

Cafés

COFFEES

NUIT EN THAÏLANDE Kahlua, rhum fonce, espresso & lait	13. ⁹⁵
CAFÉ / THÉ	3. ⁹⁵
ESPRESSO / ESPRESSO ALLONGÉ	4. ⁹⁵
ESPRESSO DOUBLE / CAPPUCCINO / CAFÉ LATTE	6. ⁹⁵
HOT SHOT Galliano, espresso & mousse de lait 3,25%	7. ⁹⁵
ESPRESSO MARTINI Kahlua, Vodka, espresso	12. ⁹⁵
CAFÉ B-52 Bailey's, Grand Marnier, Kahlua	10. ⁹⁵
CAFÉ BRÉSILIEN Tia Maria, Grand Marnier, Cognac	11. ⁹⁵
CAFÉ ESPAGNOL Tia Maria, Cognac	10. ⁹⁵

Digestifs

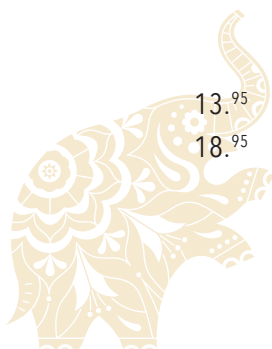
DIGESTIVES

AMARETTO	8. ⁹⁵
BAILEY'S	8. ⁹⁵
FRANGELICO	7. ⁹⁵
GALLIANO	8. ⁹⁵
SAMBUCA	6. ⁹⁵
GRAPPA	10. ⁹⁵
GRAND MARNIER	10. ⁹⁵

Portos

PORTS

WARRE'S OTIMA, 10 ans	13. ⁹⁵
WARRE'S OTIMA, 20 ans	18. ⁹⁵





Desserts

DESSERTS

CHOIX DE GLACE SORBETS	6. ⁹⁵
CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée aux feuilles de kaffir // Kaffir leaves crème brûlée	8. ⁹⁵
FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE LAVA CAKE Gâteau fondant au chocolat noir servi avec un sorbet à la noix de coco // Homemade dark chocolate molten cake served with coconut sorbet	11. ⁹⁵
RIZ COLLANT À LA MANGUE MANGO STICKY RICE Riz collant, mangue, crème de coco, gelée à la mangue // Sticky rice, mango, coconut cream, mango jelly	11. ⁹⁵
GÂTEAU AU FROMAGE ET TARO TARO CHEESECAKE Garni de taro frit, vanille servi avec un caramel vanille et fleur de sel // Topped with fried taro, served with seasalt and vanilla butterscotch	11. ⁹⁵
GÂTEAU AU FROMAGE À LA MANGUE MANGO CHEESE CAKE	11. ⁹⁵
DÉLICE THAÏ AU CHOCOLAT FAIT MAISON HOMEMADE THAI CHOCOLATE DELIGHT	11. ⁹⁵
FONDANT AU CHOCOLAT BLANC ET À LA NOIX DE COCO WHITE CHOCOLATE AND COCONUT LAVA CAKE Servi avec crème glacée à la noix de coco // Served with coconut ice cream	12. ⁹⁵

siam