



الشخصية والتوافق

في لو سوفاج، نحن نفتخر بتقديم أجود أنواع لحوم البقر والقطع الفاخرة. يتم اختيار النيبيذ بعناية ليكمل تجربة تناول الطعام، مما يخلق تناغمًا بين الفواكه، التوابل، الأرض، الحموضة، التانين، والكحول، مما يعزز النكهات ويجعل التجربة لا تُنسى.

الأطباق الرئيسية

- برجر واجيو وكبد البيط** ١٣.٩
لحم بقر شتلك مطهو ببطء لمدة ثماني عشرة ساعة وزن مئة وثمانين غرام، فطيرة لحم واجيو، خيار مخلل منزلي، خبز بريوش مصنوع يدويًا، طماطم طازجة، مربى بصل أحمر، كريمة أفوكادو، جبن مع عشرة غرامات من كبد البيط.
- ساندويتش ستيك** ١١.٥
لحم بقري مشوي، جبن شيدر، فطر، وخردل ديجون (D, G).
- دجاج بالخردل** ١٠
بطاطا مهروسة، فطر، بصل صغير، وصلصة نيبيذ أحمر (A, D).
- بورغيفون اللحم** ١٦.٥
خدود لحم بقر مطبوخة ببطء، مرق لحم بقر، تبييل تقليدي مع جزر، بصل، ثوم، وبقايا من الأعشاب، تقدم مع بطاطا مهروسة.
- ضلوع لحم بقري** ١٥.٩
خدود لحم بقر مطبوخة ببطء، مرق لحم بقر، تبييل تقليدي مع جزر، بصل، ثوم، وبقايا من الأعشاب، تقدم مع بطاطا مهروسة.

المقبلات الساخنة

- كبد الأوز المحمرة** ١٠
كبد الأوز هو من المأكولات الفرنسية. نكهته غنية وزبدية ورقيقة، على عكس كبد البيط أو الأوز العادي، يقدم مع خبز بريوش بالجوز، تين مدهون بمرى بورت العتيق، وهرس التفاح والورد.
- خبز عجينة بالكماة السوداء** ١٠
فطر إيرنجي مع ثوم مخلل كريمي، كماة سوداء، خبز عجين محمص، وجبن بري (D).
- خبز مع اللحم المسحب** ٩.٥
لحم بقر مشوي على الباراد لمدة ٤٨ ساعة مع أعشاب عطرية، وتغطية بالعسل وبصل الربيع وكريمة الذرة (D).
- أخطبوط مشوي** ٧.٥
أخطبوط محلي نظيف من البحر، مع هريس البازلاء الخضراء والسبانخ الصغيرة، زبدة الثوم مع كروتون، مزين بالفستق المحمص، الليمون، والطماطم الكرزية (S).

المقبلات الباردة

- سلطة جبنة الماعز مع المانجو** ٧.٥
سلطة جبنة لذيدة تتكون من مزيج من أوراق الخس الخضراء مع جبنة سويسرية، مانجو، أفوكادو، وجبنة الماعز على الطريقة التقليدية، مضافًا إليها تتبيلة الفراولة (D).
- سمك السلمون المدخن** ٦
سمك السلمون المدخن المحضر في المنزل، مقطع إلى شرائح رقيقة مع ملح البحر الهيمالايا، شمر مخلل، جرجير، قطع اليوسفي، ورومان. يُضاف إليه تتبيلة التوت ويُقدم مع سلطة البطاطس (D, S).
- سلطة الأفوكادو والشمندر مع جبنة الماعز** ٦.٨
سلطة لذيدة تحتوي على أفوكادو هاس، شمندر، وجبنة الماعز (D).
- سلطة الكينوا** ٦.٨
سلطة مغذية تتكون من الكينوا، الطماطم الكرزية، والرومان (V).

