

*La Brasserie*  
**SUR LE BOULEVARD**

## Les Signatures Du Boulevard

<b>Les Cuisses de Grenouilles (D)(G)(N)</b> <i>Sauteed Frog Legs   Peanuts   Cucumber   Garlic and Parsley Butter</i>	<b>110</b>
<b>La Terrine de Foie Gras</b> <i>Date   Lemon Confit and Apricot   Campasine Toast Bread</i>	<b>140</b>
<b>Escalope de Saumon (S)(D)</b> <i>Pan Seared Salmon   Sorrel and Shallots Sauce</i>	<b>165</b>
<b>Le Cordon Bleu (D)(G)</b> <i>Crusted Corn Fed Chicken Breast   Aged Comte Cheese   Veal Ham</i>	<b>155</b>
<b>Le Filet de Bœuf Rossini (D)(G)</b> <i>Pan Seared Wagyu Beef Tenderlion   Foie Gras   Pomme Anna   Sauce Perigueux</i>	<b>260</b>

## Les Entrées

<b>Les Hors d'Œuvres du Boulevard (V)(D)</b> <i>Eggs Mimosa   Celeris Remoulade   Lentil Salad   Gratted Carrot   Red Raddish</i>	<b>75</b>
<b>Les Poireaux Servis Tiède, Vinaigrette aux Herbes (V)</b> <i>Warm Leeks Confit   Herbs Vinaigrette</i>	<b>65</b>
<b>La Salade Niçoise (S)</b> <i>Cherry Tomato   Bell Pepper   Cucumber   Fennel   Tuna   Olive Taggiashe   Quail Eggs   Balsmic Dressing</i>	<b>85</b>
<b>La Salade de Homard (S)(D)</b> <i>Local Heirloom Tomato   Burrata Cheese   Watermelon   Basil Pesto</i>	<b>130</b>
<b>La Truite Fumée de L'Adour (S)(D)</b> <i>Smoked Trout   Citrus Cream   Warm Baby Potato</i>	<b>85</b>
<b>La Salade de Crabe et Avocat (S)</b> <i>King Crab   Romaine Lettuce   Palm Heart   Avocado   Cocktail Sauce</i>	<b>120</b>
<b>Le Tartare de Bœuf Wagyu</b> <i>Tenderloin Filet   Mustard   Gherkins   Shallots   Crispy Potato</i>	<b>105</b>
<b>Le Vol au Vent de Volaille (D)(G)</b> <i>Slow Cook Oyster Chicken   Buttom Mushroom   Sauce Poulette</i>	<b>95</b>
<b>Les Huitres de Fujairah (S)</b> <i>Dibba Bay Oysters N2 served with condiments</i>	<b>125</b>

## Les Soupes

<b>La Soupe de Poisson de Roches (S)(D)(G)</b> <i>Classic Fish Soup   Saffron Aioli Sauce and Crispy Croutons</i>	<b>80</b>
<b>La Soupe Gratinée à l'Oignon (D)(G)</b> <i>French Onoin Soup   Beef Consommé   Emmenthal Cheese</i>	<b>85</b>

## Les Plats De Pates

<b>Les Linguines aux Fruits de Mer (S)(D)</b> <i>Scallops   Mussels   Calamari   Prawns   White Lemon Sauce</i>	<b>145</b>
<b>Les Rigatonis aux Morilles et Truffles (V)(D)</b> <i>Rigatoni Pasta   Morels   Truffles Creamy Sauce</i>	<b>165</b>

(V) Vegetarian (D) Dairy (S) Seafood (N) Nuts (A) Alcohol (G) Gluten

Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with nuts | fish | eggs | milk or gluten. Therefore | if you have a food allergy or a special dietary requirement please inform a member of the staff.

