



À la carte



Plat garni

du menu, au choix

17,70€



· Salade royale	14,80 €
<i>Ananas, crevettes, blanc de poulet, noix de cajou, parfumée au citron vert</i>	
· L'assiette dégustation	14,80 €
<i>Salade, dim-sum, rouleau de printemps, crevettes, poulet, ananas</i>	
· Salade végétarienne	14,80 €
<i>Salade, algues wakame, carottes, soja, tofu, ananas, sésame</i>	
· Soupe Thaï au potiron	10,60 €
<i>Selon la saison</i>	
· Dim sum	10,60 €
<i>Assortiment composé de 5 pièces</i>	
· Rouleaux de printemps	9,70 €
<i>2 pièces</i>	

Desserts • 7,40€

- **Tapioca au lait de coco et glace à la mangue**
- **Coupe glacée 2 boules**
- Vanille, café, chocolat, pistache, coco, caramel, mangue, cassis*
- **Salade de fruits frais exotiques**
- **Flan royal**
- **Gâteau de riz thaïlandais**
- **Perles de coco, fourrées à la crème de lotus**
- **La pâtisserie** *au choix*



Menu

Route De La soie

Plat avec entrée ou dessert

21,30€



Menu

Guimet

Plat avec entrée et dessert

25,80€

Entrées

au choix

- **Salade royale** Ananas, crevettes, blanc de poulet, noix de cajou, parfumée au citron vert
- **L'assiette dégustation**
Salade, dim sum, rouleau de printemps, crevettes, poulet, ananas
- **Salade végétarienne** Salade, algues wakame, carottes, soja, tofu, ananas, sésame
- **Soupe Thaï au potiron**
- **Rouleau de printemps**
- **Nems aux crevettes, salade verte, menthe fraîche**
- **Dim Sum** Assortiment composé de 4 pièces



Plats

au choix
accompagnés
de riz blanc vapeur

- **Filet de bar vapeur, sauce au gingembre et à la ciboule**
- **Saumon bio à la thaïlandaise**
- **Grosses crevettes, sauce au basilic**
- **L'assortiment Salon des porcelaines**
Brochette de poulet, dim sum, cabillaud à la thaïlandaise, salade
- **Yakitoris de poulet**
- **Filet de porc à l'orange et au sésame**
- **Dim-Sum** Assortiment composé de 7 pièces, bouchées vapeur
- **Raviolis vapeur aux crevettes**
- **Vermicelles de riz au bœuf** Vermicelles, bœuf, salade, cacahuètes, menthe, sauce
- **Assiette végétarienne** Nouilles et légumes

Garnitures au choix

Mélange de légumes verts,
Riz blanc,
Riz cantonnais

Desserts

au choix

- **Salade de fruits frais exotiques**
- **Flan royal**
- **Gâteau de riz thaïlandais**
- **Tapioca au lait de coco et glace à la mangue**
- **Perles de coco, fourrées à la crème de lotus**
- **Tarte aux fruits** au choix
- **Coupe glacée 2 boules**
Vanille, café, chocolat, pistache, coco, caramel, mangue, cassis

Vins et apéritifs

Les Vins rouges

		Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Château de Castelneau 2019	Bordeaux supérieur	5,60 €	9,30 €	17,50 €	26,00 €
Château Chêne vieux 2014	Puisseguin - Saint-Emilion	-	-	-	31,20 €
Château du Mayne 2010	Graves	-	-	-	41,40 €
Domaine des Glycines 2021	Saumur Champigny	5,50 €	8,70 €	17,20 €	25,70 €
Dominique Piron 2020	Brouilly	6,70 €	11,60 €	23,10 €	34,60 €
Jas du Lauzon 2020	Lubéron	4,40 €	5,90 €	11,20 €	16,70 €

Les Vins rosés

		Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Domaine de Valdernier 2020	Côteaux d'Aix en Provence	5,40 €	7,70 €	15,10 €	22,30 €
Jas du Lauzon 2022	Lubéron	4,40 €	5,90 €	11,20 €	17,30 €

Les Vins blancs

		Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Château de Castelneau 2022	Bordeaux, Entre Deux-Mer	7,00 €	12,50 €	25,00 €	37,50 €
Jas du Lauzon 2022	Lubéron	4,40 €	5,80 €	11,20 €	16,70 €

Apéritifs

Kir 12cl	5,40 €	Suze 6cl	5,60 €
Whisky 4cl	6,60 €	Calvados 4cl	6,60 €
Martini 6cl	5,40 €	Cognac 4cl	6,60 €
Ricard 2cl	5,40 €	Armagnac	6,60 €
Porto 6cl	5,40 €	Eau de vie de prune	7,00 €
Américano 6cl	7,00 €	Champagne Bouteille 75cl	65,00 €

Boissons Fraîches

Bières

Carlsberg blonde 25cl	6,70 €
Heineken 25cl	6,70 €
Tsing Tao 25cl	6,70 €

Jus de fruits

Nectar de fruits 20cl	5,10 €
Ananas, orange, pamplemousse, abricot	
Fruits pressés	6,70 €
Orange, citron, pamplemousse	

Eaux et sodas

Vittel, Badoit 50cl	5,10 €	Lait avec sirop, Eau avec sirop 25cl	5,10 €
Perrier 33cl	5,10 €	Lait froid 25cl	4,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola light 33cl	5,10 €	Limonade 25cl	5,10 €
Schweppes, Orangina 33cl	5,10 €	Diabolo 25cl	5,10 €



Cafés

- Café express · 2,70 €
- Double express · 5,20 €
- Grand café crème · 5,40 €
- Décaféiné · 2,70 €
- Cappuccino · 5,70 €
- Café glacé · 5,50 €
- Café frappé glacé au lait · 6,60 €

Laits

- Lait chaud · 4,30 €

Chocolats

- Chocolat chaud maison · 5,50 €
- Chocolat Viennois · 6,60 €



Thés verts Palais des thés

5,50€

- **Thé vert Japonais Sencha Ariake**
Doux et tonique, notes iodées et végétales
- **Grand Jasmin Chun Feng**
L'un des meilleurs thés verts au jasmin
- **Genmaicha Yama**
Japonais, mélange de thé vert Bancha et riz brun grillé
- **Détox Japonaise, recette Bio**
Associe les vertus détox du thé vert Sencha, de la spiruline et du sarrasin aux notes de poire nashi, l'allié idéal des instants de détente
- **Summer Fizz**
Un thé glacé aux notes épicées.

Thés noirs Palais des thés

5,50€

- **Darjeeling Margaret's Hope**
Thé des hauts plateaux himalayens, sombre et fruité avec beaucoup de caractère
- **Earl Grey - Blue of London**
Thé noir du Yunnan, associé à la bergamote délicate, mélange d'équilibre et de finesse
- **Thé de Chine - Grand Yunnan Impérial**
Fleuri et doux au parfum de miel, réveille sans énerver

Infusions Palais des thés

5,50€

- **Verveine**
Fraîche et citronnée, reconnue pour ses vertus apaisantes
- **Verveine, orange, menthe**
Infusion bienfaisante de feuilles de verveine, écorces d'orange et feuilles de menthe
- **Camomille**
Parfum doux et fleuri

Milkshakes • 8,70€

À partir de 15h

- **Milkshake à la noix de coco et à la banane 25cl**
 - **Milkshake au gingembre 25cl**
 - **Milkshake à la mangue 25cl**