

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 provencal 110

Roasted chicken provencal, 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