All quoted prices are in AED (inclusive of 10% Service Charge | 7% Municipality Fee & 5% VAT)

## Les Plats de Poissons et Viandes

<b>Le Bar (S)(D)</b> <i>Roasted Seabass   Barigoule Artichoke</i>	<b>175</b>
<b>Filet de Sole Meunière (S)(D)</b> <i>Dover Sole filet   Parsley and Lemon butter</i>	<b>240</b>
<b>Le Pouple Grillés (S)</b> <i>Grilled Octopus   Romaine Lettuce   Piquillos Dressing</i>	<b>220</b>
<b>Le Homard de L'Atlantique (S)(D)</b> <i>Grilled lobster   Basil Butter</i>	<b>310</b>
<b>Le Cheese Burger (G)(D)</b> <i>Wagyu Beef Patty   Onion Confit   Brie Cheese   Truffle Mayonnaise</i>	<b>110</b>
<b>Le Magret de Canard façon Apicius</b> <i>Roasted Duck Filet   Apicius Marination   Date   Apple</i>	<b>180</b>
<b>La Souris d' Agneau (G)(D)</b> <i>Slow Cook Lamb Shank   Coco Beans   Tomato and Lemon Thyme Lamb Juice</i>	<b>165</b>
<b>Le Coquelet (D)</b> <i>Grilled Baby Chichen   Onion Confit   Taggiasca Olive</i>	<b>155</b>
<b>L'Entrecôte de Bœuf Maitre d'Hôtel (D)</b> <i>Grilled Wagyu Ribeye   Maitre d'Hôtel Butter</i>	<b>250</b>

## Les Garnitures

<b>La Purée de Pomme de Terre aux Truffles (D)</b>	<b>35</b>
<b>Les Brocolinis et Asperges Grillées (V)</b>	<b>35</b>
<b>Les Haricots Vert Sautés en Persillade</b>	<b>35</b>
<b>Les Tomates Cerise, Olives et Parmesan (D)</b>	<b>35</b>
<b>La Ratatouille Provençales</b>	<b>35</b>

## Desserts

<b>La Sélection de Fromages (D)</b> <i>French Cheese   Selection of Home made Bread   Condiments</i>	<b>75</b>
<b>Le Paris-Dubai (D)(G)(N)</b> <i>Éclair to Share   Caramelized Hazelnut Praline Cream</i>	<b>130</b>
<b>La Tarte Fine au pommes (G)</b> <i>Caramelized Apple Pie   Vanilla Ice Cream</i>	<b>55</b>
<b>Le Mille-feuille du Boulevard (D)(G)(N)</b> <i>Pecan   White Chocolate Ganache</i>	<b>55</b>
<b>La Mousse aux Chocolat de Mon Enfance (D)</b> <i>The Chocolate Mousse of My Childhood</i>	<b>55</b>
<b>Le Granitta a La Pastèque et Menthe (D)</b> <i>Mint Watermelon Granitta   Yoghurt Sorbet</i>	<b>55</b>
<b>Le Brownie du Boulevard (D)(G)(N)</b> <i>Warm Chocolate Brownie   Vanilla Ice Cream   Salted Caramel</i>	<b>55</b>
<b>Le San Sebastian cheesecake (D)(G)</b> <i>Ossau Iraty Cheese   Black Cherry Condiment</i>	<b>55</b>

## Pour Les Enfants

## Les Entrées

<b>La Salade Fraicheur (V)</b> <i>Cucumber   Tomato   Lettuce Lemon Dressing</i>	<b>40</b>
<b>Les Crudités (V)</b> <i>Carrot   Tomato Cherry   Cucumber   Yogurt Avocado Dip</i>	<b>40</b>

## Les Soupes

<b>La Soupe de Tomate (V)(G)</b> <i>Garlic Croutons   Basil   Emmental Cheese</i>	<b>50</b>
--	-----------