الحساء

- شوربة البصل الفرنسية** ٤.٥
شوربة شهية مصنوعة من البصل الأبيض العصير، الزعتر، مرق الخضار، وجبنة غرويير مع خبز الساوردو (D).
- شوربة البروكولي مع اللوز** ٥
شوربة لذيدة تتكون من السبانخ الصغيرة، البروكولي، زيت بذور العنب، ورغوة جبنة كومتي (D).
- شوربة القرع** ٤.٥
شوربة لذيدة مصنوعة من القرع المحمص والعسل الطبيعي (D).

اختيار شرائح اللحم المعروضة من أستراليا/الولايات المتحدة

أطباق للمشاركة

- صلصة النيبيذ الأحمر** ٢
- صلصة الفطر** ٢
- صلصة الفلفل المشوي** ٢
- الجبن الأزرق والفودكا** ٢.٥

- طبق اللحوم المتنوعة** ٣٣
طبق يحتوي على لحم بقري متبل بتوابل الجزائر، ستيك ريب أي، وروبيان بالثوم.
- ستيك شرائح اللحم** ٥٠
طبق من لحم البقر الطري الممتاز، ضلع لحم الغنم، ستيك ريب أي، وصدر دجاج، يشمل ٢ صلصة، ١ زبدة، و٣ زينة.
- طبق من المأكولات البحرية** ٤٥
طبق من لحم البقر الطري الممتاز، ضلع لحم الغنم، ستيك ريب أي، وصدر دجاج، يشمل ٢ صلصة، ١ زبدة، و٣ زينة.
- طبق من المأكولات البحرية** ٦٦
طبق يحتوي على روبيان بالثوم، سمك السلمون، سمك الباس، والمحار الأخضر.

أطباق جانبية

- صلصة النيبيذ الأحمر** ٣
- بطاطس مهروسة** ٣
- الهليون المطبوخة** ٣.٩
- خضار مشوية متبلّة** ٣
- خضار مشوية** ٣
- بطاطس بالفرن** ٣

المشويات

- ستيك أنجوس ستيك**
- ستيك التندرلوين (٢٥٠ مجم) ٢٥
- ستيك سيرليون (٢٥٠ مجم) ٢٥
- ستيك سيرليون (٢٥٠ مجم) ٢٢.٩
- ستيك الواغيو الأسترالي**
- ستيك التندرلوين (٢٥٠ مجم) ٤٠
- ستيك سيرليون (٢٥٠ مجم) ٣٠
- لحم الحمل الأسترالي**
- لحم ضلوع الضأن (٢٥٠ مجم) ٢٥
- لحم العجل الأسترالي**
- شرائح لحم العجل (٢٥٠ مجم) ٢٧.٩



مأكولات بحرية

- سمك السلمون النرويجي** ١٦.٥
- جمبري جامبو** ٢
- فيليه سمك سيباس** ١٥

الحلويات

- كريم بروليه** ٦
شوربة لذيدة تتكون من السبانخ الصغيرة، البروكولي، زيت بذور العنب، ورغوة جبنة كومتي (D).
- كيكة شوكولاتة لافا** ٦.٥
كيكة شوكولاتة رطبة تحتوي على البيض، الزبدة، الدقيق، السكر، والشوكولاتة الداكنة، تقدم مع تولة الشوكولاتة وآيس كريم المارشيلو (D, G).
- كيكة الجبنة بالفراولة** ٦.٥
كيكة جبنة مخبوزة تحتوي على جبنة كريمية، بيض، سكر، زبدة، كريمة حامضة، وبسكويت دايجستيف، تقدم مع كومبوت الفراولة (D, G).
- خبز الجبن اللوز** ١٥
خبز مكون من أنواع جبن ناعمة وصلبة، مع مكسرات، بسكويت ومرى.

LE SAUVAGE

MEAT + FIRE



Personality & Pair-ability

At Le Sauvage, we pride ourselves on offering the finest quality prime beef and exquisite meat cuts in town. Our carefully curated selection of boutique-style wines is designed to enhance your dining experience. Each wine balances aroma, flavor, and texture, creating a harmonious personality where fruit, spice, earth, acid, tannin, and alcohol interact seamlessly with our dishes. This thoughtful pairing ensures that both the wine and the food elevate each other, revealing the nuances of their flavors and providing a truly memorable experience.

