

CARTE DES VINS



Didier et Thanatcha, fondateurs de la Brasserie Thaï depuis 2017.

Alors que la cuisine Thaïlandaise figure parmi les meilleures du monde, les boissons qui l'accompagnent se limitent malheureusement presque exclusivement à la bière et aux sodas. Cependant, en l'associant à notre culture viticole on peut réellement optimiser les sensations gustatives qu'elle procure.

Avec le piment et les épices, nous vous conseillerons plutôt un vin blanc sec fruité de type sauvignon comme notre Sancerre, notre vin de Loire ou encore en vin rouge, un côtes du Rhône ou un pinot noir qui s'accommoderont à merveille sans oublier un vin rosé qui apporterait la fraîcheur.

Avec les aromates et les herbes, préférer un vin blanc minéral que nous retrouverons à travers le Chardonnay de Loire, le Chablis mais aussi le Côtes du Rhone blanc. En vin rouge, nous vous suggérons un Chinon (cabernet franc) ou encore un Bourgogne (Pinot noir).

Nous avons ainsi élaboré notre carte des vins autour de cette réflexion pour vous procurer le maximum de plaisir tout au long de votre repas.

VINS BLANCS



BELLE (75CL)

2018 - IGP- VAL DE LOIRE – SAUVIGNON – DOMAINE RETHORE DAVY _____ 19.9

Vin sec, frais, fruité aux notes exotiques, convient avec nos plats comme les Gambas, les poissons (bar, saumon), les Currys et autres plats à la citronnelle (Salade de bœuf, Salade de poulet) ainsi que nos mets pimentés et le Bo-bun.

2018 -IGP- VAL DE LOIRE – CHARDONNAY – DOMAINE RETHORE DAVY _____ 19.9

Vin ample, soyeux, structuré, gras aux arômes d'herbes (thym, romarin) conviendra avec le saumon, les légumes (Aumônières de légumes), le Poulet coco ou encore le Magret de canard façon « tigre qui pleure » (pet rung hai).

2018 -AOC- SANCERRE « SUR LE FORT » – DOMAINE FOUASSIER _____ 39

Vin au nez exotique, aux notes de mangue, son côté épicé sera vous ravir avec nos poissons, tous nos plats à la citronnelle, nos salades et notre fameux « sapparod khao pad kung » (1/2 ananas aux crevettes et gambas , riz sauté).

2018 -AOC- CHABLIS – DOMAINE MOREAU NAUDET _____ 42.5

Très beau vin, élégant, minéral, aux notes iodées, finement épicé, aux arômes exotiques comme le kiwi, la goyave et les fruits blancs, il vous donnera satisfaction sur nos Gambas, nos salades et nos poissons (pla pad prik, chuchi kung) mais aussi avec nos pâtes de riz et notre fameux Magret de canard façon « tigre qui pleure » (pet rung hai).

2019 -AOC- COTES DU RHONE «JASUS LALANDII » – FAMILLE DE BOEL France _____ 27

Vin rond, ample, gras sera vous séduire en accompagnant nos poissons, nos currys, et nos crustacés comme notre duo de Gambas, ainsi que les viandes comme notre Burger, notre plat signature l'Entrecôte aux herbes Thaï (seua rung hai) et le Magret de canard façon « tigre qui pleure » (pet rung hai).

VINS ROUGES



2018 -IGP- VAL DE LOIRE – PINOT NOIR – DOMAINE RETHORE DAVY _____ 21

Vin charmant, léger, élégant avec des notes de prune, fruits rouges accompagnera parfaitement nos viandes tel que notre fameux Burger, nos plats pimentés, nos currys et toutes nos assiettes composées de poulet, porc, boeuf (Bo bun, Pad thai, Khao pad,...)

2018 -AOC- CHINON – DOMAINE DE LA NOBLAIE _____ 31

Vin fin d'une belle structure aux arômes de fruits rouges et d'épices sera vous ravir avec nos plats épicés, pimentés, exotiques ainsi que nos currys et surtout notre fameuse Entrecôte Simmental marinée nommée « sua rung hai ».

2016 -AOC- MONTAGNE ST EMILION–CHT LES HAUTES GRAVES-O.CAZENAVE _____ 39

Vin ample, puissant et fin à la fois aux tannins fondus accompagnera à merveille toutes nos viandes (Burger, Entrecôte et Magret de canard) mais également sur divers plats comme les pâtes de riz sautées à la sauce soja ou encore nos pâtes de riz sautées à la pâte de piment rouge.

2019 -AOC- COTES DU RHONE « ASSIEGES » - FAMILLE DE BOEL France _____ 27.5

Ce vin rond, souple, charnu et fruité vous donnera satisfaction sur l'ensemble de nos pâtes de riz, notre Nem Cook (riz croustillant au porc acidulé), ainsi que nos Currys. Cependant, n'hésitez pas à le choisir sur l'ensemble de la carte de par sa générosité et son côté gouleyant.

2017 -AOC- BOURGOGNE COTE D'OR - DOMAINE VAUDOISEY CREUSEFOND _____ 33

Vin alliant finesse, élégance aux arômes de cerise, kirsch, sera en accord parfait avec tous nos poissons, viandes mais également sur l'ensemble de nos salades de par sa délicatesse et sa souplesse.

2017 -AOC- ALSACE PINOT NOIR – DOMAINE PIERRE-HENRI GINGLEGER _____ 31

Vin léger aux arômes de griotte, frais, plaisant, charmant, peut accompagner l'ensemble de notre carte de par sa légèreté et sa température de service qui peut être chambrée ou légèrement fraîche.

VIN ROSÉ

2019 -AOC- COTEAUX VAROIS DE PROVENCE « OPALINE » - DOM PURE PROVENCE _____ 28.5

Vin rosé avec une bouche aux notes de fruits frais sera vous ravir avec nos salades, nos divers plats de poissons, et surtout nos mets à la citronnelle à travers ses arômes d'agrumes. Il pourra également s'accommoder sur l'ensemble de notre carte de par sa fraîcheur et sa souplesse.



VINS EFFERVENSCENTS

VERRE (12.5 CL)

BELLE (75CL)

AOC CHAMPAGNE « DEUTZ » - brut blanc _____	12.5 _____	75
AOC CHAMPAGNE « DEUTZ » - rosé _____	14.5 _____	85

Idéal à l'apéritif, au dessert ou encore sur l'ensemble de votre repas.

**Une sélection régulière de vins au verre et en carafe
vous est proposée sur ardoise.**

« Une cave étant un univers vivant, il se peut que certaines modifications soient apportées en cours d'année ».