



# Desserts

## DESSERTS

CHOIX DE GLACE   SORBETS	6. <sup>95</sup>
CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée aux feuilles de kaffir // Kaffir leaves crème brûlée	8. <sup>95</sup>
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. <sup>95</sup>
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. <sup>95</sup>
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. <sup>95</sup>
GÂTEAU AU FROMAGE À LA MANGUE   MANGO CHEESE CAKE	11. <sup>95</sup>
DÉLICE THAÏ AU CHOCOLAT FAIT MAISON   HOMEMADE THAI CHOCOLATE DELIGHT	11. <sup>95</sup>
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. <sup>95</sup>

siam

## Cafés

### COFFEES

---

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

## Digestifs

### DIGESTIVES

---

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

## Portos

### PORTS

---

WARRE'S OTIMA, 10 ans	13. <sup>95</sup>
WARRE'S OTIMA, 20 ans	18. <sup>95</sup>