COLD ENTRÉES

Goat Cheese & Mango Salad7.5
 سلطة جبنة الماعز مع المانجو
 This Cheese Salad is a lovely Mix Green Leaves with Swiss Cheese, Mango, Avocado and Torchon Goat Cheese and Strawberry Vinaigrette (D)

Cured Salmon6
 سمك السلمون المدخن
 Our home-cured thinly sliced Salmon with Himalayan Sea Salt, Pickled Fennel, Arugula, Mandarin Segments, and Pomegranate Finished with a raspberry vinaigrette and served alongside a potato salad. (D, S)

Twist of Avocado & Beetroot Goat Cheese Salad6.8
 Hass Avocado, Beetroot, Goat Cheese (D)

Super Power Quinoa6.8
 Quinoa, Cherry Tomato, Pomegranate (V)

HOT ENTRÉES

Pan Seared Foie Gras.....10
 Foie Gras is French Cuisine. Its Flavor is rich, buttery and delicate, unlike an ordinary Duck or Goose Liver, Walnut Brioche, Vintage Port-glazed Fig, Pink Lady and Apple Purée

Black Truffle Sourdough.....10
 Creamy Garlic Confit Eryngi Mushroom, Black Diamond Truffle, Toasted Sourdough and Brie Cheese (D)

Pulled Beef Flat Bread.....9.5
 -48 Hour Slow Cooked BBQ Beef Ribs with Aromatic Herb, Honey Glaze Spring Onion and Cream Corn (D)

Grilled Octopus.....7.5
 Local Sea Clean Octopus, Green Pea and Baby Spinach Purée, Garlic Butter Croton with Toasted Pistachio, Lemon and Cherry Tomato (S)

MAIN COURSES

Wagyu Burger & Duck Liver.....13.9
 18 Hours Slow Cooked Beef Shank, 180 gm Wagyu Beef Patty, House Pickled Cucumber, Domain Handmade Brioche Bun, Fresh Tomatoes, Red Onion Marmalade, Avocado Cream and Cheese with 10 gm Duck Liver

Steak Sandwich.....11.5
 Grilled Beef, Cheddar Cheese, Mushroom and Dijon Mustard (G, D)

Grain Mustard Chicken.....10
 Mashed Potatoes, Mushroom, Shallots, Red Wine Sauce (A, D)

Beef Bourguignon.....16.5
 Braised Beef Cheeks, And Beef Stock, Typically flavored with Carrots, Onions, Garlic, and a Bouquet Garni served Pommes Purée

Beef Ribs.....15.9
 8-6 Hours Slow Cooking Process Beef Rib without Bone, BBQ and Aromatic Herb Cooked Ribs with Garlic Bacon Mash (D)

SOUP

Broccolini, Almond & Comte Cappuccino.....5
 Young Spinach, Broccoli, Grape Seed Oil and Comte Cheese Foam (D)

Vintage Baked French Onion.....4.5
 Juicy White Onion, Thyme, Vegetable Stock & Gruyere Cheese Sourdough Bread (D)

Butternut Squash4.5
 Roasted Butternut Squash and Natural Honey (D)

Steak Selection Showcasing from Australia / USA

SAUCES & BUTTERS

Red Wine Jus.....2
 Mushroom Sauce.....2
 Roasted Pepper Sauce.....2
 Blue Cheese & Vodka.....2.5

SHARING PLATTERS

Butcher Plate.....33
 Butcher- Spiced Marinated Usa, Rib Eye Steak, Garlic Prawns
Domain Steak Platter Experience.....50
 Prime Beef Tenderloin, Lamb Chop, Beef Rib Eye, Chicken Breast Inclusive of 2 Sauce, 1butter And 3 Garnishes
Domain Seafood Platter.....45
 Garlic Prawns, Salmon, Sea Bass, Green Shell Mussels
Chateaubriand for 2 (600gm).....66

GARNITURE

Red Wine Jus.....3
 Pommes Purée.....3
 Braised Asparagus.....3.9
 Seasonal Sautéed Vegetables.....3
 Grilled Vegetables.....3
 Baked Potato.....3

