



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

NAAN BREAD AUX LÉGUMES CONFITS
GARAM MASALA, CORIANDRE FRAÎCHE

CONFIT VEGETABLES NAAN BREAD
GARAM MASALA AND FRESH CORIANDER

12€

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€

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

CRISPY RACLETTE CHEESE SAMOUSSAS, GRISON AIR DRIED MEAT

2 PIÈCES | 16€

LOSBTER ROLL, MARINÉ AU CURRY ROUGE
PURÉE D'AVOCAT, CITRON VERT, BASILIC

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

20€



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€

MINI CHEESEBURGER
SAUCE BARBECUE MAISON ET FRITES FRAÎCHES
MINI CHEESEBURGER, HOMEMADE BARBECUE SAUCE, FRENCH FRIES
16€

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

GAMBAS CRISPY OIGNONS ROUGES ET NOIX DE COCO VINAIGRETTE AUX SUPRÊMES D'AGRUMES

CRISPY PRAWNS

COCONUT AND RED ONIONS, CITRUS VINAIGRETTE

3 PIÈCES | 14€

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 €

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 KAI 🍴 🍴

BOUILLON, POULET, CITRONNELLE ET CHAMPIGNONS

SWEET SOUR CHICKEN SOUP, LEMONGRASS, MUSHROOMS

PETIT 12 € | GRAND 24 €

PANANG PAK 🍴

CURRY ROUGE AUX LÉGUMES, SERVI AVEC DU RIZ THAÏ

REDVEGETABLE 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
200€

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



DESSERTS

AURÉLIEN TROUSSE, MÉDAILLÉ DE BRONZE

«CHAMPIONNAT DE FRANCE DES DESSERTS 2019»

DESSERTS BY AURÉLIEN TROUSSE

BRONZE MEDAL OF «FRENCH DESSERT CHAMPIONSHIP 2019»

COUPE GLAÇÉE «CROC'NOISETTE»

GLACE À LA NOISETTE, PRALINÉ NOISETTE

CHANTILLY NOISETTE, ÉCLATS DE COOKIES

“CROC'NOISETTE” ICE CREAM CUP

HAZELNUT ICE CREAM, HAZELNUT PRALINE

HAZELNUT WHIPPED CREAM, COOKIE CHIPS

15 €

COUPE «MONT-VENTOUX»

GLACE AUX MARRONS, SORBET CASSIS

CHANTILLY VANILLÉE, MERINGUE AU POIVRE DE JAMAÏQUE

«MONT-VENTOUX» ICE CREAM CUP

CHESTNUT ICE CREAM, BLACKCURRANT SORBET

VANILLA CHANTILLY, JAMAICAN PEPPER MERINGUE

15 €

L'EFFET CARAMEL

CARAMEL EFFECT

15 €

MINI BÛCHE «ÉVEIL DES SENS»

CHOCOLAT NOIR ET FÈVE DE TONKA

MINI BÛCHE «ÉVEIL DES SENS»

DARK CHOCOLATE AND TONKA BEAN

19 €



POUR LES TOUT-PETITS / FOR THE KIDS

PLATS / DISHES

FILET DE POISSON BLANC

WHITE FISH FILET

28€

NUGGETS DE POULET MAISON

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS

28€

SERVIS AVEC FRITES, PÂTES OU LÉGUMES

SERVED WITH FRIES, PASTA OR VEGETABLES

DESSERTS

ESQUIMAU

CARAMEL, OU CHOCOLAT-VANILLE, OU FRAISE

ESQUIMAU

CARAMEL, OR CHOCOLATE AND VANILLA, OR STRAWBERRY

12 €

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 (GRISSON)

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