.

Merci de votre compréhension

Code wifi : 20A3358070



Cuisine Traditionnelle Thaïlandaise

*Chaque midi de semaine (hors jours fériés),
composez vous-même votre Lunch à 17€00, 21€00 ou 27€00*

LUNCH 2

En entrée,

- Tom Yam Kung 🌿
- Popea thaï

*Bouillon tomate et pimenté aux crevettes et citronnelle
Nems thaïlandais*

En plat,

- Pad Phed Moo 🌿🌿🌿
- Seua Raung Haiï
- Kaeng Kiawan Kung 🌿🌿

*Porc sauté au curry rouge, lait de coco, feuilles de
citronnelle et poivre vert frais*

*Le Tigre qui pleure ... Tranche de faux-filet, marinée dans
une sauce huître et huile de sésame*

*Crevettes mijotées au curry vert, lait de coco et aubergines
thaï*

En dessert,

- Nems bananes sauce chocolat
- Crème brûlée vanille
- Ananas thaï
- Irish coffee (+ 2.50)

Soyez vigilant, nous n'acceptons les paiements par carte bancaire qu'à partir de 30,00 €.

Merci de votre compréhension

Code wifi : 20A3358070



Cuisine Traditionnelle Thaïlandaise

*Chaque midi de semaine (hors jours fériés),
composez vous-même votre Lunch à 17€00, 21€00 ou 27€00*

LUNCH 3

En entrée,

- Kaeng Thieud
- Khanomship

Bouillon de Vermicelles et légumes

Chaussons fourrés aux crevettes et cuits à la vapeur

En plat,

- Nua Pad King
- Kaeng Kiawan Ped 🌶️🌶️
- Kaeng Daeng Kung 🌶️🌶️🌶️

Bœuf sauté au gingembre frais et poivron

Canard mijoté au curry vert, lait de coco et aubergines thaï

Crevettes mijotées au curry rouge et lait de coco

En dessert,

- Crème brûlée spéculoos
- Salade de fruits exotiques
- Colonel (+ 2.50)

Soyez vigilant, nous n'acceptons les paiements par carte bancaire qu'à partir de 30,00 €.

Merci de votre compréhension

Code wifi : 20A3358070