

## SÉLECTION DE VINS BLANC

	1dl	75cl
<b>ELLES</b> Dimitri Engel, Saint-Blaise Sauvignon blanc & Viognier	8.-	52.-
<b>CHABLIS</b> Domaine Fourrey, 2019 BIO	8.-	54.-
<b>POUILLY-FUMÉ</b> Domaine Chatelain, 2015	8.-	55.-

## SÉLECTION DE VINS ROUGE

<b>PESSAC-LÉOGNAN</b> Château Olivier, 2012		75.-
<b>SAINT-EMILION GRAND CRU</b> Château la Grâce Dieu, 2010		89.-



RED PEPPER

FINE THAI CUISINE

## Suggestions hors carte

Mets & Vins

Automne/hiver

## ENTRÉES

### DIM SUM AUX CREVETTES

Raviolis vapeur faits maison & farce aux crevettes

21.-

### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Saint-Jacques coupé au couteau, échalote, gingembre frais, jus de citron vert & coriandre

Servi avec du pain toast grillé

29.-

## PLATS

### HOK NOK YANG

Poitrine de caille rôtie, basilic thaï, poivre vert & feuilles de citron kaffir

45.-

### QUEUE DE LANGOUSTE GRILLÉE

Sauce à choix : Curry paneang ou sauce au tamarin

69.-

### Origine de nos produits

Crevettes VIETNAM | Poitrine de caille FRANCE  
Queue de langouste CARAÏBES | Saint-Jacques USA

## DESSERTS

### SAC D'OR AU CHOCO & GLACE VANILLE

Chocolat fondant enrobé de sa pâte de blé frite & boule de glace vanille

16.-

### COUPE LIMONCELLO

Sorbet au citron & limoncello

12.-

## THÉS GLACÉS MAISON

5.50

### CITRONNELLE

Infusion de tiges de citronnelle torréfiée

### MATCHA

Mélange de thé vert matcha & crème

### CHA YEN

Mélange de thé noir thaï & jus de citron