



FINGER
FOOD
&
THAÏ





FINGER FOOD

Du dimanche au jeudi de 12h à 21h, vendredi & samedi 12h à 22h
From sunday to thursday 12h to 21h, friday & saturday 12h to 22h

GALETTE DE SARRASIN

OEUF BROUILLÉ ET CIBOULETTE, CAVIAR KRISTAL

BUCKWHEAT GALETTE, SCRAMBLED EGG AND CHIVES, KRISTAL CAVIAR

24€

LOSBTER ROLL, MARINÉ AU CURRY ROUGE

PURÉE D'AVOCAT, CITRON VERT, BASILIC

BLUE LOBSTER ROLL, RED CURRY, AVOCADO PURÉE, LIME, BASIL

20€

TARTARE DE FILET DE BOEUF

SUR UN PAIN GRILLÉ, JAUNE D'OEUF CONFIT AU SOJA

BEEF FILET TARTARE ON TOAST, SOY EGG YOLK CONFIT

20€

BROCHETTE DE KEFTA D'AGNEAU AUX ÉPICES

HARISSA MAISON, FROMAGE BLANC

CONCOMBRE ET MENTHE FRAÎCHE

LAMB KOFTA SKEWERS WITH SPICES, HOMEMADE HARISSA

COTTAGE CHEESE, CUCUMBER AND FRESH MINT

2 PIÈCES | 16€

GAMBAS CRISPY OIGNONS ROUGES ET NOIX DE COCO

VINAIGRETTE AUX SUPRÊMES D'AGRUMES

CRISPY PRAWNS

COCONUT AND RED ONIONS, CITRUS VINAIGRETTE

3 PIÈCES | 14€



FINGER FOOD

Du dimanche au jeudi de 12h à 21h, vendredi & samedi 12h à 22h
From sunday to thursday 12h to 21h, friday & saturday 12h to 22h

MINI CLUB SANDWICH VOLAILLE FERMIÈRE, BACON FUMÉ

MINI CLUB SANDWICH, FREE-RANGE CHICKEN AND SMOKED BACON
14€

NAAN BREAD AUX LÉGUMES CONFITS GARAM MASALA, CORIANDRE FRAÎCHE

CONFIT VEGETABLES NAAN BREAD
GARAM MASALA AND FRESH CORIANDER
12€

SAMOSA À LA VIANDE DE GRISON ET FROMAGE À RACLETTE AU LAIT CRU

CRISPY RACLETTE CHEESE SAMOSA, GRISON AIR DRIED MEAT
2 PIÈCES | 12€

SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON EMMENTAL ET BEAUFORT AU LAIT CRU

GRATINEED ONION SOUP AU GRATIN
EMMENTAL AND RAW MILK BEAUFORT
12€

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE

CHARCUTERIES IBÉRIQUES
IBERIAN PENINSULA CHARCUTERIE
18€

PLANCHETTE DE FROMAGES AFFINÉS

FROMAGES AFFINÉS PAR NOTRE MAÎTRE AFFINEUR
PELLEGRINI À L'ISLE-SUR-LA-SORGUES
CHEESE SELECTION
FROM MAITRE AFFINEUR PELLEGRINI IN L'ISLE-SUR-LA-SORGUES
18€



SPÉCIALITÉS THAÏ | THAÏ SPECIALITIES

Du dimanche au jeudi de 12h à 21h, vendredi & samedi 12h à 22h
From sunday to thursday 12h to 21h, friday to saturday 12h to 22h

PAPED TOD «FAÇON THAÏ»

NEMS FRITS AUX LEGUMES, ACCOMPAGNÉ D'UNE PETITE SALADE

FRIED VEGETABLE SPRING ROLL, SERVED WITH A SMALL SALAD

3 PIÈCES 10 € | 6 PIÈCES 20 €

PAPED SOD «FAÇON THAÏ»

ROULEAUX DE PRINTEMPS FRAIS, AUX CREVETTES OU VÉGÉTARIENS

FRESH SHRIMP OR VEGETABLE SPRING ROLL

LA PIÈCE 15€

SOM TAM THAÏ AVEC CREVETTES OU VEGETARIEN 🌿

SALADE DE PAPAYE VERTE, CORIANDRE, PIMENT.

AVEC OU SANS CREVETTES

GREEN PAPAYA SALAD, CORIANDER, CHILI. WITH OR WITHOUT SHRIMP

AVEC CREVETTES (WITH SHRIMP) PETIT 10 € | GRAND 20 €

SANS CREVETTES (WITHOUT SHRIMP) PETIT 8 € | GRAND 16 €



SPÉCIALITÉS THAÏ | THAÏ SPECIALITIES

Du dimanche au jeudi de 12h à 21h, vendredi & samedi 12h à 22h
From sunday to thursday 12h to 21h, friday to saturday 12h to 22h

