

## FORMULE DEJEUNER / SET LUNCH

1 plat / 1 dish. 180 Baht ++

2 plats / 2 dishes. 360 Baht ++

2 plats, 1 dessert / 2 dishes, 1 dessert. 460 Baht ++

Cafe ou the offert / Free coffee or tea

## Les entrées / Starters

L10 - **Salade Landaise,**

**Magret de canard, cuisse de canard confite, haricots verts.**

Landaise Salad

Mixed salad, smoked duck breast, gizzards, duck leg confit,  
French green beans.



L11 - **Salade Nicoise**

**Salade de légumes frais, thon, anchois, façon Nicoise.**

Nicoise salad

Green salad, fresh tuna, egg, anchovies, cherry tomatoes,  
cucumber, black olives and red pepper.



L12 - **Pommes de terre tièdes et anchois.**

Warm potatoes with anchovies.



L13 - **Salade de roquette, Parmesan et tomates confites.**

Arugula salad, Parmesan cheese and  
fresh tomato confit, balsamic dressing.



L14 - **Carpaccio de boeuf**

**Boeuf mariné coupé à la minute, à l'huile d'olive.**

Beef carpaccio

Thin slices of raw beef, arugula salad, Parmesan cheese, extra virgin olive oil.



L15 - **Soupe de citrouille au curry et cresson Thaïlandais.**

Light pumpkin soup, with Thai watercress.

## Les sandwichs / Sandwiches

L16 - **Sandwich au jambon blanc et cornichons.**  
White bread with French ham, butter and gherkins.



L17 - **Le Paris Bangkok. Sandwich au poulet mariné et tomates.**  
White bread, marinated chicken breast, fresh tomatoes, mixed Salad.



L18 - **Sandwich Parisien au saucisson.**  
The Parisian, crispy country bread, butter and french "Saucisson".

## Les poissons / Fish

L19 - **Filet de St pierre poelé, pomme de terre Ecrasée et jeunes oignons.**  
Pan-fried dory fish with mashed potatoes and spring onions.



L20 - **Filet de perroquet cuit au four, épinards, sauce crème légère au curry.**  
Oven baked parrot fish, served with spinach in a light curry sauce.

## Les viandes / Meats

L21 - **Steak de boeuf , tagliatelles et sauce au poivre.**  
Rump steak served in pepper sauce and tagliatelle pasta.



L22 - **Cuisse de canard, confit et légumes de saisons.**  
Duck leg confit, served with seasonal vegetables.



L23 - **Suprême de volaille, pommes grenaille et jus a la sauge**  
Slow roasted chicken breast in its own juice with sage, new potatoes.



L24 - **Penné au Parmesan , pesto de coriandre et tomates cerises.**  
Penne in coriander pesto, cherry tomatoes and Parmesan cheese.

## Les desserts / Desserts

L25 - **Ananas mariné à la vanille et coupé en carpaccio.**  
Vanilla marinated pineapple carpaccio.



L26 - **Assiette de sorbet et glace. / Selection of ice-cream and sorbet.**



L27 - **Mousse au chocolat. / Traditional French chocolate mousse.**



L28 - **Crème brûlée à la vanille, anis étoilée. / Cream brulee, star anis.**



## Homard du Vivier Live Lobster

**L01- Homard aux feux d'enfer, tombée de choux verts au poivre.**  
Lobster inferno, slow cooked white cabbage and pepper jus.



**L02- Homard Façon Thermidor.**  
Our traditional lobster Thermidor.



**L03- Homard tiède, palourdes, céleri et tomates confites.**  
Warm lobster with clams, celery and tomato confit.



**L04- Homard poché, tagliatelles et jus parfumé à l'orange et la cardamome.**  
Poached lobster, tagliatelle with orange and cardamom juice.

Canadian Lobster : 100 grams / 190



## Huitres de France Oyster from France



### Marenne Oleron Fine de claire.

No 3 - OY1 - .... Les 6.....590  
Les 12.....1,180

No 2 - OY2 - .... Les 6 .....720  
Les 12 .....1,440



### Marenne Oleron Fine de claire. Speciales vertes

No 3 ....OYV1 - Les 6.....695  
Les 12.....1,390



**Pain de segle, beurre, vinaigre à l'échalotte,  
citron jaune.**  
Black bread, butter, shallot vinegar,  
yellow lemon.



