

VIN AU VERRE 15cl

BLANC	Mentino	6,50€
	Côte du Rhône	6,50€
	Sauvignon	7,50€
	Chardonnay	7,50€

ROUGE	Côte du Rhône	6,50€
	Pinot Noir	7,50€
	Médoc	7,50€
	Languedoc	7,50€

ROSÉ	Côte de Provence	8€
------	------------------	----

COCKTAILS & SPIRITUEUX

Mojito (avec ou sans alcool) / Apérol Spritz / Limoncello Spritz	9€
--	----

Mai Thai (avec ou sans alcool) <i>jus de mangue, ananas, sirop de cannelle-épices, rhum, grenadine</i>	9€
---	----

Daeng Ron (Rouge Chaud) <i>whisky, cannelle, ginger beer, piment</i>	9€
---	----

Lim Long (Savourer Délicatement) <i>gin, tonic, agrumes, feuille de kaffir</i>	9€
---	----

Lom Yen (Brisée Fraîche) <i>vodka, gingembre, citronnelle, eau pétillante</i>	9€
--	----

Whisky Bellevoie / Jack Daniel's	9€
----------------------------------	----

Rhum Thaï Sang Som / Mekhong	9€
------------------------------	----

Cognac XO	13€
-----------	-----

SOFTS & SANS ALCOOL

Ginger Beer 20cl / French Agrume 25cl	5€
Jus de coco / Fruit Frappé 28cl	7€
Coca / Coca sans sucre 33cl	5€
Sprite 33cl	5€
Orangina 33cl	5€
Badoit / Évian 50cl	5€
Charitéa Mate Sparkling 33cl	7€
Charitéa Lemonaid + fruits de la passion 33cl	7€
Charitéa Lemonaid + orange sanguine 33cl	7€

CAFÉ & THÉ

Café, Café décaféiné Illy	3€
Thé Vert Jasmin	4€
Thé Noir	4€
Thé thaï au lait (chaud / froid)	6€
Carafe d'eau robinet	gratuite.



♥ Nos coups de cœur



NOTRE CAVE

Nous proposons une jolie sélection de vins qui se marient très bien avec la cuisine de famille thaïe :

LES BULLES POUR LA MISE EN ROUTE :

Bière Singha et Bière Chang (33cl) 6,5€

Les plus célèbres bières thaïlandaises. Singha : douce et fruitée ; Chang : une pils

Champagne Blanc de Blanc 1er Cru (75cl) 70€

Chardonnay – Côte des Blancs

Bulles fines, légèrement beurré, belle richesse aromatique. Une gourmandise.

LES VINS ROSÉS :

Côte de Provence La Madeleine Hecht&Bannier 2023 (75cl) 32€

Grenache, Cinsault, Syrah – Provence

Un rosé frais et digeste à la finale saline. Idéal pour tout le repas.

LES VINS BLANCS :

♥ **Un Verre(de)Mentino** Hecht&Bannier 2023 (75cl) 25€

Chenin – Languedoc

Sec, floral, parfait pour l'apéritif et les entrées.

Côtes du Rhône Les Alexandrins 2024 (75cl) 25€

Grenache Blanc, Viognier, Marsanne – Rhône

Arômes fleuris et fruités. Délicat et minéral, idéal avec les plats épicés.

Sauvignon Saint-Bris Grivot-Goissot 2023 (75cl) 30€

Sauvignon – Bourgogne

Notes florales et chair de pamplemousse, parfait pour les assortiments d'entrées.

Chardonnay Côte d'Auxerre Grivot-Goissot 2023 (75cl) 30€

Chardonnay – Bourgogne

Floral, vif et parfumé. Idéal avec nos entrées thaïes.

♥ **Chablis** Grivot-Goissot 2024 (75cl) 37€

Chardonnay – Bourgogne

Minéral, floral et citronné. Parfait avec notre pad thaï gambas.

Sancerre Domaine Naudet 2023 (75cl) 40€

Sauvignon – Loire

Fruité, floral et minéral avec une belle fraîcheur. Convient parfaitement pour les fruits de mer.

la suite...

