

# Les desserts

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Délice Coco (chaud)            | 7.80€  |
| Banane au lait de coco         | 7.80€  |
| Salade de fruits frais         | 9.80€  |
| Riz gluant aux mangues         | 12.50€ |
| Gâteau de palmiers             | 8.50€  |
| (lait de coco & farine de riz) | 13.50€ |
| Fruits frais                   |        |

# Les glaces

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| 2 boules                                           | 4.50€ |
| 3 boules                                           | 5.80€ |
| (vanille, fraise, chocolat, citron, caramel, coco) |       |

# Entrées

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Nems chauds                            | 5.60€  |
| Rouleaux de printemps                  | 6.80€  |
| Salade Laab au poulet                  | 9.80€  |
| Brochettes de poulets, sauce cacahuète | 10.50€ |
| Salade de vermicelle au crevette       | 10.50€ |

## Plat sans gluten

Pâtes de riz sautées (bœuf ou poulet ou crevette) **14.50€**

## Plats végétariens

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Soupe Tom Yam aux légumes et lait de coco | 10.80€ |
| Tofu aux légumes                          | 10.80€ |
| Légumes au curry (vert, rouge ou jaune)   | 10.80€ |

# Plats

|                                                          |               |
|----------------------------------------------------------|---------------|
| Poulet au curry (Jaune, vert ou rouge)                   | <b>13.80€</b> |
| Poulet à l'ananas frais                                  | <b>13.50€</b> |
| Filet de poulet à la citronnelle                         | <b>13.20€</b> |
| Filet de canard rôti au curry rouge piquant              | <b>15.50€</b> |
| Filet de canard sauté à l'aubergine                      | <b>15.80€</b> |
| Wok de bœuf piquant aux feuilles de basilic (Bœuf Angus) | <b>16.50€</b> |
| Bœuf sauté au gingembre (Bœuf Angus)                     | <b>16.50€</b> |
| Wok de crevettes sauce piquante                          | <b>14.50€</b> |
| Soupe Tom Yam aux crevettes et lait de coco              | <b>16.50€</b> |
| Beignets de crevettes sautés au sel, poivre et ail       | <b>17.50€</b> |
| Nouilles sautées (crevette, bœuf, ou poulet)             | <b>14.50€</b> |
| Bô bun de bœuf (Bœuf Angus)                              | <b>17.80€</b> |
| Ris de veau sauté au gingembre                           | <b>20.50€</b> |

# Accompagnements

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Sautés de légumes | <b>10.50€</b> |
| Riz gluant        | <b>5.90€</b>  |
| Riz nature        | <b>3.80€</b>  |

# Un peu de vin pour le repas

## Vin rouge

|                                                           |                    |                    |                     |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Pot AOC Croze-Hermitage rouge<br>Gilles Robin             | <b>19.50€</b> 50cl | <b>14.50€</b> 25cl | <b>5.60€</b> /verre |
| Crozes-Hermitage Papillon BIO, Gilles Robin 75 cl         |                    | <b>31.50€</b>      | <b>5.60€</b> /verre |
| Côtes du Rhône BIO Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné 75 cl |                    | <b>31.50€</b>      | <b>5.60€</b> /verre |
| Côtes du Vivarais AOC Domaine Gallety 75 cl               |                    | <b>29.50€</b>      | <b>5.60€</b> /verre |

## Vin Blanc

|                                                                   |                    |                   |                     |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Pot de blanc (Chardonnay)                                         | <b>15.80€</b> 50cl | <b>8.80€</b> 25cl | <b>5.60€</b> /verre |
| Vénus n°7 AOP Côtes de Gascogne,<br>château Haut Marin 75 cl      |                    | <b>25,50€</b>     | <b>5.60€</b> /verre |
| Suzy Chardonnay IGP pays d'Oc 2021 bio,<br>Aubert & Mathieu 75 cl |                    | <b>25,50€</b>     | <b>5.60€</b> /verre |
| St Véran AOC Maison Louis Jadot 75 cl                             |                    | <b>38,50€</b>     | <b>5.60€</b> /verre |

## Vin Rosé

|                                                                       |                    |                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Pot de rosé AOC (Côte de provence)                                    | <b>17.50€</b> 50cl | <b>9.50€</b> 25cl | <b>5.60€</b> /verre |
| Puech Haut AOC Languedoc Cuvée Prestige 75 cl                         |                    | <b>32.50€</b>     | <b>5.60€</b> /verre |
| Peyrassol AOC Côte de Provence 75 cl                                  |                    | <b>31.80€</b>     | <b>5.60€</b> /verre |
| Miraval "Studio" IGP Méditerranée Rosé 2021,<br>Domaine Miraval 75 cl |                    | <b>26.00€</b>     | <b>5.60€</b> /verre |
|                                                                       |                    | <b>78.50€</b>     |                     |

## Champagne

**PRIX NETS EN EUROS SERVICE - TVA 20%**