**Muscadet Ch. De Souche au verre / Muscadet Ch. De Souche by the glass.**  
250

## Entrées / Starters

**DA1 - Ceviche de thon et cabillaud au citron vert, avocat et tomates.**

Tuna and cod fish ceviche with avocado and tomatoes, in a lime marinade.

370



**DA2- Foie gras poêlé aux pommes et jus au Porto.**

Pan-fried foie gras with apples and Port wine jus.

535



**DA3- Soupe légère de Citrouille au Curry, légumes de saisons et cresson.**

Light curry pumpkin soup with seasonal vegetables and watercress.

255



**Escargots à l'ail.**

Snails in garlic.

DA4- Le 6 ....240

DA5- Le 12....415



**DA6- Foie gras au torchon et sa compote de pruneaux et mangue au poivre.**

French foie gras " torchon " with peppered marmalade of prune and mango.

490



**DA7- Bisque de homard.**

Traditional French lobster bisque.

295



**DA8- Tarte feuilletée aux tomates confites et roquette.**

Warm tomato confit tart with arugula salad.

380



**DA9- Salade de foie gras, copeaux de truffes, tomates cerises haricots verts , vinaigrette à la framboise.**

Foie gras salad, truffles, cherry tomatoes, with raspberry vinegar.

450



## Poissons / Fish

**DF1. Pavé de thon laqué aux graines de sésame et sa piperade.**  
Lacquered tuna steak with sesame seeds and French capsicum.

595

**DF2. Cabillaud poché, pommes de terre écrasées aux jeunes onions, sauce nantua**  
Poached cod fish, mashed potatoes with spring onions and shrimp sauce.

625

**DF3. Sole Meunière, jeunes carottes et céleri branche, beurre blanc.**  
Dover Sole « Meuniere » with baby carrots and celery in butter sauce.

1,490

**DF4. Perroquet poêlé, en croûte de chapelure, courgettes à la coriandre.**  
Parrot fish in bread crumbs, zucchini with coriander.

450

**DF5. Saumon légèrement doré, pomme de terre, légumes aux aromates.**  
Golden pan-fried salmon with potato crust and seasoned vegetables.

525

## Viandes / Meat

**DM1. Epaule d agneau mariné, rôtie sur l'os, caviar d'aubergine au citron.**  
Slow roasted, marinated lamb shoulder, eggplant caviar with lemon confit.

620

**DM2. Filet de bœuf grillé, champignons et jus de bœuf.**  
Grilled beef filet with mushrooms and beef jus.

795

**DM3. Côte de Bœuf pour deux, pommes de terre grenaille et Béarnaise.**  
Dry aged Prime Rib for two, new potatoes and sauce « Béarnaise ».

1,600

**DM4. Penné au pesto de coriandre tomates confites et légumes.**  
Penne in coriander pesto with tomato confit and vegetables.

385

**DM5. Aiguillette de magret de canard, navets au romarin.**  
Finely sliced duck breast, rosemary sautéed turnips.

445

**DM6. Tartare de bœuf préparé au guéridon, frites.**  
French beef tartare, prepared tableside, french fries.

495

## Garniture selon votre demande

### Side Dishes ( 90 )

DS1. **Ratatouille** / Traditional French vegetable stew.



DS2. **Légumes de saison** / Seasonal vegetable choice.



DS3. **Embeurrée de choux vert** / Slow cooked white cabbage.



DS4. **Pomme de terre écrasée a la truffe** / Truffled mashed potatoes.



DS5. **Pommes frites** / French fries.

### Fromages / Cheeses

DS1. **Sélection de 4 fromages** / 4 cheese selection .... 600

DS2. **Sélection 1 fromage** / 1 cheese of your choice ... 180

### Desserts

DD1. **Verrine d'agrumes, mousse au chocolat blanc, gelée de Martini.**  
Glass cup of citrus fruits, white chocolate mousse and Martini gelée.

190



DD2. **Moelleux au chocolat, gelée à la menthe et glace vanille.**  
Warm chocolate «Moelleux», mint gelée and vanilla ice-cream.

195



DD3. **Crème Brûlée à la vanille et anis étoilé.**  
Crème Brûlée with star anis infusion.

225



DD4. **Assiette de sorbets ou glaces.**  
Assortment of sorbets or ice-cream.

185



DD5. **Mille-feuille de crème légère au citron.**  
Mille-feuille with light lemon cream.

225



DD6. **Café Liégeois.**  
Traditional café Liégeois.  
(Coffee, coffee ice cream and whipped cream)

190

Thai dishes available upon request / เรามีอาหารไทยให้บริการรสชาติดีค้นคว้ารับ