

Le patrimoine sucré de la Thaïlande

Les desserts thaïlandais sont élaborés à partir d'ingrédients simples et naturels, sublimés par un savoir-faire transmis de génération en génération. Lait de coco, riz gluant, farines de riz, sucre de palme, pandan et fruits tropicaux composent l'âme de ces douceurs emblématiques.

Khanom Krok

15€

Petites bouchées traditionnelles préparées à base de farine de riz, de riz et de lait de coco, cuites dans un moule en fonte aux alvéoles arrondies. Délicieusement croustillantes à l'extérieur et fondantes à cœur. Servies chaudes.

Kluay Tod

13€

Beignets de banane enrobés de graines de sésame, servis avec une glace à la vanille.

In-thanin

14€

Une douceur traditionnelle thaïlandaise à base de farine de riz et de lait de coco, délicatement parfumée et servie selon la recette authentique.

Roti

14€

Fine crêpe thaïlandaise croustillante, accompagnée d'une sauce caramel au beurre salé et d'une glace au caramel.

Khao Niew Mamuang (en saison)

13€

L'incontournable Mango Sticky Rice : riz gluant délicatement cuit dans un lait de coco parfumé, accompagné d'une véritable mangue thaïlandaise soigneusement sélectionnée.

Glaces & sorbets

Glaces

4,5€/boule

Vanille Bourbon / Chocolat / Moka /
Caramel au beurre salé / Rhum raisins /
Thé vert / Noix de coco / Lavande

Sorbets

4,5€/boule

Citron Yuzu / Mangue / Pomme verte /
Basilic / Litchi

Thés & cafés

Café / Espresso

3,5€

Thé vert / Jasmin / Menthe / Fruits 4,5€

Digestifs

Amaretto Casoni

12€

Baileys

12€

Cointreau

12€

Peket Gaufre

11€

Rhum Phraya (Thaïlande)

15€

Rhum Sang Som (Thaïlande)

13€

Whisky Regency (Thaïlande)

14€

Whisky Mekhong (Thaïlande)

14€

Cognac

13€

Poire

13€

Irish Coffee

13€

Thaïrish coffee (whisky thaï)

13€

Demandez votre digestif préféré

(nous l'avons peut-être)

13€