

VIN DU MOIS
CONSULTEZ L'ARDOISE

VINS ROUGES |

VIN DU MONDE

verre 15cl btle 75cl

Chili, Terra Noble 4.50 23.00
Cabernet Sauvignon, Vieilli en barrique
Tannins présents et bien enrobés,
arômes de fruits noirs et de café.

BORDELAIS

Blaye-Côtes de Bordeaux aoc 4.50 23.00
Château Gazin-Montaigu
Charmu, aux tannins présents,
au nez de cuir et de pruneau.

Saint-Estèphe aoc 6.50 30.00
Château Haut Baradieu
Bien structuré,
aux tannins ciselés, au nez de prune et de fumée.

Pessac-Léognan aoc - 38.00
Château Haut-Vigneau
Robe profonde, au nez de fruits noirs,
de pain grillé, avec une note de tabac de cigare.

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur-Champigny aoc - 23.00
Paul Filliatreau "La Grande Vignolle"
Souple, longiligne et bien construit, avec de jolis tannins,
un nez de framboise et de pivoine.

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône-villages aoc 4.50 23.00 **Bio**
Domaine de la Renjarde
Plein, rond et velouté, nez de cerise confite,
légèrement toasté.

VINS BLANCS |

BOURGOGNE

Petit Chablis aoc Olivier Savary 5.50 26.00
Sec, nerveux et minéral, à la bouche vive et citronnée.

SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne 4.50 23.00
Sauvignon "Les Fumées Blanches"
Frais en bouche et intense au nez,
sur des notes de pamplemousse.

IGP Côtes de Gascogne (moelleux) 4.50 23.00
Domaine de Maouries, "Les Fruits"
Nez subtil avec des notes de fruits exotiques
et des arômes de fruits blancs.

VINS ROSÉS |

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence aoc 5.00 25.00 **Bio**
Domaine Saint-Julien les Vignes
Très pâle, gourmand et ciselé, au nez de zeste d'agrumes.

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc Gris blanc, Gérard Bertrand 5.00 25.00
Une perle légère
qui donne au vin toute sa fraîcheur en exaltant le fruit.

Bio Vin biologique

Prix nets en euros, taxes et service compris.

8, RUE THIERS - 59000 LILLE - TÉL. 03 20 50 93 92



APÉRITIFS |

Ricard 4cl	4.00
Martini rosso, bianco 5cl	4.00
Kir au Sauvignon IGP Pays d'Oc 12cl	4.50
Kir Royal au Champagne aoc 12cl	9.00

WHISKIES

William Lawson's Scotch whisky, J&B Scotch whisky 4cl	5.50
Jack Daniel's Tennessee whiskey 4cl	8.00
Aberlour 10 ans Single malt écossais 4cl	8.00
Nikka From the Barrel 4cl	8.50

COCKTAILS

4cl d'alcool

Ti Punch	5.00
Caïpirinha	6.00
Vodka orange ou ananas	6.00
Whisky coca-cola ou orange	6.50
Irish Coffee	8.00

BOISSONS FRAÎCHES |

Coca-Cola, Perrier 33cl, Schweppes 20cl	3.00
Jus de fruits orange, ananas, pamplemousse, tomate 25cl	3.00

BIÈRES

Singha 33cl	4.50
La Dix 33cl	5.50
Jupiler pression 25cl	3.50

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Evian, San Pellegrino	3.50	6.00

BOISSONS CHAUDES |

Café crème	2.50
Expresso, Décaféiné	2.00
Cappuccino, Thé au jasmin	3.00

CHAMPAGNE AOC |

coupe 12cl

Sélection de la Maison Brut	8.00
-----------------------------	------

DIGESTIFS |

Saké chinois 4cl	4.00
Gin, Poire Williams 4cl	7.00
Get 27 4cl	6.00
Rhum Diplomatico 4cl	8.50
Autres alcools 4cl	Consulter l'ardoise

ENTRÉES |

Salade de crevettes crues aux épices et galanga	8.00
Salade de bœuf aux fines herbes Thaï	8.00
Soupe de poulet ou crevettes à la citronnelle	8.00
Soupe de poulet ou crevettes au curry rouge	8.00
Assiette de dégustation (6 pièces) nems, samoussas, nems crevettes	8.00

PLATS |

Poulet au basilic Thaï	15.00
Poulet à la citronnelle	15.00
Poulet au curry jaune, rouge ou vert	15.00
Poulet aux noix de cajou	15.00
Poulet Kim sauce tamarin	15.00

Loc Lac	17.00
Salade de bœuf cru aux fines herbes Thaï	15.00
Bœuf au basilic Thaï	15.50
Bœuf à la citronnelle	15.50
Bœuf au curry jaune, rouge ou vert	15.50

Magret de canard au basilic Thaï	17.00
Magret de canard aux 4 épices	17.00
Magret de canard au curry jaune, rouge ou vert	17.00

Pad Thaï au poulet	14.50
Pad Thaï au bœuf	14.50
Pad Thaï aux crevettes	14.50
Pad Thaï aux légumes	14.00
Pad Thaï Mixte	15.00

Bo Bun	15.00
Soupe Sukiyaki	15.00
Crevettes au basilic Thaï	15.50
Crevettes à l'ananas	15.50
Crevettes au curry jaune, rouge ou vert	15.50

PLAT VÉGÉTARIEN |

Sauté de légumes du jour	12.00
--------------------------	-------

TOUS NOS PLATS

SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU NOUILLES SAUTÉES

SUPPLÉMENT GARNITURE 3€00

DESSERTS |

Glace vanille	6.00
Perle de coco glace vanille	6.00
Ananas frais façon Thaï	6.00
Mangue fraîche	7.00
Salade de fruits	8.00
Gâteau de banane glace vanille	6.00

