

Nos Desserts

Coco Banana 6

Banane, perles de tapioca, lait de coco, sésame noir & blanc
White tapioca pearls with coconut milk, banana and sesame

Dragon Balls 5.50

Perles de coco avec sauce chocolat
Coconut balls with chocolate sauce

Crunchy Choco 5.50

Entremet de chocolat noir, feuillantine praliné
Chocolate mouss & crunchy praliné

Déjà Vù 5.50

Mix Nougat chinois & gingembre confit
Crystallized ginger, sesame and peanut nougat

Dessert du Moment 7

Dessert of the day

Glaces 1 boule 2.90

Ice cream
2 boules 5.50
3 boules 6.90

Glaces artisanales bio de Dordogne, «Glace de la Ferme» : la famille Javersac

Vanille de Madagascar / Chocolat / Caramel Beurre Salé / Stracciatella / Yaourt

Sorbets : Mangue / Fraise / Litchi

Madagascar Vanilla / Chocolate /Salted Caramel / Stracciatella / Yogourt

Sorbet : Mango / Strawberry / Lytchee

Soft

Abatilles 50cl (pétillante ou plate) 3.50

Abatilles 100cl (pétillante ou plate) 5.50

Coca-Cola / Coca-Coca Zéro / Orangina / Ice Tea pêche 3.50

Jus de fruit ou Jus Granini 25cl / Ginger beer 3

Boissons chaudes

Expresso ou Allongé 1.90

Double expresso 3

Thés & Infusions Dammann Frères 4,50

- Thé vert au jasmin

- Touareg (*thé vert menthe*)

- Earl Grey Yin Zen (*thé noir bergamote et pointe blanche*)

- Oriental (*thé vert passion, fraise, pêche*)

- Infusion Nectar Royal (*hibiscus, pomme, fruits rouges*)

- Infusion des 40 sous (*écorce de citron, verveine, thym, réglisse*)

Whiskies

Monkey Shoulder – The Original 12

Cardhu 12 ans Single Malt 9

Suntory Japanese 11

Digestifs

Mei Kuei Lu Chiew Saké chinois 4

Get 27 6

Nos Cocktails

Exotic Pump 8

Sans alcool : Jus de litchi, jus d'ananas, fruit de la passion, citron vert, sirop de grenadine

Kampai Mifan 10

Soho, curaçao bleu, jus d'ananas, fruit de la passion, pamplemouss, sirop de mangue épicée

Thaï Fever 13

Vodka Zubrowka, aromatic bitters, jus de maracuja, citron jaune, fruit de la passion, basilic thaï

Strawberry on ice 10

Vodka, citron, sirop de fraise

May Taï 15

Rhum Havana blanc & brun, Cointreau, liqueur de miel & plantes, aromatic bitters, citron vert

Spritz 10

Apérol, prosecco, limonade

Mojito 12

Rhum Havana, sucre roux, sucre de canne, eau pétillante, citron vert, menthe

Cocktail du Moment 14

Gin tonic Hendricks Ou Vine (Gin Français) 12

Gin Hendricks ou Vine Gin, fever tree tonic

Gin tonic Whitley Neil 14

Gin Framboise ou Rhubarbe & Gingembre, fever tree tonic

Apéritifs

Ricard 3.50

Martini Blanc / Rouge 5

Kir Cassis / Mûre / Fraise / Pêche 6

Bières 33cl

Tsing-Tao (Chinoise) 4,50

Angkor (Cambodgienne) 4,80

Singha (Thailandaise) 5

Asahi (Japonaise) 5

Vins au Verre

Rouge Graves / Rosé Corse 5

Blanc Ubi Sec ou Moelleux 5

Champagne

Cuvée Prestige « Collard-Picard » 60

Nos Vins Rouges (Bouteille 75cl)

CHATEAU LUDEMAN 22

Les Cèdres, Graves

LES DARONS 24

Jeff Carrel, Languedoc

CHATEAU FOGAS 26

Côtes de Bourg, bio-dynamique

PRIEURE DE LA SOLITUDE 38

Pessac-Léognan

DOMAINE DU CLOS DES FEES 32

Cuvée « Les Sorcières » Côtes du Roussillon

FAMILLE PERRIN 28

Côtes du Rhône réserve

DOMAINE DES ROCHES NEUVES 29

Thierry Germain, Saumur Champigny

LA GARDIERE 25

Jacques & Vincent Mabileau, St-Nicolas de Bourgueil

MORGON 35

Dominique Piron, Côte du Py

Nos Vins Rosés (Bouteille 75cl)

CABANE DU PYLA 21

Natalie Haussman, IGP Atlantique

CIGALONDE 25

Vignerons Lonnais, Côtes de Provenances

Nos Vins Blancs (Bouteille 75cl)

CABANE DU PYLA 21

Natalie Haussman, Atlantique Blanc

PREGUJES 22

Chardonnay

A L'ABRI DU MONDE 24

Côtes de Duras, bio-dynamique

DOMAINE DAMPT FRERES 28

Sur les Clos, Petit Chablis

DOMAINE DE VAUGRIMONT 35

Jack Crisset, Sancerre