

A LA CARTE MENU

CHEESE / ชีส

(Brie, Camembert, Roquefort, Crottin, Comté, Beaufort, Gruyère, Mimolette)

1	PC	AOC	290	THB
3	PCS	AOC	490	THB
5	PCS	AOC	790	THB

COLD CUTS / CHARCUTERIE / เนื้อติดเขีน

(Bresaola, Mortadelle, Chorizo, Parma Ham, Coppa, Saucisson, Piquante, Salami)

1	PC	410	THB
3	PCS	610	THB
5	PCS	910	THB

SPECIAL IBERICO PATA NEGRA HAM / แฮมอิเบอริโกพิเศษ

3 Years Dry-Aged Pata Negra อายุ 3 ปี	590	THB
5 Years Dry-Aged Pata Negra อายุ 5 ปี	1,190	THB

STARTERS

Baby rocket salad and balsamic sauce / สลัดผักกับซอสบัลซามิก	320	THB
Baby rocket salad with seared duck liver / เพิ่มตับเป็ดย่าง	900	THB
Lobster bisque with crusted puff / ซุปกุ้งลิอบสเอดอร์	340	THB
Traditional Caesar salad with crispy prawns ซีซาร์สลัดกุ้งทอด	390	THB



Girolles mushroom cream with green asparagus espuma	450	THB
ซูปครีมเห็ดกิโรเลส พร้อมฟองหน่อไม้ฝรั่ง		
Niçoise salad / นิซัวร์สลัด	360	THB
Niçoise salad with raw tuna / เพิ่มทูน่า	490	THB
Caprese salad / สลัดมะเขือเทศกับชีส	420	THB
Marinated homemade smoked salmon with coriander, pink peppercorn and Dijon mustard dressing	470	THB
ปลาแซลมอนรมควัน ซอสบีสแตร์ดัจจิว กับพริกไทย		
Lobster salad with citrus and asparagus with shiso cress	600	THB
สลัดลิอบสเอดอร์		

DESSERTS / ขนมหวาน

Crêpes with banana flambées with chalong bay rum and chocolate sauce	250	THB
บานาน่า แฝร์โเบี		
Crêpes Suzette flambées with whipped cream	290	THB
เครปซูเซตกับไวน์ เสร์ฟพร้อมครีม		
Fruit gratin with lemon sorbet and limoncello sabayon	290	THB
การ์แตงผลไม้รวม เสร์ฟพร้อมซอร์เบตมะนาว และครีมมะนาว		
Chocolate and vanilla crème brûlée on a crispy sable Breton	325	THB
ครีมบุรูล์ช็อกโกแลตกับวานิลลา เสร์ฟกับคุกกี้		
Baked Alaska	350	THB
เบกอลาสก้า (เค้กเนย, ไอศกรีม และเมอร์แรง)		
Chocolate or Grand Marnier soufflé	390	THB
ซูเฟลล์ช็อกโกแลต		

MAIN COURSES อาหารจานหลัก

FROM THE EARTH เนื้อสัตว์

Spaghetti olio bacon, rocket salad and sun dried tomatoes	490	THB
สปาเก็ตตี้โอริโอ เบคอน ผักโรคเก็ต และมะเขือเทศอบแห้ง		
Cajun baked French chicken breast with pumpkin mash, asparagus and tarragon sauce	850	THB
อกไก่อบกับผงคาจัน พักทองบด หน่อไม้ฝรั่ง และซอสสารากอน		
Pan-seared pork chop with homemade mashed potatoes, morel and Cognac sauce	900	THB
พอร์คชอป มันบด และซอสเห็ดโคนยักษ์		
Grilled Argentinean beef ribeye served with sautéed string beans and dijon mustard sauce (350 gr)	950	THB
สเต็กเนื้อวัวริบอายอาร์เจนติน่า ถั่วแขกผัดและซอสบีสแตร์ดัจจิว		
Seared Argentinean beef tenderloin with baked potato cake, vegetables and peppercorn sauce (220 gr)	990	THB
สเต็กเนื้อวัวสันในอาร์เจนติน่า เค้กมันฝรั่งอบ ผักและซอสพริกไทยดำ		