FROM THE GRILL

Prime Angus Beef (USA)
 Tenderloin (250gm)25
 Rib Eye (250gm)25
 Sirloin (250gm)22.9
Wagyu Beef Australia
 Tenderloin (250gm)40
 Rib Eye (250gm)30
Lamb Australia
 Rack of Lamb (250gm)25
Veal Australia
 Veal Chop (250gm)27.9



FROM THE SEA

Pan-Seared Norwegian Salmon.....16.5
Grilled Jumbo Prawns.....20
Grilled Sea Bass Fillet.....15

DESSERTS

Crème Brulee6
 A Dessert consisting of a rich Custard Base topped with a layer of Hardened Caramelized Sugar (D, G)
Chocolate Lava Cake.....6.5
 Moist Chocolate Lava Cake (Eggs, Butter, Flour, Sugar, Dark Chocolate) served with Chocolate Tulle and Marshmallow Ice Cream (D, G)
Strawberry Cheese Cake.....6.5
 Baked Cheese Cake (Cream Cheese, Eggs, Sugar, Butter, Sour Cream and Digestive Biscuits) with Strawberry Compote (D, G)
Cheese Bread.....15
 Soft and Hard Cheese with Nuts, Crackers and Jam

Prices are in Bahraini Dinars and are inclusive of %10 Service Charge, %5 Government Levy and %10 VAT.
 (D) Contains Dairy (G) Contains Gluten (S) Contains Shellfish (V) Vegetarian (N) Contains Nuts
 The Domain Hotel And Spa, Building 365, Road 1705, Block 317, Diplomatic Area, Manama, Kingdom of Bahrain

LE SAUVAGE

MEAT + FIRE

الشخصية والتوافق

في لو سوفاج، نحن نفتخر بتقديم أجود أنواع لحوم البقر والقطع الفاخرة. يتم اختيار النيبيذ بعناية ليكمل تجربة تناول الطعام، مما يخلق تناغمًا بين الفواكه، التوابل، الأرض، الحموضة، التانين، والكحول، مما يعزز النكهات ويجعل التجربة لا تُنسى

لحم + نار

لحم بقر أنغوس الأسترالي المعلق بالحبوب

٢٥	ريب آي (٢٥٠ جم)
٢٥	تندرلوين (٢٥٠ جم)

واجيو أسترالي

٣٠	ريب آي (٢٥٠ جم)
٤٠	تندرلوين (٢٥٠ جم)

حساء

٤.٥	حساء البصل الفرنسي بصل كاراميلي، جبن غرويرير مذاق (D)
-----	--

سلطات ومقبلات

٦.٨	سلطة الأفوكادو والشمندر مع جبنة الماعز سلطة لذيذة تحتوي على أفوكادو، شمندر، وجبنة الماعز (D)
-----	---

٦.٨	سلطة الكينوا سلطة مغذية تتكون من الكينوا، الطماطم الكرزية، والرمان (V)
-----	---

أطباق جانبية

٣.٩	الهلين المطبوخة
٣	خضار مشوية متبلة
٣	خضار مشوية
٣	بطاطس بالفرن
٣	بطاطس مهروسة بالكماة
٣.٩	مكعبات الفطر

١.٥	الصلصات والزبدة صوص النيبيذ الأحمر، صوص الفطر صوص الفلفل المشوي، زبدة الأعشاب
-----	---

١٥	لوحه جبن جبن طري وصلب مع مكسرات، بسكويت ومرى
----	---

حلوى مميزة

٦.٥	كيك لافا الشوكولاتة كيك لافا الشوكولاتة الرطب (بيض، زبدة، دقيق، سكر، شوكولاتة داكنة) يقدم مع توله الشوكولاتة وأيس كريم المارشميلو (D, G)
-----	--

٦.٥	كيك جبن بالفراولة كيك جبن مخبوز (جبنة كريمية، بيض، سكر، زبدة، كريمة حامضة وبسكويت هضم) مع كومبوت الفراولة (D, G)
-----	--

