



ESPRESSO / ESPRESSO ALLONGÉ	4. ⁹⁵
ESPRESSO DOUBLE	6. ⁹⁵
CAPPUCCINO	6. ⁹⁵
CAFÉ LATTE	6. ⁹⁵
THÉ	3. ⁹⁵

Cafés alcoolisés

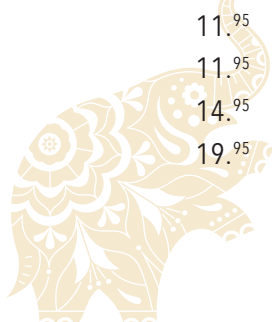
ALCOHOLIC COFFEES

HOT SHOT Galliano, espresso & mousse de lait 3,25%	7. ⁹⁵
ESPRESSO MARTINI Kahlua, Vodka, espresso	13. ⁹⁵
CAFÉ B-52 Baileys, Grand Marnier, Kahlua	13. ⁹⁵
CAFÉ BRÉSILIEN Tia Maria, Grand Marnier, Cognac	13. ⁹⁵
CAFÉ ESPAGNOL Tia Maria, Cognac	13. ⁹⁵
NUIT EN THAÏLANDE Kahlua, rhum fonce, espresso & lait	13. ⁹⁵

Digestifs

DIGESTIVES

AMARETTO	8. ⁹⁵
BAILEY'S	8. ⁹⁵
FRANGELICO	8. ⁹⁵
GALLIANO	8. ⁹⁵
SAMBUCA	8. ⁹⁵
GRAPPA	11. ⁹⁵
GRAND MARNIER	11. ⁹⁵
PORTO, 10 ans	14. ⁹⁵
PORTO, 20 ans	19. ⁹⁵





Desserts

DESSERTS

CHOIX DE GLACE SORBETS	6. ⁹⁵
CRÈME BRÛLÉE	9. ⁹⁵
Crème brûlée aux feuilles de kaffir // Kaffir leaves crème brûlée	
FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE LAVA CAKE	12. ⁹⁵
Gâteau fondant au chocolat noir servi avec un sorbet à la noix de coco // Homemade dark chocolate molten cake served with coconut sorbet	
RIZ COLLANT À LA MANGUE MANGO STICKY RICE	12. ⁹⁵
Riz collant, mangue, crème de coco, gelée à la mangue // Sticky rice, mango, coconut cream, mango jelly	
GÂTEAU AU FROMAGE ET TARO TARO CHEESECAKE	12. ⁹⁵
Garni de taro frit, vanille servi avec un caramel vanille et fleur de sel // Topped with fried taro, served with seasalt and vanilla butterscotch	
GÂTEAU AU FROMAGE À LA MANGUE MANGO CHEESE CAKE	12. ⁹⁵
FONDANT AU CHOCOLAT BLANC ET À LA NOIX DE COCO WHITE CHOCOLATE AND COCONUT LAVA CAKE	13. ⁹⁵
Servi avec crème glacée à la noix de coco // Served with coconut ice cream	

siam