PAD THAÏ 🌶️

NOUILLES DE RIZ, CREVETTES

RICE NOODLES, PRAWNS

PETIT 13 € | GRAND 26 €

TOM YAM KUN 🌶️🌶️

BOUILLON, CREVETTE, CITRONNELLE ET CHAMPIGNONS

SWEET SOUR PRAWN SOUP, LEMONGRASS, MUSHROOMS

PETIT 13 € | GRAND 26 €

TOM YAM KAI 🌶️🌶️

BOUILLON, POULET, CITRONNELLE ET CHAMPIGNONS

SWEET SOUR CHICKEN SOUP, LEMONGRASS, MUSHROOMS

PETIT 12 € | GRAND 24 €

PANANG KAI 🌶️🌶️

CURRY ROUGE AU POULET, SERVI AVEC DU RIZ THAÏ

RED CHICKEN CURRY, SERVED WITH THAÏ RICE

PETIT 12 € | GRAND 24 €

PANANG PAK 🌶️

CURRY ROUGE AUX LÉGUMES, SERVI AVEC DU RIZ THAÏ

RED VEGETABLE CURRY, SERVED WITH THAÏ RICE

PETIT 10 € | GRAND 20 €

KRA PAO NEUA 🌶️🌶️

FILET DE BOEUF AUX OIGNONS BLANCS,

BASILIC THAÏ DE NOTRE POTAGER, RIZ THAÏ

BEEF FILET WITH WHITE ONIONS,

THAI BASIL FROM OUR GARDEN, SERVED WITH THAÏ RICE

PETIT 14 € | GRAND 28 €



CAVIAR

Du dimanche au jeudi de 12h à 21h, vendredi & samedi 12h à 22h
From sunday to thursday 12h to 21h, friday to saturday 12h to 22h

CAVIAR KRISTAL MAISON KAVIARI

Boîte de 50 grammes | 50g
250€

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL MAISON PETROSSIAN

Boîte de 50 grammes | 50g
350€

SERVIS AVEC BLINIS,
CRÈME FAÎCHE D'ISIGNY ET CONDIMENTS
SERVED WITH BLINIS,
FRESH ISIGNY CREAM AND CONDIMENTS



DESSERTS

COUPES GLAÇÉES

COUPE GLAÇÉE «CROC'NOISETTE»
GLACE À LA NOISETTE, PRALINÉ NOISETTE
CHANTILLY NOISETTE, ÉCLATS DE COOKIES

“CROC'NOISETTE” Ice CREAM

HAZELNUT ICE CREAM, HAZELNUT PRALINE

HAZELNUT WHIPPED CREAM, COOKIE CHIPS

15 €

COUPE GLAÇÉE «ÉCLATS EXOTIQUE»
SORBET NOIX DE COCO, SORBET EXOTIQUE
CHANTILLY VANILLÉE, ÉCLATS DE NOIX DE COCO

“ÉCLATS EXOTIQUE” Ice CREAM

COCONUT SORBET, EXOTIC SORBET

VANILLA WHIPPED CREAM, SHREDDED COCONUT

15 €

COUPE GLAÇÉE «CAFÉ LIÉGEOIS»

“CAFÉ LIÉGEOIS” Ice CREAM

15 €

ESQUIMAU
Caramel, ou CHOCOLAT-VANILLE, ou FRAISE
(POUR LES TOUS PETITS)

ESQUIMAU

CARAMEL, OR CHOCOLATE AND VANILLA, OR STRAWBERRY

(FOR THE KIDS)

12 €



DESSERTS

AURÉLIEN TROUSSE, MÉDAILLÉ DE BRONZE
«CHAMPIONNAT DE FRANCE DES DESSERTS 2019»

DESSERTS BY AURÉLIEN TROUSSE
BRONZE MEDAL OF «FRENCH DESSERT CHAMPIONSHIP 2019»

ENTREMET CHOCOLAT BLOND,
CACAHUÈTES ET ABRICOT

DULCEY CHOCOLATE GÂTEAU, PEANUTS AND APRICOTS
15 €

100% VANILLE
100% VANILLA
15 €

TARTELETTE RHUBARBE,
MOUSSE DE GROSEILLES ET SARASIN

RHUBARB TARTLET,
CURRANT AND BUCKWHEAT MOUSSE
15 €

CABOSSE AU CHOCOLAT NOIR,
ÉCLATS DE GRUÉ DE CACAO, FÈVE DE TONKA

DARK CHOCOLATE POD
COCOA NIBS, TONKA BEAN
19 €

COUPE DE POIRES, NOTES DE VERVEINE ET NOIX

PEAR CUP, NOTES OF VERBENA AND NUTS
15 €

LES PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE
PARIS

Dom Pérignon



CHAMPAGNE
DUVAL-
LEROY

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY


Hennessy


MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN


RELAIS &
CHATEAUX

PRIX NETS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE COMPRIS

NET PRICES IN EURO ALL TAXES INCLUDED, INCLUDED SERVICE

ORIGINES DES VIANDES: FRANCE (PORC, BOEUF, VOLAILLE, AGNEAU), ESPAGNE (PORC), IRLANDE (GRISSE)

MEAT ORIGINS : FRANCE (PORC, BEEF, POULTRY, LAMB), SPAIN (PORK), IRELAND (GRISSE)