

À LA CARTE

LES SALADES / SALADS

Burrata et tomates cerises, poivron et pesto 103
Burrata with cherry tomatoes, capsicum and pesto (D)(N)

Salade de chou-fleur et grenade 57
Cauliflower salad with pomegranate (N)

Salade Niçoise 105
Niçoise salad with tuna, tomato, cucumber, onion and potato (D)(E)

Salade de carottes rapées, pistache et estragon 55
Carrot salad with pistachio and tarragon (D)(G)(N)

Salade de pastèque, fromage de fêta, copeaux d'amande et basilic 72
Watermelon with feta cheese, almond flakes and basil (D)(N)

La panzanella salade, gratin de fromage de chèvre et noisettes 85
Panzanella, goat cheese gratin, hazelnut (D)(G)(N)

Salade de fêta et myrtilles 75
Blueberry and feta cheese with fresh mint (D)

Poivrons rôtis aux ricotta et framboises 58
Roasted peppers with ricotta and raspberry (D)(N)

Salade de lentilles et légumes marinés 62
Lentil salad with pickled vegetables (N)

Salade de betteraves, yahourt épicé, pomme et graines de citrouille 67
Beetroot salad with spiced yoghurt, apple and pumpkin seed (D)(G)

LES CHAUDS / HOT

Tarte aux oignons à la crème fraîche 53
Onion tart with crème fraîche (G)(D)

Tarte à la truffe - market price
Truffle tart (G)(D)(E)

Crevettes grillées à la sauce harissa 77
Grilled harissa prawns (S)

Aubergine grillée crevettes et fromage fêta 103
Grilled aubergine with shrimps and feta cheese (D)(S)

Oeufs au plat, foie gras et sauce Périgieux 187
Fried eggs and foie gras with Périgieux sauce (G)(D)(E)(A)

Beignets de homard, courgettes, basilic et fromage fêta 197
Lobster fritters with zucchini, basil and feta (D)(G)(E)(S)

Calamars et courgettes épicés frits 53
Crispy spicy calamari and zucchini (D)(G)(E)(N)

LES FROIDS / COLD

Tartare de boeuf à l'oeuf de caille cru 173
Beef tartare with raw quail egg (G)(E)

Tartare de thon avec à l'avocat 173
Tuna tartare with avocado (G)

Crudo de crevettes douces, pamplemousse 198
Red prawn crudo with grapefruit (S)

Carpaccio de saumon gravlax avec vinaigrette aux agrumes 89
Cured salmon carpaccio with citrus dressing (G)

Carpaccio de bar à la vinaigrette aux fruits de la passion 105
Sea bass carpaccio with passion fruit dressing (N)(G)

Carpaccio de sériole avec sauce verte 120
Yellowtail carpaccio with salsa verde (N)

Carpaccio de thon, assaisonnement aux agrumes et aux raisins 87
Tuna carpaccio with citrus dressing and grape relish (G)(N)

(S)Shellfish (D)Dairy (G)Gluten (E)Eggs (N)Nuts (A)Alcohol

All dishes may contain allergens above

All prices are in AED and inclusive of 10% service charge, 7% Municipality fees and 5% VAT

À LA CARTE

LES SANDWICHES / SANDWICHES

Hamburger Wagyu servie avec des frites 117

Wagyu beef burger served with fries
Emmenthal cheese, veal bacon, smoked onions
and tartar sauce (D)(G)(E)

Croque Madame 77

Turkey ham, bechamel, Gruyere cheese
and fried egg on brioche bread
with mixed leaf salad (D)(G)(E)

LES PÂTES / PASTAS

Linguine au homard, à la tomate fraiche 295

Lobster linguine with cherry tomato sauce (D)(G)(S)

Gnocchis à la tomate fraiche 89

Gnocchi Sorrentina (D)(G)(E)

Strozzapreti à la Bolognese 140

Strozzapreti with Bolognese sauce (D)(G)(E)

Rigatoni aux champignons 120

Rigatoni with mushrooms (D)(G)
Add 5g of fresh truffle 150

**Cappelletti aux pommes de terre
et crème fraiche 94**

Potato and crème fraiche Cappelletti (D)(G)(E)(N)

LA PLATS / MAINS

Bar grillé en croûte de sel farci au citron et herbes 435

Salt baked sea bass stuffed with lemon and herbs
(2-3 persons) (G)(E)

Entrecôte grillée et piments de padron 340

Grilled rib eye with padron peppers (400gr)

Daurade grillé à l'huile de citron 210

Whole sea bream simply grilled with lemon oil

Joue de boeuf braisé aux sauce Périgueux 220

Braised beef cheek with sauce Périgueux (D)(G)(A)

Filet de bar grillé, piperade 194

Grilled fillet of sea bass piperade

Filet de saumon grillé, lentilles et sauce vierge 180

Grilled salmon fillet with lentil and sauce vierge

**Boulettes d'agneau au yaourt feta, herbes
et pignons de pin 125**

Lamb meatballs with feta yoghurt, herbs
and pine nuts (D)(G)(E)(N)

Bar grillé aux cassis et pignons de pain relish 435

Grilled sea bass with black currant and pine nut relish
(2-3 persons) (G)(E)

Poulet Rôti, olives vertes 165

Roasted chicken with green olives (D)(G)(A)

**Gambas tigrées grillées au beurre à l'ail et relish
de tomates fumées 225**

Grilled tiger prawns with garlic butter and
smoked tomato relish (D)(N)(S)

Calamars grillés à la Provençal 145

Grilled squid Provençal

**Côtelettes d'agneau marinées, pain pita
et aubergines épicées 220**

Marinated lamb cutlets with pita bread and
spiced aubergine (D)(G)(E)(N)

Filet de boeuf avec sauce au poivre 280

Beef tenderloin with pepper sauce (250gr) (D)(G)(A)

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Ratatouille 45

Tomato sauce and basil

Pommes frites 40

French fries (E)

Salade verte 40

Mixed leaf salad

Broccoli 40

Chili and garlic

**Pommes de terre, huile au
citron et herbes 45**

Potato with lemon oil and herbs

Riz à l'ail et sumac 40

Garlic and sumac rice

(S)Shellfish (D)Dairy (G)Gluten (E)Eggs (N)Nuts (A)Alcohol

All dishes may contain allergens above

All prices are in AED and inclusive of 10% service charge, 7% Municipality fees and 5% VAT