



TOP OF THE REEF



CAPE PANWA HOTEL
PHUKET, THAILAND

ENTRÉES FROIDES / COLD APPETISERS

3001	MÉDAILLONS DE LANGOUSTE AUX ASPERGES ET TOMATES, SAUCE AU CURRY Lobster medallions with asparagus and tomatoes, curry cream sauce	610
3002	SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE AU RAIFORT Norwegian smoked salmon with horseradish sauce	510
3003	MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON, VINAIGRETTE AUX NOIX PORTO Home made smoked breast of duck, walnut port wine dressing	410
3004	RILLETTES DE CANARD AUX AIRELLES Home made duck terrine, cranberry sauce	350

ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETISERS

3011	TRIO D'HUÎTRES THAILANDAISES PANÉES Deep fried oyster with garlic mayonnaise sauce	350
3012	GRATIN D'ASPERGES VERTES ET COQUILLES ST. JACQUES, SAUCE HOLLANDAISE Gratinated green asparagus and scallops, Hollandaise sauce	390
3013	RAVIOLI DE CREVETTES MARINÉES AU PERNOD Ravioli of prawns marinated in Pernod	390

All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT

Please notify us in writing regarding any special health or dietary requirements

กรุณาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อผู้จัดการทั่วไปและผู้จัดการห้องอาหาร กรณีที่ฟ่านแพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดด้านสุขภาพและโภชนาการ

SOUPES / SOUPS

3021	CONSOMMÉ DE VOLAILLE ET LÉGUMES Chicken broth with sliced vegetables	250
3022	"BOUILLABAISSE" ANDAMAN Andaman Seafood soup	340
3023	CRÈME D'ASPERGES Asparagus cream soup	250
3025	BISQUE DE CRABES AUX GAMBAS ÉMINCÉES Crab bisque with sliced tiger prawns	350

SALADES / SALADS

3031	SALADE DU JARDIN Fresh garden salad	250
3032	SALADE DE VOLAILLE ET CREVETTES Chicken and shrimps salad	340
3033	SALADE "CÉSAR" Traditional Caesar salad	340

All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT

Please notify us in writing regarding any special health or dietary requirements

กรุณาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อผู้จัดการทั่วไปและผู้จัดการห้องอาหาร กรณีที่ท่านแพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดด้านสุขภาพและโภชนาการ

VIANDES ET VOLAILLES / MEAT AND POULTRY

3041	SUPRÊME DE CANARD À L'ORANGE Grilled duck breast in orange sauce	520
3042	POITRINE DE VOLAILLE AUX ÉPINARDS Chicken breast stuffed with spinach	520
3043	FILET D'AGNEAU GRILLÉ, SAUCE SOUBISE Grilled fillet of lamb with onion sauce	650
3044	FILET DE PORC AUX ESCARGOTS, SAUCE AUX PISTACHES Pork medallions with snails and pistachio sauce	620
3045	FILET MIGNON DE BOEUF, SAUCE BÉARNAISE, AUX CHAMPIGNONS OU AU POIVRE Fillet of Beef with choice of Bearnaise sauce, Mushroom sauce or Pepper sauce	880
3046	NOIX D'ENTRECÔTE, MARCHAND DE VIN Rib eye steak with red wine sauce	840
3047	ENTRECÔTE DE BOEUF "CAFÉ DE PARIS" Grilled sirloin steak with herb butter	800

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES, RICE OR POTATOES

All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT

Please notify us in writing regarding any special health or dietary requirements

กรุณาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อผู้จัดการทั่วไปและผู้จัดการห้องอาหาร กรณีที่ท่านแพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดด้านสุขภาพและโภชนาการ

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

3051	PAPILLOTE DE FILET DE BAR À L'ANETH Baked fillet of seabass in banana leaf	550
3052	SAUMON DE NORVÈGE GRILLÉ OU À LA VAPEUR Grilled or steamed Norwegian salmon	600
3053	FILET DE SOLE DIEPPOISE Fillet of sole with mushrooms, shrimps and mussel cream sauce	550
3054	PANIER DU PECHEUR AUX TROIS SAUCES (POUR DEUX PERSONNES) Fresh seafood basket (fish, rock lobster, prawns, squid, blue crab) With three kinds of sauce (for two)	2,100
3055	LANGOUSTE DE PHUKET PRÉPARÉE À VOTRE GOÛT Phuket lobster grilled, steamed or Thermidor	2,300
3056	GAMBAS AU BASILIC AIGRE DOUX Sautéed tiger prawns with sweet basil sauce	820
3057	CIGALE DE MER PROVENÇALE Rock lobster with fresh tomato sauce	800

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES, RICE OR POTATOES

All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT

Please notify us in writing regarding any special health or dietary requirements

กรุณาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อผู้จัดการทั่วไปและผู้จัดการห้องอาหาร กรณีที่ท่านแพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดด้านสุขภาพและโภชนาการ

DESSERTS

3061	ASSORTIMENT DE FROMAGES AU CHOIX Assorted cheese plate	480
3063	CERISES JUBILÉES FLAMBÉES AVEC DE LA GLACE À LA VANILLE Cherries Jubilee flambéed with vanilla ice cream	390
3064	SOUFFLÉ AU CHOCOLAT Chocolate soufflé (20 minutes préparation)	400
3065	CRÊPES SUZETTE Pancakes flambéed with vanilla ice cream	380
3066	ANANAS "ALASKA" Pineapple "Alaska"	310
3067	CRÊPES GLACÉES Rolled pancakes with home made ice cream	290
3068	SÉLECTION DE NOTRE CHARIOT DE DESSERTS Selection of pâtisseries from the trolley	210

ANY SPECIAL HEALTH OR DIETARY REQUIREMENTS SHOULD BE NOTIFIED IN WRITING
(ATTENTION TO THE GENERAL MANAGER) UPON CHECK-IN, AND AGAIN TO THE RESTAURANT MANAGER BEFORE ORDERING A MEAL.
THE MANAGEMENT MAY REGRETTABLY BE UNABLE TO ACCOMMODATE CERTAIN REQUESTS.
THE DESCRIPTIONS GIVEN FOR EACH ITEM IN THIS MENU ARE NOT COMPREHENSIVE.

All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT