

STARTERS & SALADS

السلطات والمقبلات الباردة

POÊLÉE DE SAINT JACQUES 9.200

Seared scallops, coconut and vanilla sauce, pea pod, prawns
الإسغلوب المقلي و الروبيان المشوي يقدم مع صلصة جوز الهند و الفانيلا و البازيلاء الطازجة

CAKE DE QUINOA AU CRABE CA JUN 257 KCL 7.600

Cajun Crab and quinoa cake
السلطعون وكعكة الكينوا

TARTARE DE SAUMON 7.500

Scottish salmon tartar, chives, ‘Granny Smith’ apple, avocado, squid ink crisp
تارتار سمك السالمون مع نبات الثوم المعمر، التفاح الأخضر، الأفوكادو و حبر الحبار المقرمش

SALADE DE LA MER (N) 9.500

Seafood salad of seared sand lobster, prawns and scallops with mesclin leaves, orange, Grapefruit, avocado, cashew nuts, sherry vinegar, sesame oil
سلطة المأكولات البحرية المكونة من ام الروبيان, الروبيان, الاسغلوب, تشكيلة من اوراق الخس, البرتقال, الجريغروت, الافوكادو, الكاشو المحمص و صلصة السمسم

LA TOMATE MOZZA 8.400

Heirloom tomatoes, mozzarella, pesto
سلطة الطماطم و جبنة الموزاريلا و صلصة البستو

HUÎTRES (PER PIECE) 3.000

Fine de claire freshly shucked
المحار الطازج

الشوربات SOUPS

SOUPE DE LENTILLES AUX EPINARDS 98 KCAL 4.600

Spinach and lentil soup
شورية العدس و السبانخ

SOUPE DE POISSON 4.600

Rock fish soup, langoustines, clams, prawns, mussels
شورية المأكولات البحرية تقدم مع خبزة الثوم المحمص

SOUPE À L'OIGNON 4.600

Traditional onion soup, gratinated gruyère crouton
شورية البصل الفرنسية التقليدية تقدم مع خبزة الجبن المحمص

VICHYSOISE DE PARMENTIER (V) 4.600

Velouté of leek and potatoes, truffle oil
شورية البطاطس و الكراث مع زيت فطر الكماء

الاطباق الجانبية SIDE DISH

Sautéed potatoes, French fries, grilled asparagus, mashed potato, Steamed/grilled/sautéed vegetables, steamed/sautéed rice, spinach

البطاطس المقلية بالمقللة , الهيلون المشوي , البطاطس المهروسة, البطاطس المقلية , الخصار المشوية او المسلوقة او المقلية بالمقللة, الارز المقلي او الابيض , السبانغ المعدة حسب الطلب

الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

لحم MEAT

POULET A LA BASQUAISE 257KCAL 7.900

Corn-fed chicken breast, basquaise vegetables, tomato sauce
صدر الدجاج مع صلصة الطماطم و الذرة

ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS US, 300GR 14.500

US Angus beef rib eye
ستيك لحم عجل الانغوس الامريكي

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS, 250GR 18.500

Beef tenderloin Black Angus
ستيك لحم عجل الانغوس

CARRE D'AGNEAU D' AUSTRALIE 21.800

Australian ‘Mulwarra’ lamb rack
اضلع الضأن الاسترالي

سمك FISH

FILET DE BAR CROUSTILLANT 388KCAL 9.900

Crispy sea bass and roasted cherry tomatoes, garlic flakes
المقرمش باس البحر والطماطم والثوم المحمص

PAVE DE SAUMON RÔTI 10.800

Oven baked salmon, brocoli flowerets, beetroot puree with maple syrup
فيليه السالمون المشوي , يقدم مع البروكولي, خليط الشمندر و صلصة المابل

DORADE À LA PLANCHA (A) 10.100

Sea Bream a la plancha, corn, garden peas and lemon thyme
فيليه سمك الدنيس المشوي بالمقللة , يقدم مع الذره و البازيلاء يقدم مع صلصة الليمون والزعتر

FILET DE SOLE MEUNIÈRE 14.000

Sole fillet meuniere style, sautéed mixed mushrooms with parsley and garlic cream

فيليه سمك الصول المطهو على الطريقة الفرنسية يقدم مع الفطر المشكل و صلصة الثوم

RISOTTO CRÉMEUX D'HOMARD 14.800

Roasted Canadian lobster with lemon confit, creamy risotto and pumpkin
الارز الايطالي مع ام الروبيان الكندي و اليقطين

PAVÉ DE PETIT HAMMOUR EN CROUTE DE PISTACHE (N) 13.100

Baby Hammour fillet, pistachio and hazelnut crust, cauliflower, roasted garlic and shellfish jus

فيليه الهامور المشوي مع طبقة من الفستق الحلبي والبندق المقرمش يقدم مع القرنبيط, الثوم المشوي و صلصة غلال البحر

FISH MARKET

ركن المأكولات البحرية الطازجة

Choose from the selection of fresh local fish and seafood. Our chefs will be delighted to prepare your selection to your liking

تفضل بأختيار ما تفضله من المأكولات البحرية و الاسماك و سيقوم الطاهي بتحضيرها لك حسب رغبتك

LOCAL SEAFOOD PLATTER 35.200

طبق الماكولات البحرية المحلي
Local Sherry, Safi, Hammam, Mackerel, Prawns, Calamari, Sardines, Red Mullet with selection of sauces

سمك الشعري, سمك الصافي , سمك الحمام , سمك الماكاريل ,الروبيان, الحبار, سمك الساردين و سمك السلطان ابراهيم

PLATEAU DE FRUITS DE MER 49.500

طبق المأكولات البحرية المشكل
Grilled Prawns, Lobster and Crab / Deep fried Red Mullet, Safi, Mackerel, Sardines, Squid / Hammour and Salmon fillet with selection of sauces

الروبيان المشوي, الحبار المشوي, ام الروبيان المشوي, السلطعون المشوي, سمك السلطان ابراهيم المقلي, فيليه سمك الهامور المشوي, فيليه سمك السالمون المشوي

الحلويات DESSERTS

NOUGAT GLACÉ AU MIEL DE PROVENCE 4.600

Iced Parfait with Provence honey, apricot coulis
حلوى البروفيت مع العسل

TARTE AUX POMMES, GLACE À LA VANILLE 4.600

Verger’s apple tart with vanilla ice cream
فطيرة التفاح مع مثلجات الفانيلا

CRÈME BRULE VANILLE 4.600

Traditional vanilla crème brûlée, almond financier, Morello cherry compote
كريم بروليه الفانيلا مع كعكة اللوز

MOELLEUX AU CHOCOLAT 4.600

Chocolate moelleux, coffee ice cream, almond crumble
كعكة الشوكولاته مع مثلجات القهوة و مقرمشات اللوز

ASSIETTE DE FROMAGE 8.600

Selection of 7 cheeses served with jam, walnuts, grapes and crackers
تشكيلة من سبعة اجبان تقدم مع المربى , المكسرات , العنب و البسكويت