



FINGER
FOOD
&
THAÏ





FINGER FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

ROLLS AUX LÉGUMES CONFITS ET OIGNONS CRISPY

CANDIED VEGETABLES AND CRISPY ONION ROLLS

10€

CROQUE TRUFFE

CROQUE TRUFFLE

20€

MINI CHEESEBURGER MAISON

HOMEMADE MINI CHEESEBURGER

2 PIÈCES 15€

MINI CLUB SANDWICH

VOLAILLE FERMIÈRE, BACON FUMÉ

FREE-RANGE POULTRY, SMOKED BACON, MINI CLUB SANDWICH

2 PIÈCES 14€

Frites Maison

8€

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

SELECTION OF MATURE CHEESES FROM OUR MASTER CHEESEMAKER

PELLEGRINI IN L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

18€



FINGER FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

PAPED TOD «FAÇON THAÏ»

NEMS FRITS AUX LEGUMES, ACCOMPAGNÉS D'UNE PETITE SALADE
FRIED NEMS WITH VEGETABLES, SERVED WITH A SMALL SALAD
5 PIÈCES 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 12 € | GRAND 20 €

SANS CREVETTES (WITHOUT SHRIMP) PETIT 8 € | GRAND 12 €

PAD THAÏ 🍜

NOUILLES DE RIZ, CREVETTES

RICE NOODLES, PRAWNS

PETIT 14 € | GRAND 22 €

TOM YAM KAI 🍜

BOUILLON, POULET, CITRONNELLE ET CHAMPIGNONS

SWEET SOUR CHICKEN SOUP, LEMONGRASS, MUSHROOMS

PETIT 12 € | GRAND 20 €

PANANG PAK

CURRY ROUGE AUX LÉGUMES, SERVI AVEC DU RIZ THAÏ

RED VEGETABLE CURRY, SERVED WITH THAÏ RICE

PETIT 10 € | GRAND 17 €

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 22 €



CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

CAVIAR BAERI FRANÇAIS

BOÎTE DE 20 GRAMMES | 80€

BOÎTE DE 50 GRAMMES | 180€

CAVIAR KRYSTAL

BOÎTE DE 20 GRAMMES | 90€

BOÎTE DE 50 GRAMMES | 200€

BOÎTE DE 125 GRAMMES | 500€

CAVIAR OSCIETRE GOLD

BOÎTE DE 30 GRAMMES | 160€

BOÎTE DE 50 GRAMMES | 280€

SERVIS AVEC BLINIS, CRÈME ACIDULÉE ET CONDIMENTS

SERVED WITH BLINIS, SOUR 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»

ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET POIVRE DE JAMAÏQUE

DARK CHOCOLATE & JAMAICAN PEPPER ENTREMET

14€

FRAISES DE CARPENTRAS AU PARFUM DE GÉRANIUM

CARPENTRAS STRAWBERRIES, GERANIUM SCENT

16€

CHÉ (DESSERT THAÏ)

TAPIOCA COMME UN RIZ AU LAIT, LAIT DE COCO, BANANE

CHÉ (THAÏ DESSERT)

TAPIOCA LIKE A MILKY RICE, COCONUT MILK, BANANA

16€

COUPE GLACÉE CARAMEL, CONFITURE DE LAIT, CHOUCHOU

CARAMEL ICE CREAM CUP, MILK JAM, CHOUCHOU

19 €

COUPE GLACÉE «L'ORANGERAIE»

ICE CREAM CUP THE «ORANGERAIE»

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
CARMEL, OU CHOCOLAT-VANILLE, OU FRAISE

ESQUIMAU

CARMEL, OR CHOCOLATE AND VANILLA, OR STRAWBERRY

12 €

LES PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE

PARIS

Dom Pérignon



GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Hennessy



MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN



PRIX NETS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE COMPRIS

NET PRICES IN EURO ALL TAXES INCLUDED, INCLUDED SERVICE

ORIGINES DES VIANDES: FRANCE (PORC, VOLAILLE), ESPAGNE (PORC), UE (BOEUF)

MEAT ORIGINS : FRANCE (PORC, POULTRY), SPAIN (PORK), EU (BEEF)