

Entrées

Burrata aux poivrons marinés grillés (N)

Burrata with marinated grilled peppers

80

Salade de lentilles et légumes marinés (N)

Lentil salad with pickled vegetables

50

Salade de pommes, haricots verts, foie gras et noix (N) (A)

Apple, green beans and foie gras salad with walnuts

75

Salade de quinoa et canard confit (N)

Quinoa salad with confit duck leg

65

Salade de betteraves, fromage de chèvre et pistaches (N)

Beetroot salad with goat's cheese and pistachios

55

Salade de pastèque, fromage de fêta, copeaux d'amande et basilic (N)

Watermelon with feta cheese, almond flakes and basil

60

Salade de homard avec vinaigrette au yuzu (N)

Lobster salad with yuzu dressing

105

Salade de poulpe de grillé

Grilled octopus salad

110

Carpaccio de thon, assaisonnement aux agrumes et aux raisins (N)

Tuna carpaccio with citrus dressing and grape relish

60

Carpaccio de saumon fumé fait maison

House smoked salmon carpaccio

50

Tartare de thon avec vinaigrette à la truffe

Tuna tartare with truffle dressing

105

Ceviche de daurade

Red bream ceviche

110

Carpaccio de sériole à la sauce verte (N)

Yellowtail carpaccio with salsa verde

105

Tarte flambée

Onion tart

35

Tarte fine à la truffe

Truffle tart

65

Crevettes grillées à la sauce harissa

Grilled harissa prawns

65

Calamars et courgettes frits

Crispy calamari and zucchini

40

Calamars à la Provençale

Squid Provençal

95

Oeufs au plat, foie gras et sauce Périgueux (A)

Fried eggs and foie gras with Périgueux sauce

155

Plats Principaux

Gnocchis à la tomate fraîche

Gnocchi Sorrentina

75

Rigatoni au ragoût de boeuf

Rigatoni with beef ragout

85

Strozzapreti à la Bolognaise

Strozzapreti with Bolognese

125

Risotto aux fruits de mer et pistaches (N)

Seafood risotto with pistachios

110

Linguini au homard

Lobster linguini

175

N - Contains Nuts

A - Alcohol

Dishes may contain allergen ingredients such as soya, seafood, gluten, dairy and eggs

Linguine aux fruits de mer (A)

Seafood linguini

425

Ravioli à la truffe avec sauce

Périgieux (A)

Truffle ravioli with perigieux sauce

185

Ravioli aux fruits de mer

Seafood ravioli

120

Rigatoni aux truffes

Rigatoni with truffles

Market Price

Gambas grillées la pomme et à l'harrisa (N)

Grilled tiger prawns with apple-harissa relish

165

Crevettes rouges avec salade de fenouil

Red prawns with fenel salad

310

Filet de bar rôti à la sauce tomate accompagné de riz au sumac

Roasted fillet of seabass with tomato sauce and sumac rice

155

Daurade grillée

Grilled seabream

165

Bar grillé en croûte de sel

Salt baked seabass

365

Sole meunière (N)

Dover sole meunière

385

Coquelet mariné

Marinated baby chicken

110

Côtelettes d'agneau marinées, pain pita et aubergines épicées (N)

Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine

175

Selle d'agneau marinée aux épices, accompagnée de purée de topinambour et compote à la tomate

Spicy marinated lamb saddle with parsnip puree and tomato compote

185

Entrecôte grillée et piments de Padron

Grilled rib eye with Padron peppers (400g)

280

Travers de boeuf cuit 50 heures et oignons doux (A)

50-hours cooked beef short rib with sweet onion

285

Côte de veau grillée

Grilled veal chop

285

Poulet entier à la sauce Périgieuse (A)

Whole chicken with Périgieux sauce

620

Tomahawk à la sauce Bordelaise et pommes de terre rôties (A)

Tomahawk with Bordelaise sauce and roasted potatoes

840

Accompagnements

Pommes frites

French fries

30

Ratatouille

35

Gratin dauphinois

Potato gratin

30

Broccolini

35

Épinards sautés

Sauteed spinach

35

Salade verte

Mix leaf salad

35

N - Contains Nuts

A - Alcohol

Dishes may contain allergen ingredients such as soya, seafood, gluten, dairy and eggs

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

Cheesecake aux fruits de la passion N

Passionfruit cheesecake

45

Salade de fruits et yaourt à la Grecque

Fruit salad with Greek yoghurt

35

Crème brûlée

45

Tiramisu

50

Tarte Tatin

85

Brownie à la guimauve et crème anglaise N

Molten brownie marshmallow with anglaise cream

55

Gâteau de semoule, pamplemousse, menthe fraîche et sorbet au pamplemousse

Grapefruit semolina cake with fresh mint and grapefruit sorbet

45

Mousse au chocolat chaud et glace à l'orge

Warm chocolate mousse with malt ice cream

50

Brioche à la banane et à la datte accompagnée de sauce caramel et glace à la noisette N

Banana and date brioche with salted caramel sauce and hazelnut ice cream

45

Sélection de fromage A N

Cheese selection

105

N - Contains Nuts

A - Alcohol

Prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT

Dishes may contain allergen ingredients such as soya, seafood, gluten, dairy and eggs