## Les Plats

<b>Le Steak Grillé (G)</b> <i>Grilled Beef Tenderloin   Broccolini   Tomato   Fries</i>	<b>80</b>
<b>Le Saumon Grillée ou Vapeur (S)(D)</b> <i>Steam or Grilled Salmon   Mashed Potato   Vegetables</i>	<b>80</b>
<b>Le Filet de Poulet Pané (G)(D)</b> <i>Breaded Chicken Strips   Ketchup   French Fries</i>	<b>75</b>
<b>Les Pates à la Tomate (V)(G)</b> <i>Penne Pasta   Basil Leaves   Tomato Sauce.</i>	<b>50</b>

## Desserts

<b>Chocolate Brownies (D) (G) (N)</b> <i>Served with Vanilla Ice Cream</i>	<b>35</b>
<b>Selection of Ice Cream</b> <i>2 Scoops of Ice Cream</i>	<b>35</b>

(V) Vegetarian (D) Dairy (S) Seafood (N) Nuts (A) Alcohol (G) Gluten

Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with nuts | fish | eggs | milk or gluten. Therefore | if you have a food allergy or a special dietary requirement please inform a member of the staff.

All quoted prices are in AED (inclusive of 10% Service Charge | 7% Municipality Fee & 5% VAT)

---

## Champagne & Sparkling

---

	Glass	Bottle
Pierlant Blanc de Blancs Brut, Bordeaux	55	275
Laurent-Perrier La Cuvee NV		880
Moët & Chandon Impérial Brut		900
Veuve Clicquot Brut Yellow Label		950
Louis Roederer Collection 243 Brut NV		995
Moët & Chandon Rosé Impérial		1150
Bollinger Special Cuvée NV		1210
Ruinart Brut		1325
Ruinart Rosé		1550
Laurent-Perrier Rosé NV		1800
Dom Pérignon Blanc		3970
Dom Pérignon Rosé		7540

---

## White Wine

---

	Glass	Bottle
Cheval Noir Blanc, Mähler-Besse, Sauvignon Blanc , Saint-Mont	55	275
La Chablisienne, Bourgogne Chardonnay, Burgundy	65	325
Bila-Haut Blanc, Côtes de Roussillon Villages, Southern France	70	350
Château du Cléray, Muscadet de Sèvre-et-Maine, Sauvion et Fils, Loire		460
Bourgogne Chardonnay, Louis Latour, Burgundy		550
Pascal Jolivet Pouilly-Fumé, Loire		795
Sancerre, Château de Sancerre, Loire		875
Pouilly-Fumé, Ladoucette, Loire		1100
Châteauneuf-du-Pape Blanc, Château Mont-Redon, Rhone		1200
Louis Jadot Chassagne-Montrachet, Burgundy		1750
Chablis Grand Cru 'Les Clos', La Chablisienne, Bourgogne		1600
Meursault 1er Cru 'Château de Blagny', Louis Latour, Chablis		2100

---

## White Wine

---

Rosé d'Anjou, Domaine Des Nouelles, Loire	55	275
Cuvée Serpolet, Côtes de Provence, Henri Fabre, Provence	65	325
Château d'Esclans Whispering Angel Rosé, Provence		590
By. Ott Rosé, Domaines Ott*, Provence		665

---

## White Wine

---

J. Moreau & Fils Pinot Noir, Pays d'Oc IGP, Southern	55	275
Lodez Merlot, Languedoc, Southern	65	325
Mas La Chevalière Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc, Southern	70	350
Cheval Noir, Grand Vin, Mähler-Besse, Saint-Émilion, Bordeaux		550
Château Pierrefitte, Lalande de Pomerol		600
Esprit de Pavie, Bordeaux		895
Gérard Bertrand Chateau La Sauvageonne Rouge, Southern		975
Pauillac de Batailley (troisième vin), Château Batailley, Bordeaux		1050
Margaux L'Orangerie Du Tertre, Château du Tertre, Bordeaux		1100
Joseph Drouhin Côtes de Beaune Rouge, Burgundy		1250
Château la Nerthe Châteauneuf-du-Pape, Rhône		1450
Côte-Rôtie Brune et Blonde, E.Guigal, Rhône		2100

---