♥ Crozes-Hermitage Maison Les Alexandrins 2024 (75cl) <i>Marsanne, Roussanne – Rhône</i> Élégant, floral, grande intensité aromatique. Sublime avec les crevettes.	40€
Hautes Côtes de Nuits Château de Prémieux 2021 (75cl) <i>Chardonnay – Bourgogne</i> Mélange d'exotisme et de fumé. Idéal avec les crevettes, gambas et currys verts.	45€
LES VINS ROUGES : Côtes du Rhône Les Alexandrins 2023 (75cl) <i>Syrah, Grenache – Rhône</i> Fruité, rond, souple. Idéal avec le bœuf basilic ou les laabs.	25€
Pinot Noir Côte d'Auxerre Grivot-Goissot 2024 (75cl) <i>Pinot Noir – Bourgogne</i> Frais, tendre, arômes de cerise. Pour les plats peu épicés.	30€
♥ Médoc Esprit de Preuillac 2016, 2nd vin de Château Preuillac (75cl) <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Bordeaux</i> Ample et profond. Pour toute la cuisine thaïe.	30€
Brouilly Domaine Perrachon & Fils 2023 (75cl) <i>Gamay – Beaujolais</i> Élégant, floral, fruité. Pour les currys rouges et les entrées.	25€
Morgon Corcelette Domaine Perrachon & Fils 2024 (75cl) <i>Gamay – Beaujolais</i> Tanins fins, riche avec une belle rondeur. Idéal pour satay et currys.	30€
♥ Fleurie Vieilles Vignes Domaine Perrachon & Fils 2023 (75cl) <i>Gamay – Beaujolais</i> Velouté, élégant avec des arômes floraux et fruités. Pour les sautés aux épices thaïes.	30€
Pic Saint Loup Hecht & Bannier 2023 (75cl) <i>Syrah, Grenache, Cinsault – Languedoc</i> Fruits rouges et noirs, fraîcheur aromatique. Idéal pour les currys et les sautés basilic.	35€
Les Sorcières Domaine du Clos des Fées 2024 (75cl) <i>Grenache, Carignan, Syrah – Côtes du Roussillon</i> Caractère soyeux et fruité explosif. Idéal pour les plats un peu épicés.	35€
La Coutourne Domaine Granier 2024 (75cl) <i>Syrah, Cabernet Sauvignon – Pays d'Oc IGP</i> Complexe et puissant, épices et fruits murs, ample et structuré. Curry épicés et viandes grillées.	40€
Médoc Chateau de Preuillac Cru Bourgeois Supérieur 2018 (75cl) <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Bordeaux</i> Fruits mûrs et tanins équilibrés. Idéal avec le tigre qui pleure.	40€
♥ Crozes-Hermitage Les Alexandrins 2023 (75cl) <i>Syrah – Rhône Nord</i> Élégant, tendu, fruits rouges. Parfait pour currys et fritures.	40€



Gigondas La Gille Famille Perrin 2023 (75cl) <i>Grenache – Rhône Sud</i> Vin est à la fois très racé et d'une grande finesse avec ses notes de fruits mûrs et de poivre. Le compagnon des currys relevés.	45€
♥ Hautes Côtes de Nuits Château de Prémieux 2023 (75cl) <i>Pinot Noir – Bourgogne</i> Fruits rouges mûrs, tannins fondus. Idéal avec plats peu épicés.	45€
NOS PÉPITES – POUR SE FAIRE PLAISIR.	
BLANC ♥ Mercurey La Perrière Cellier des Dames 2022 (75cl) <i>Chardonnay – Bourgogne</i> Notes de noisette et brioche fraîche. Idéal pour les gambas et les currys verts.	60€
ROUGE ♥ Moulin à Vent Les Vieilles Vignes Thibault Liger Belair 2020 (75cl) <i>Gamay – Beaujolais</i> Epices et arômes de fruits noirs. Le compagnon de la salade de bœuf et du curry massaman.	50€
Crozes-Hermitage Les Chaflans Domaine Les Alexandrins 2022 (75cl) <i>Syrah – Rhône</i> Issu de vieilles vignes, élégant et raffiné, d'un grand classicisme. Idéal pour le kao soy et le panang.	50€
♥ Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône 2023 (75cl) <i>Assemblage des 13 cépages de Chateauneuf du Pape – Rhône</i> Une magnifique introduction à la magie de Beaucastel. Pour tous les currys et sautés.	50€
♥ Bourgogne Les Grands Chaillots Thibault Liger Belair 2018 (75cl) <i>Pinot Noir – Bourgogne</i> Un pinot noir issu de Nuits St Georges et Chambolle-Musigny. Magnifique avec la cuisine thaïe.	60€
♥ Mercurey Les Marchands Cellier des Dames 2022 (75cl) <i>Pinot Noir – Bourgogne</i> Petits fruits noirs et nuances minérales. Idéal pour le tigre qui pleure et les sautés.	60€
Nuits Saint Georges Château de Prémieux 2023 (75cl) <i>Pinot Noir – Bourgogne</i> Fruits rouges et épices, beaux tanins équilibrés. Parfait avec plats en sauce ou légèrement relevés.	75€
Gevrey-Chambertin La Croix des Champs Thibault Liger Belair 2020 (75cl) <i>Pinot Noir – Bourgogne</i> Arômes envoutants et texture soyeuse. Pour un dîner d'émotions.	130€
Châteauneuf du Pape Château de Beaucastel 2022 (75cl) (Rhône) <i>les 13 cépages de Chateauneuf du Pape – Rhône</i> L'un des plus grands vins de France. Equilibre, élégance, complexité. Pour un moment d'exception.	160€

la suite...