New Zealand lamb chops with thyme potatoes and vegetable rosemary sauce	1,390	THB
สเต็กเนื้อแกะนิวซีแลนด์ มันอบ และซอสโรสแมรี่		

FROM THE SEA อาหารทะเล

Fried soft shell crab with sautéed Thai vegetables and curry sauce	850	THB
ปูนิ่มทอด กับผักผัด และซอสแกงกะหรี่		
Roasted filet of sea bass with cauliflower and curry mousseline, grilled asparagus, baby fennel and Thai basil sauce	900	THB
สเต็กปลากระพง กับผักย่าง และซอสไทรพา		
French Bouchot mussels, classic marinère cooked with white wine, garlic and shallots	990	THB
หอยแมลงภู่ อบกับไวน์ขาว กระเทียมและหัวหอมแดง		
Grilled tiger prawns with Provençal vegetables, coriander and pink peppercorn sauce	1,100	THB
สเต็กกุ้งลายเสือ และซอสพริกไทยดำ		
Pan fried snow fish with pea, anis seeds mousseline, and soya butter sauce	1,150	THB
สเต็กปลาหิมะ ถั่วลันเตา และซอสเนยกับซีอิ๊ว		
Canadian lobster with baby vegetables, fennel, coconut and lemon leaf bisque	1,200	THB
กุ้งลิอบสเอดอร์จากแคนาดาและซอสมะนาว		





**PROMOTION MENU**

**SHARING SETS FOR 2-3 PERSONS**

เซ็ทสำหรับ 2-3 คน

**SPECIAL**

Special 3 Cheeses and 3 Cold Cuts 999 THB

ชีส 3 อย่าง และเนื้อติดเย็น 3 อย่าง

Special 5 Cheeses and 5 Cold Cuts 1,490 THB


ชีส 5 อย่าง และเนื้อติดเย็น 5 อย่าง



**COTE DE BOEUF** สเต็กเนื้อวัววากิวชั้นดี  THB 2,999 per set  
 1.5 kg Australian wagyu, served with French fries, pepper sauce and béarnaise sauce มินัฟร็วทอด ซอสพริกไทยดำกับซอสเบอร์เนส

**CANADIAN LOBSTER** กุ้งล็อบสเตอร์แคนาดา  THB 2,499 per set  
 1.2 kg Canadian lobster Thermidor 1.2 กิโลกรัม ซอสครีม เสิร์ฟทิวัว



**SEAFOOD PLATTER**, ซีฟู้ด แพลตเตอร์  1,699 THB  
 served with tourteau crab, fish skewers, jumbo prawns, calamari NZ mussels & mixed vegetables  
 ปู, ปลา, กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์และผักรวม



6 oysters Fine De Claire, Marennes d'Oléron with condiments

หอยนางรม 6 ตัว

No. 3

700

THB

No. 2

800

THB

**TAPAS SENSATION (Set of 9 Tapas)**

985 THB

1 Fine de Claire No. 2

หอยนางรม Fine de Claire เบอร์ 2

French duck liver terrine with focaccia

เทอร์รีนตับห่าน กับขนมปังฟอคคาเซีย

Salmon confit on basil feta cake

ปลาแซลมอนกวนฟี กับเค้กใบโหระพา

Girrolles mushroom cream with green asparagus espuma

ซูปรีมเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อม ฟองหน่อไม้ฝรั่ง

Baked marinated chicken wings with BBQ sauce and coriander

ปีกไก่อบ เสิร์ฟพร้อม ซอสบาร์บีคิว

Hokkaido scallop with wrapped bacon and green asparagus, passion fruit espuma

หอยเชลล์จากฮอกไกโด พันเบคอนและหน่อไม้ฝรั่ง เสิร์ฟกับฟองเสาวรส

Pan fried French duck liver on ginger bread and apricot chutney

ตับห่านนอบกระทะร้อน เสิร์ฟบนขนมปังขิง และแยมแอปริคอต

Mini chocolate fondant and vanilla custard

เค้กช็อกโกแลต กับวานิลลาคัสตาร์ด

Homemade sorbet of the day

โฮมเมด ซอร์เบต



Hokkaido scallop with wrapped bacon and green asparagus, passion fruit espuma