أطباق أخرى من مطبخنا

١٠	دجاج بالخردل بطاطا مهروسة، فطر، بصل صغير، وصلصة نيبيذ أحمر (A, D)
----	--

١٠	برغر واغيو جبنة شيدر، غواكامولي، بصل مكرمل خس في خبز البريوش، طماطم طازجة (D, G, N)
----	---

٧.٥	برغر دجاج مخبوز جبنة شيدر، غواكامولي، طماطم طازجة خس في خبز البريوش (D, G, N)
-----	---

٨.٩	ساندويتش دجاج بالخبز الحامض مرى الطماطم ولحم الديك الرومي، خردل حبوب العسل
-----	---

١١.٥	ساندويتش ستيك لحم بقري مشوي، جبن شيدر، فطر، وخردل ديجون (G, D)
------	---

عشاق المأكولات البحرية

١٦.٥	سمك السلمون النرويجي
٢٠	جمبري جامبو
١٥	فيليه سمك سيباس

LE SAUVAGE

MEAT + FIRE

Personality & Pair-ability

At Le Sauvage, we offer the finest quality of prime in-house aged beef and meat cuts in town. Dry aging is a special process that allows the meat to develop a greater concentration of flavour and taste. We have selected boutique-style wines that offer a balance of aroma, flavours and texture that are integrated to create a complete personality; where the fruit, spice, earth, acid, tannin and alcohol interact with the food producing an experience where both the wine and the food taste better together and the nuances of both are accentuated by their pairing.

MEAT + FIRE

Australian Wagyu

Rib-eye (250g)

BHD 30

Tenderloin (250g)

BHD 40

Australian Grain Fed Angus Beef

Rib-eye (250g)

BHD 25

Tenderloin (250g)

BHD 25

SALAD & STARTERS

Twist of Avocado & Beetroot Goat Cheese Salad

BHD 6.8

Hass Avocado, Beetroot, Goat Cheese (D)

Super Power Quinoa

BHD 6.8

Quinoa, Cherry Tomato, Pomegranate (V)

OTHER DISHES FROM OUR KITCHEN

Grain Mustard Chicken

BHD 10

Mashed Potatoes, Mushroom, Shallots, Red Wine Sauce (A, D)

Wagyu Burger

BHD 10

Cheddar Cheese, Guacamole, Caramelized Onion, Lettuce in Brioche Bun, Fresh Tomatoes (D, G, N)

Breaded Chicken Burger

BHD 7.5

Cheddar Cheese, Guacamole, Fresh Tomatoes, Lettuce in Brioche Bun (D, G, N)

Sourdough Chicken Sandwich

BHD 8.9

Tomato and Turkey Bacon Jam, Honey Grain Mustard

Steak Sandwich

BHD 11.5

Grilled Beef, Cheddar Cheese, Mushroom and Dijon Mustard (G, D)

FOR SEAFOOD LOVERS

Norwegian Salmon

BHD 16.5

Jumbo Prawns

BHD 20

Sea Bass Fillet

BHD 15

SOUP

French Onion Soup

BHD 4.5

Caramelized Onion, Grated Gruyere Cheese (D)

SIDE DISHES

Braised Asparagus

BHD 3.9

Seasonal Sautéed Vegetables

BHD 3

Grilled Vegetables

BHD 3

Baked Potato

BHD 3

Truffle Mash Potato

BHD 3

Mushroom Grits

BHD 3.9

Sauces & Butter

BHD 1.5

Red Wine Jus, Mushroom Sauce, Roasted Pepper Sauce, Herb Butter

Cheese Board

BHD 15

Soft and Hard Cheese with Nuts, Crackers and Jam

SWEET TREAT

Chocolate Lava Cake

BHD 6.5

Moist Chocolate Lava Cake (Eggs, Butter, Flour, Sugar, Dark Chocolate) served with Chocolate Tulle and Marshmallow Ice Cream (D, G)

Strawberry Cheese Cake

BHD 6.5

Baked Cheese Cake (Cream Cheese, Eggs, Sugar, Butter, Sour Cream and Digestive Biscuits) with Strawberry Compote (D, G)