

## Les Entrées

**Terrine Maison, pain grillé et salade verte** **180 THB**  
*(Homemade Terrine with toast and green salad)*

**Œuf en meurette, lardons fumés, sauce au vin rouge, champignons, mouillette aillée** **180 THB**  
*(Poached egg, red wine sauce, smoked bacon, mushrooms and garlic mouillette)*

**Os à moelle au bouillon, pain grillé, petite salade verte, et Sel de Guérande** **180 THB**  
*(Marrowbone cooked by broth, grilled rustic bread, small green salad, and Sel de Guérande)*

**Salade de chèvre chaud, au miel et romarin frais** **180 THB**  
*(Warm goat cheese salad, honey and fresh rosemary)*

**Carpaccio de Bœuf, pesto maison et copeaux de parmesan** **180 THB**  
*(Beef carpaccio, homemade pesto and parmesan shavings)*

## Les Viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes frais du marché du jour ainsi que de, au choix : patates écrasées à l'huile d'olive et persillade, frites fraîches, gratin dauphinois, gratin de macaroni à la Lyonnaise, pommes sarladaises ou purée maison au beurre.

Au choix, avec votre viande, nos sauces « maison » : tartare, à l'échalote, au poivre vert frais, au bleu, Dijonnaise (moutarde) ou crème et champignons frais.

*All our meats are accompanied by a fresh vegetable and : mashed potatoes with olive oil and parsley, homemade french fries, potato gratin, macaroni gratin, sarladaises potatoes or homemade mashed potatoes with butter.*

*Choose with your meat, our homemade sauces : tartare, shallots, fresh green pepper, blue cheese, Dijon (mustard) or mushrooms cream.*

**Côte de Bœuf pour 1 ou 2 personnes, servie avec os à moelle** **170 THB/100g**  
*(Prime rib for 1 or 2 persons, served with marrowbone)*

**Filet de Bœuf** **490 THB**  
*(Beef fillet)*

**Bavette** **530 THB**  
*(Flank Steak)*

**Tartare de Bœuf (filet) accompagné de frites et salade** **490 THB**  
*(Beef Tartare (filet) with french fries and green salad)*

**Fondue Bourguignonne (filet) accompagné de frites et salade** **520 THB**  
*(Beef (filet) Fondu with french fries and green salad)*

**Côte de Porc** **350 THB**  
*(Pork chop)*

**Magret de Canard** **390 THB**  
*(Duck breast)*

**Aiguillettes de Poulet à la crème et aux champignons frais** **310 THB**  
*(Chicken breast with cream and fresh mushrooms)*

## Côte Mer

Retrouvez sur l'ardoise une sélection quotidienne de poissons et crustacés du marché. Prix selon arrivage.

*Find on the slate a daily selection of fish and seafood from the market. Price according to arrival.*

## Le Coin des Pâtes

**Linguines au saumon fumé** **320 THB**  
*(Linguine with smoked salmon)*

**Le plat de Lasagnes au Bœuf « maison », salade verte** **320 THB**  
*(Homemade Lasagna with green salad)*

**Ravioles maison au crabe, bisque de crabe** **390 THB**  
*(Homemade ravioles with crab bisque )*

## L'Ardoise

Vous retrouverez chaque jour sur l'ardoise nos Incontournables et nos plats « canailles » de Bistrot.

*You will find every day on the slate our Incontournables and our Bistrot "Canailles" dishes.*

## Les Desserts

**Îles flottantes** (Custard with beaten white egg) **150 THB**

**Crème Catalane** (Crème Brulée) **150 THB**

**Fondant au chocolat et crème anglaise** **180 THB**  
*(Chocolate fondant cake with custard)*

**Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille** **190 THB**  
*(Apple pie, vanilla ice cream scoop)*

**Chausson feuilleté aux fruits** **190 THB**  
*(Fruits turnover)*

**Tiramisu** **190 THB**

**Glaces ou sorbets artisanaux au choix** **60 THB /scoop**  
*(Homemade ice cream or sorbets)*