

LES SUSHIS DU GRAND CAFÉ

DRAGON ROLLS 8 P. : TEMPURA DE CREVETTES, AVOCAT, SPICY MAYO	28
CALIFORNIA ROLLS 8 P. : AVOCAT, MAYO, CONCOMBRE, SURIMI	22
SAUMON ROLLS 8 P.	23
SCHRIMPS ROLLS 8 P.	24
NIGIRI SAUMON 5 P.	15
NIGIRI THON 5 P.	18
TEKKA MAKI THON 8 P.	18
TEKKA MAKI SAUMON 8 P.	16
SASHIMI THON 9 P.	26
SASHIMI SAUMON 9 P.	25
ASSORTIMENT DE ROLLS 16 P.	28
ASSORTIMENT DE ROLLS VÉGÉTARIENS 16 P.	24
ASSORTIMENT DE NIGIRI 6 P.	20
ASSORTIMENT DE SASHIMI 10 P.	29
ASSIETTE GRAND CAFÉ, ASSORTIMENT DE 38 PIÈCES	86

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU GINGEMBRE ET A LA VANILLE Ginger and vanilla crème brûlée	13
ANANAS FRAIS - Fresh pineapple	11
GLACES VANILLE, CITRON, COCO, MANGUE Vanilla, lemon, coconut and mango ice-cream	13
NEMS AU CHOCOLAT, CARAMEL AUX ÉPICES Chocolate and caramel spring rolls with spices	13
SOUPE DE MANGUE FRAICHEUR, COCO ET TAPIOCA Mango, coconut and tapioca soup	14
MANGUE FRAICHE - Fresh mango	15

Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maître d'hôtel.
All our dishes can contain allergenic substances, inform you with our butler.

GRAND CAFÉ

SAINT-TROPEZ

NOS PLATS SONT AUSSI À EMPORTER SUR DEMANDE.

DISHES TO TAKE AWAY ON REQUEST.



LES ENTRÉES

TARTARE THON ET SAUMON 24
Tuna and salmon tartar

EDAMAMES À LA VAPEUR 13
Steamed edamames

SALADE PAPAYE & CREVETTES 18
Salad with papaya & schrimps

SALADE WAKAMÉ 20
Wakamé salad

SALADE DE POULET LAAB KAĪ 22
Laab Kaï chicken salad

SALADE DE BOEUF AU PIMENT ET CITRONNELLE 24
Spicy beef salad with lemongrass

NEMS DE POULET AUX HERBES PARFUMÉES (6P.) 20
Chicken spring rolls with fragant herbs (x6)

NEMS DE BOEUF AUX HERBES (6 P.) 22
Beef spring rolls with herbs (x6)

NEMS DE LÉGUMES (6 P.) 18
Vegetable spring rolls (x6)

CROUSTILLANT DE CREVETTES (4 P.) 20
Crispy shrimps (x4)

TEMPURA DE CREVETTES AUX AMANDES 26
Prawn tempura with almonds

CEVICHE PÉRUVIEN STYLE THAÏ : 27
SAINT JACQUES, LOUP, OIGNONS ROUGES, PIMENT,
CORIANDRE, JUS DE CITRON VERT
Sea scallops, seabass, red onions, chilli pepper, coriander, lime juice

À PARTAGER - ASSORTIMENT DE NOS ENTRÉES 64
NEMS DE POULET ET BOEUF, VAPEUR,
CROUSTILLANT CREVETTES, TARTARE THON ET SAUMON,
TEMPURA DE LÉGUMES, SALADE WAKAMÉ
Chicken and beef spring rolls, crispy schrimps, tuna and salmon tartar,
vegetable tempura, wakame salad

LES SECRETS DE MAÎTRE KOY

CANARD CROUSTILLANT PÉKINOIS 29
Crispy duck breast

CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES FAÇON KHMER 38
Sauteed frog legs

LES ENTRÉES VAPEUR DU CHEF

DIM SUM DE PORC (5 P.) 16
Pork dim sum (x5)

DIM SUM DE POULET (5 P.) 16
Chicken dim sum (x5)

RAVIOLIS AUX CREVETTES (5 P.) 17
Prawn ravioli (x5)

ASSORTIMENT DE DIM SUM (6 P.) 20
Dim sum assortment (x6)

LES POISSONS

CALAMARS ET CREVETTES SAUTÉES, BASILIC PIMENTÉE 26
Sauteed squids ans prawns with basil spicy sauce

CREVETTES SAUTÉES, AIL ET POIVRE DE SICHUAN 24
Sauteed prawns with garlic and Sichuan peppercorn

CREVETTES SAUTÉES, SAUCE AIGRE DOUCE 26
Sauteed prawns with sweet and sour sauce

TATAKI DE THON, SAUCE JAPONAISE 29
Tuna tataki, japanese sauce

THON SAUTÉ ET BASILIC THAÏ 27
Sauteed tuna and thaï basil

MARMITE DU PÊCHEUR FAÇON THAÏ : 32
CALAMARS, DAURADE, GAMBAS
Thaï fisherman's casserole, squids, sea bream and king prawns

DAURADE ROYALE 33
Royal sea bream

FILET DE BAR SAUTÉ, AIGRE DOUX ET GINGEMBRE 33
Fillet of bass, sweet and sour sauce and ginger

LES VIANDES

PORC AU CAMEL ET COCO - Pork with caramel and coconut 26

TRAVERS DE PORC & ÉPICES AUX 5 PARFUMS 26
Pork with 5 flavoured spices

POULET ÉMINCÉ AU GINGEMBRE ET PIMENT 24
Chicken with ginger and chilli pepper

CROUSTILLANT DE POULET AU MIEL - Crispy chicken with honey 24

POULET AU CURRY VERT - Chicken with green curry 26

EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD AU BASILIC THAÏ PIMENTÉ 26
Thinly-sliced breast of duck, spicy basil

BOEUF SAUTÉ AUX LÉGUMES - Beef sautéed with vegetables 29

LARMES DU TIGRE : FILET DE BOEUF MARINÉ ET POËLÉ 39
Beef fillet cut into thin strips, marinated and grilled

LARMES DU LION : BAVETTE DE BOEUF WAGYU MARINÉ ET POËLÉ 48
Wagyu beef slice marinated and grilled

Accompagnement supplémentaire :

Riz blanc (+5€), riz gluant vapeur (+7€), riz saute aux crevettes (+10€), riz aux légumes (+10€)

Nouilles sautées aux légumes (+10€), pâtes thaï sautées aux gambas (+16€),

Légumes vapeur ciboulette & coriandre (+10€)

Chop suey (+10€)

Soja sauté aux champignons noirs (+10€)

Garnish in extra :

White rice (+5€), steamed sticky rice (+7€), sautéed rice with prawns (+10€), rice with vegetables (+10€), sautéed noodles with vegetables (+10€), sautéed thaï pasta with king prawns (+16€), steamed vegetables with springs onions and coriander (+10€), wokked vegetables (+10€), sauteed soja with black muschrooms (+10€)