

MEET
&
MEAT

SCARLETT EN VEDETTE

Dominant la ville du 37^{ème} étage de l'hôtel Pullman G, Scarlett s'affirme comme une valeur sûre de la gastronomie au cœur de Bangkok.

Scarlett cherche manifestement à sublimer l'esprit traditionnel de Brasserie-Bistro à la Française. « Nous proposons en majorité des produits importés de France, dans une atmosphère qui se veut décontractée, mais élégante », explique Guillaume Places, son dynamique directeur. « Pour garantir la plus grande qualité, nous veillons à ce que nos produits soient de saison, notre carte évolue donc régulièrement et l'excellence des denrées nous permet de ne pas les surcuiner, afin de respecter leur essence.

Pour satisfaire les amateurs de viande de bœuf, nous sommes les premiers à avoir importé des frigos "Dry Ager". Ils permettent d'opérer une maturation du Wagyu australien jusqu'à une durée optimale de six semaines, afin d'exacerber son goût et sa tendreté. Le mode de cuisson est lui aussi prépondérant pour obtenir un résultat savoureux. Nous avons installé dans la salle un grill alimenté par du bois de tamarin provenant du nord de la Thaïlande. Comme ce combustible ne produit quasiment pas de fumée, il ne dénature pas les saveurs. Nous prenons soin de rallumer plusieurs



heures avant le service pour obtenir une couche uniforme de cendres qui assure une cuisson délicate de la viande et une coloration parfaite. »

On peut également se délecter de plats signatures ou typiquement brasserie comme l'Os à Moelle aux échalotes et poivre noir, le Ribs de Veau ou Les Escargots de Bourgogne. Les amateurs de poisson et crustacés ne seront pas en reste avec la Quenelle de Brochet gratinée, le Homard du Maine, les savoureuses Saint-Jacques d'Hokkaido ou le Saumon d'Écosse.

La sélection de fromages a été confiée à la maison Poulard et une cinquantaine d'appellations sont disponibles, en fonction des saisons et des affinages, parmi lesquelles un Ossau Iraty dont la dégustation transporte littéralement aux confins du Béarn et du Pays basque.

Enfin, comment ne pas succomber au panel de desserts, qui compte un époustouflant Soufflé au Grand Marnier et une Tarte Tatin à fondre de plaisir...

Pour accompagner ce festin, un florilège de 250 vins est proposé, à des prix très étudiés. Judicieusement classés par cépages et non par provenances, ils permettent d'associer plus facilement arômes et intensités aux mets choisis. Une douzaine d'entre eux sont proposés au verre, leur sélection changeant chaque mois.

Scarlett Wine Bar & Restaurant
● Pullman Bangkok Hotel G, 3rd floor,
188 Silom Road, Bangkok
● +66 (0)908 607 990
● www.facebook.com/scarlettwinebangkok

The Edge of Dry Age

Overlooking the city from the 37th floor of the Pullman Bangkok Hotel G, Scarlett is a solid value for fine cuisine in the heart of Bangkok.

SCARLETT FIRMLY SEEKS TO EXALT THE TRADITIONAL SPIRIT OF THE FRENCH-STYLE BRASSERIE-BISTRO.

"We mostly offer ingredients imported from France in a relaxed yet elegant atmosphere," explains Guillaume Places, its energetic manager. "To guarantee the highest quality, we ensure that our ingredients are seasonal, our menu changes regularly, and the excellence of our food encourages us not to overcook it, so as to respect its essence.

To satisfy beef lovers, we have been the first to import Dry Ager refrigerators. They mature Australian Wagyu up to six weeks to intensify taste and tenderness. The cooking method is also highly important to achieve a savory result. We have installed a grill powered by tamarind wood from northern Thailand. Since this fuel hardly produces any smoke, it does not interfere with the natural flavors. We make sure to light the grill several hours before service to get a uniform layer of ash, thus ensuring a delicate cooking of the meat and perfect coloration."

You can also enjoy signature or typically brasserie dishes such as bone marrow with shallots and black pepper, sweetbread, or Burgundy snails. Fish and shellfish lovers



are not forgotten, with the pike quenelle au gratin, Maine lobster, savory Hokkaido Saint-Jacques scallops, or Scottish salmon.

The selection of cheese has been entrusted to Maison Poulard, and some fifty types are available according to the seasons and maturing processes, among which is an Ossau-Iraty whose taste will transport you to the border of Béarn and the Basque Country.

Finally, how could you not give in to the array of desserts, which includes a breathtaking Grand Marnier Soufflé and a tarte Tatin that would make you melt with pleasure?

To accompany this feast, Scarlett offers a collection of 250 wines at very carefully considered prices. They are wisely sorted by grape variety rather than origin, thus making it easier to associate aromas and intensities with the selected dishes. A dozen of them at a time are offered by the glass, the selection changing every month.



Scarlett Wine Bar & Restaurant
● Pullman Bangkok Hotel G, 3rd floor,
188 Silom Road, Bangkok
● +66 (0)908 607 990
● www.facebook.com/scarlettwinebangkok

