



# Bistrot Lumière

BANDOL

## Le Bistrot Lumière se met à l'heure New-Yorkaise et Thaïlandaise du 29 décembre au 2 janvier inclus !

Le Chef Jérémy Czaplicki et toute l'équipe du bistrot Lumière ont le plaisir de recevoir et de confier les cuisines à la pétillante Cheffe New-Yorkaise et d'origine thaïlandaise  
**Hong THAIMEE.**

Plus qu'une Cheffe à la renommée internationale, elle est aussi conférencière, auteure d'un livre de cuisine populaire, professeure de cuisine et Cheffe ambassadrice mondiale de l'association AIDS. Son restaurant NGAM ouvert dans l'East Village en 2012 se verra récompenser comme meilleur restaurant Thai de New-York en 2013.

Nous sommes très contents d'accueillir la Cheffe Thaimée et ravis de vous proposer et faire découvrir sa cuisine riche en couleurs et saveurs !

Venez déguster, au déjeuner, une cuisine thaïlandaise raffinée au bord de la Méditerranée du 29 décembre au 2 janvier inclus.

Renseignements & réservations au  
04 94 29 33 12 ou directement sur notre site  
internet [www.thalazur.fr/bandol/hotel/bistrot/](http://www.thalazur.fr/bandol/hotel/bistrot/)





## La Cheffe Hong Thaimee aux commandes du Bistrot Lumière ! du 29 décembre eu 2 janvier inclus

### En attendant les copains...

"Mieng" endive bite <i>Bouchée d'endives « Mieng »</i>	9€
Shrimp toast <i>Toast de crevettes</i>	14€
Foie gras dumplings with sweet chili sauce <i>Boulettes de foie gras, sauce Chili</i>	14€
Trio tapas selection <i>Assortiment des 3 tapas</i>	18€

### Les entrées

Pla scallops   Grilled scallops with roasted chili jam dressing Saa <i>Noix de St Jacques Pla saisies à la poêle, accompagnées d'une marmelade de chili</i>	19€
Chiang Mai style beef tartare Yum Pooh <i>Tartare Yum Pooh de bœuf à la Chiang mai</i>	21€
Crab salad with coconut and mango sorbet <i>Salade de crabe, noix de coco et sorbet mangue</i>	23€

### Les plats

Khao soi   Noodles in curry broth with mixed seafood <i>Nouilles aux fruits de mer dans son bouillon au curry</i>	30€
Northern Thai style braised rabbit Pla Todd <i>Lapin braisé façon Thaïlande du Nord</i>	26€
Fried local fish with lychee salad <i>Poisson local frit avec salade au litchi</i>	26€

### Les desserts

Thai Tea poached pear with Thai tea ice cream <i>Poire pochée et boule de glace au thé Thai</i>	11€
Chili chocolate soufflé <i>Soufflé au chocolat chili</i>	15€
Ginger Crème brûlée <i>Crème brûlée au gingembre</i>	12€

