

LE CHARIOT DE PÂTISSERIES SIGNATURES DU CHEF JULIEN DUGOURD

CHEF JULIEN DUGOURD'S SIGNATURE PASTRIES TROLLEY

Nos pâtisseries peuvent être dégustées
sur place ou à emporter.

Our pastries can be enjoyed on site or for take away.

18€ sur place – on site

15€ à emporter – take away

Dessert à l'assiette – Plated dessert

Pain perdu

26

Brioche façon pain perdu, sauce caramel
glace vanille

Brioche like a French toast, caramel sauce
vanille ice cream



LES GLACES DU CHEF JULIEN DUGOURD

CHEF JULIEN DUGOURD'S ICE-CREAMS

Nos glaces peuvent être dégustées sur place
de 12h à 18h, à 15€

Our ice-creams can be enjoyed on site
from 12PM to 6PM for 15€

Chocolat

Garnie de noisettes croquantes et nappée de caramel
fondant

Topped with crunchy hazelnuts and a drizzle of smooth
caramel

La cuisine de la Cheffe Pom, cheffe au Mandarin Oriental de Bangkok, célèbre l'essence de la gastronomie thaïlandaise en alliant respect des traditions et subtilité contemporaine. Profondément enracinée dans le patrimoine culinaire de son pays, elle sublime les recettes emblématiques avec des produits frais et de saison, en y insufflant sa vision créative. Son approche raffinée mais accessible propose une véritable immersion dans la richesse des saveurs thaïlandaises, portée par une exigence d'authenticité, de transmission et de durabilité.

Fraise

Accompagnée de confit de fraise et de fraises fraîches
Served with strawberry compote and fresh strawberries

Chef Pom's cuisine, crafted at the prestigious Mandarin Oriental in Bangkok, celebrates the essence of Thai gastronomy by blending deep respect for tradition with contemporary finesse. Deeply rooted in her country's culinary heritage, she elevates iconic recipes using fresh, seasonal ingredients while infusing them with her creative vision. Her refined yet approachable style offers a true immersion into the rich flavors of Thailand, guided by a commitment to authenticity, knowledge-sharing, and sustainability.

Pistache

Rehaussée de pistaches hachées et d'une généreuse
touche de pâte de pistache

Garnished with chopped pistachios and a rich pistachio
paste

Pistache Dubaï

Une version intense, sublimée par des éclats de
pistache et une pâte de pistache onctueuse

An intense variation, enhanced with chopped pistachios
and creamy pistachio paste

Vanille

Parsemée d'amandes hachées

Sprinkled with chopped almonds

Exotique

Mariage de confit de passion et de fruits frais

Blend of passion fruit compote and fresh fruits

ENTREES - STARTERS

YUM SOM O GOONG 27

Salade de pomélo aux crevettes
Pomelo salad with prawns

NUE YANG JIM JEAW 79

Faux-filet de bœuf grillé, sauce au riz torréfié et piment
Grilled beef sirloin with roasted rice chili sauce

PLA TA LAY 38

Salade de fruits de mer aux herbes fraîches
Seafood salad with fresh herbs

LAAB GAI 31

Salade de poulet haché aux herbes thaïes
Minced chicken salad with Thai herbs

SOUPE - SOUP

TOM YUM GOONG 27

Soupe épicée aux crevettes, infusée à la citronnelle
Spicy prawn soup infused with lemongrass

PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

GAND KEAW WAAN GAI 42

Curry vert au poulet et aubergines
Green curry with chicken and eggplant

GANG MASSAMAN NUE 34

Curry Massaman de bœuf aux pommes de terre
Massaman beef curry with potatoes

PLA NUENG MA NOW 52

Poisson vapeur, sauce citronnée et épicée
Steamed fish with spicy lime sauce

PHAD THAI GOONG 27

Nouilles de riz sautées, tofu et crevettes
Stir fried rice noodles with tofu and prawns

KAO HOM MALI 10

Riz au jasmin à la vapeur
Steam Jasmine rice

DESSERTS - DESSERTS

TUB TIM GROB 18

Perles de châtaigne d'eau au lait de coco, glace à la noix de coco
Water chestnut rubies in coconut, coconut ice cream