

eunoia

BY CARINE

# À LA CARTE

## LES SALADES / SALADS

---

**Gratin de fromage de chèvre et salade de tomate 85**

Goat cheese gratin and tomato salad (D)(G)(N)

**Salade de chou-fleur et grenade 57**

Cauliflower salad with pomegranate (N)

**Salade de quinoa et kale 68**

Kale salad, quinoa, pear, toasted hazelnuts (N)

**Salade Niçoise 105**

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

**Salade Grecque 68**

Tomato, onion, cucumber, peppers, feta cheese (D)

**Salade Caesar 58**

Ceasar Salad, anchovie dressing, bacon (D)(E)(G)  
Add Chicken/ Prawns 75/90

**Burrata et tomates cerises, poivron et pesto 103**

Burrata with cherry tomatoes, capsicum and pesto (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)

**Salade de carottes rapées, pistache et estragon 55**

Carrot salad with pistachio and tarragon (D)(G)(N)

**Mix Mezze 72**

Smoked eggplant, falafel, Hummus, served with toasted focaccia and pita (N)

## LES CHAUDS / HOT

---

**Filet de Rouget grillé, jus de bouillabaisse, fèves 150**

Grilled fillet of red mullet, bouillabaisse jus, broad beans

**Crevettes grillées à la sauce harissa 77**

Grilled harissa prawns (S)

**Sardines grillées, et toast à l'ail 75**

Fried Sardine, garlic toast, sauce vierge (G)(D)(E)(A)

**Gambas a la tapenade 56**

Grilled tiger prawn and tapenade (D)(S)

**Octopus frit, citron, paprika fumé et pomme de terre 150**

Grilled octopus, lemon, smoked paprika and potato (D)(G)(E)(S)

**Calamars et courgettes épicés frits 53**

Crispy spicy calamari and zucchini (D)(G)(E)

## 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 vinaigrette à la truffe 173**

Tuna tartare with truffle dressing (G)

**Carpaccio de saumon gravlax avec vinaigrette aux agrumes 89**

Cured salmon carpaccio with citrus dressing (G)

**Carpaccio de sérïole 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)

**Octopus marine, agrumes, paprika 99**

Marinated octopus, citrus, smoked paprika (D)(G)(E)(S)

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

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

Please let us know if you have any food allergies or dietary restrictions and we will do our best to accommodate you

# À LA CARTE

## LES TARTES / FLATBREAD

---

**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)

## LES SANDWICHES / SANDWICHES

---

**Hamburger Wagyu servie avec des frites 117**  
Wagyu beef burger served with fries  
Emmenthal cheese, veal bacon,  
smoked onions

**Croque Madame 77**  
Turkey ham, bechamel, Gruyere cheese  
and fried egg on brioche bread  
with mixed leaf salad (D)(G)(E)

**Club sandwich 82**  
Chicken breast, fried egg and veal bacon with  
a choice of fries or mixed leaf salad

**Wrap au poulet et salade grecque 75**  
Chicken and Greek salad Wrap, Tzatziki, (G)(E)

**Pastrami Sandwich 80**  
Pastrami ham, Emmental, mustard mayo,  
pickles, pretzel bread, fries or salad (D)(G)(E)

## LES PÂTES / PASTAS

---

**Linguine au homard, à la tomate fraîche 295**  
Lobster linguini with cherry tomato  
sauce (D)(G)(S)

**Spaghetti Bolognaise 89**  
Spaghetti with Bolognese sauce (D)(G)(E)

**Gnocchis à la tomate fraîche 89**  
Gnocchi Sorrentina (D)(G)(E)

**Rigatoni aux champignons 120**  
Rigatoni with mushrooms (D)(G)  
Add 5g of fresh truffle -150

## LES PIZZAS / PIZZAS

---

**Pizza Margarita 70**  
Tomato sauce, mozzarella  
cheese, basil (D)(G)(S)

**Pizza Pepperoni 89**  
Chili, pepperoni ham,  
cheese (D)(G)(E)

**Pizza au Saumon fumé 105**  
Smoked salmon, sour cream,  
dill, onion, (D)(G)(E)

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

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

Please let us know if you have any food allergies or dietary restrictions and we will do our best to accommodate you

# À LA CARTE

## LES PLATS / MAIN DISHES

---

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

Salt baked seabass 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

**Filet de saumon grillé, lentilles et sauce vierge 180**

Grilled salmon filet with lentil salad 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)(N)

**Poulet Rôti, a la provençal 110**

Roasted chicken provençal, arrabiatta sauce (D)(G)(A)

**Calamars grillés à la méditerranéenne 145**

Grilled squid méditerranéenne

**Côtelettes d'agneau marinées, pain pita  
et aubergines épicées 175**

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 & basil

**Salade verte 40**

Mixed leaf salad

**Broccoli 40**

Chili & garlic

**Pommes frites 40**

French fries (E)

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

Potato with lemon oil & herbs

**Riz à l'ail et sumac 40**

Garlic & sumac rice

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

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

Please let us know if you have any food allergies or dietary restrictions and we will do our best to accommodate you