

Entrées

c a r i n e

Les Salades

Burrata aux poivrons marinés grillés (N) Burrata with marinated grilled peppers	80	Salade de quinoa et canard confit (N) Quinoa salad with confit duck leg	65
Salade de pastèque, fromage de fêta, copeaux d'amande et basilic (N) Watermelon with feta cheese, almond flakes and basil	60	Salade de pommes, haricots verts, foie gras et noix (N) (A) Apple, green bean and foie gras salad with walnuts	75
Salade de betteraves, fromage de chèvre et pistaches (N) Beetroot salad with goat's cheese and pistachios	55	Salade de homard avec vinaigrette au yuzu (N) Lobster salad with yuzu dressing	105
Salade de chou-fleur au fromage Manchego (N) Cauliflower salad with Manchego cheese	65	Salade de lentilles et légumes marinés (N) Lentil salad with pickled vegetables	50

Les Chauds

Salade De Poulpe Grillé Grilled octopus salad	110	Oeufs au plat, foie gras et sauce Périgieux (A) Fried eggs and foie gras with Périgieux sauce	155
Tarte flambée Onion tart	35	Crevettes grillées à la sauce harissa Grilled harissa prawns	65
Tarte fine à la truffe Truffle tart	90	Calamars et courgettes frits Crispy calamari and zucchini	40
		Calamars à la Provençale Squid Provençal	95

Les Froids

Tartare de boeuf Beef tartare	140	Carpaccio de saumon fumé fait maison House smoked salmon carpaccio	50
Tartare de thon avec vinaigrette à la truffe Tuna tartare with truffle dressing	140	Tartare de saumon fumé fait maison Carine smoked salmon tartare	65
Carpaccio de bar à la vinaigrette aux agrumes (N) Sea bass carpaccio with citrus dressing	85	Ceviche de daurade Red bream ceviche	110
		Carpaccio de thon, assaisonnement aux agrumes et aux raisins (N) Tuna carpaccio with citrus dressing and grape relish	60

Plats Principaux

Les Pâtes

Gnocchis à la tomate fraîche Gnocchi Sorrentina	75	Linguini au homard Lobster linguine	175
Rigatoni au ragoût de boeuf Rigatoni with beef ragout	85	Linguine aux fruits de mer (A) Seafood linguine	425
Strozzapreti à la Bolognese Strozzapreti with Bolognese sauce	125	Ravioli à la truffe avec sauce Périgieux (A) Truffle ravioli with Périgieux sauce	225
Risotto aux fruits de mer et pistaches (N) Seafood risotto with pistachios	110	Ravioli aux fruits de mer Seafood ravioli	120
		Rigatoni aux truffes Rigatoni with truffle	285

La Mer

Gambas grillées à la pomme et à l'harrisa (N) Grilled tiger prawns with apple-harissa relish	165	Bar grillé en croûte de sel Salt baked seabass	365
Langoustines Grillées Grilled langoustines	195	Sole meunière (N) Dover sole meunière	385
Daurade grillée Grilled seabream	165	Filet de bar rôti à la sauce tomate accompagnée riz au sumac Roasted fillet of seabass in tomato sauce served with sumac rice	155

La Ferme

Côtelettes d'agneau marinées, pain pita et aubergines épicées (N) Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine	175	Côte de veau grillée Grilled veal chop	285
Entrecôte grillée et piments de Padron Grilled rib eye with Padron peppers (400gr)	280	Coquelet mariné Marinated baby chicken	110
		Tomahawk à la sauce Bordelaise et pommes de terre rôties (A) Tomahawk with Bordelaise sauce and roasted potatoes	840

Accompagnements

Ratatouille	35	Broccolini	35
Pommes frites French fries	30	Épinards sautés Sautéed spinach	35
Gratin dauphinois Potato gratin	30	Salade verte Mixed 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