LA SELECTION D'HORS D'OEUVRE

Each dish is served when it's ready

LES PLATS DE SAISON

Huîtres Creuses Sauvages, 45 each
Vinaigre aux Echalotes
Marecombe Bay Rock Oysters with Shallot Vinegar محار صخري مع الخل والبصل

Kaviari Caviar 50g 1300 - 125g 3300
(Kaviari) Kristal Caviar 50grs/125g with Condiments "كافيار ريفر أوسيترا" مع التوابل والإضافات

Tapenade 25
Tapenade of Niçoise Olives زيتون "نيس" مهروس مع نبات الكبر

Petits Farcis Niçois 70
Veal Stuffed Mediterranean Vegetables لحم العجل المحشو بالخضروات المتوسطية

Poivrons Marinés à l'Huile d'Olive 50
Sweet Peppers in Olive Oil فليفلة متبلة بزيت الزيتون

Salade Niçoise 125
Niçoise Salad سلطة "نيس"

Salade de Haricots Verts au Foie Gras 85
French Beans with Foie Gras الفاصوليا الفرنسية مع كبد الأوز المسمّن

Salade de Lentilles Vertes 55
Salad of Green Lentils سلطة العدس الأخضر

Escargots de Bourgogne 100
Snails with Garlic Butter حلزون مع زبدة بالثوم

Salade d'Endives et Stilton 70
Salad of Endives, Stilton and Caramelised Walnut سلطة الهندباء مع جبنة "الستلتون" والجوز المكرمل

Taboulé de Quinoa 55
Quinoa Salad تبولة "الكينوا"

Ratatouille avec Féta 80
Mediterranean Vegetables Marinated in Olive Oil with Feta خضروات متوسطية متبلة بزيت الزيتون وجبنة "الفيتا"

Burrata et Tomates 100
Burrata with Tomatoes and Basil جبنة "البوراتا" الايطالية مع الطماطم وأوراق الريحان

Carpaccio de Bœuf 80
Lightly Cured Sirloin with a Pickle Dressing سيرلوين مع سوس المخلل

Carpaccio de Loup de Mer 85
Sea Bass Carpaccio with Salsa Verde "كارباتشيو" سمكة القاروس مع صلصة خضراء

Salade de Crustacés 125
Crab and Lobster Salad سلطة السلطعون وجراد البحر

Carpaccio de Coquilles St Jacques 100
Carpaccio of Scallops كارباتشيو السقلوب

Carpaccio de Thon 95
Carpaccio of Tuna "كارباتشيو" سمكة التونا

Poulpe Finement Tranché 105
Thinly Sliced Octopus in Lemon Oil شرائح الإخطبوط مع زيت الليمون

Carpaccio de Sériole du Japon 100
Yellowtail with Pickled Peppers and Aubergine سمكة سيريولا لالاندي مع فلفل مخلل وباذنجان

Crevettes Tièdes à l'Huile d'Olive 100
Warm Prawns with Olive Oil شرائح القريدس الساخنة مع زيت الزيتون

Croquettes de Morue 75
Salt Cod Croquettes with Oven Roasted Pepper Relish اصابع سمكة القدّ المقلية مع صلصة الفليفلة المشوية في الفرن

Aubergine Grillée, Mozzarella et Crevettes au Pistou 130
Grilled Aubergine with Mozzarella, Prawns & Pistou باذنجان مشوي مع جبنة "الموتزاريلا", القريدس وصلصة البيستو

Calamars Frits 50
Deep Fried Baby Squid حبار صغير مقلي

"Squab Pigeon" rôti au Foin, Miel et Moutarde 230
Squab Pigeon cooked in Hay, Honey and Mustard فرخ حمام مطهو في التبن مع العسل والخردل

Please inform us of any food allergies, whilst we will do our best to accommodate your request. We are unable to guaranty that dishes will be completely allergen free.

Prices are subject to 10% DIFC authority fees

LES PLATS PRINCIPAUX

Each dish is served when it's ready

LES PLATS DE SAISON

Risotto à l'Ail Sauvage avec Fromage de Chèvre 125
Wild Garlic Risotto with Goat Cheese "ريزوتو" مع التوم البري و جبنة الماعز

Oeufs Brouillés 80
Scrambled Duck Eggs بيض البط المخفوق

Gnocchi à la Tomate Fraîche 75
Gnocchi with Cherry Tomato Garlic and Parmesan كرات البطاطا المهروسة مع الطماطم, الثوم و "البارميزان"

Rigatoni à la Morilles 140
Rigatoni Pasta with Morels معكرونة "ريغاتوني" مع فطر ال"موريلز"

Pâtes au Bœuf 100
Pasta with Beef Ragout and Mushrooms معكرونة مع يخنة اللحم البقري والفطر

Arrabbiata 80
Pasta with Tomato and Chili معكرونة مع الطماطم والفلفل الحار

Pâtes Roulées à la Main avec Homard, Seiche et Palourdes 180
Hand Rolled Pasta with Lobster, Cuttlefish and Clams معكرونة"غارغانلي" مع جراد البحر, سمك الحبار و المحار

Grosses Crevettes Grillées 175
Grilled Tiger Prawns الروبيان النمري المشوي

Daurade entière au Citron 235
Whole Sea Bream Baked en Papillote with Lemon, Herbs and Olive Oil سمكة أبراميس مطهوة في ورق القصدير مع الليمون، الأعشاب وزيت الزيتون

Loup de Mer Préparé en Croûte de Sel 200
Salt Baked Fillet of Line Caught Sea Bass with Artichokes and Tomatoes فيليه سمكة القاروس المملّح والمطهو مع الخرشوف و الطماطم

Bar du Chili Grillé 235
Grilled Chilean White Bass سمكة القاروس التشيلي الأبيض المشوي

Turbot Sauvage avec Morilles, Petits Pois et Radis Rouge 250
Wild Turbot with Morels, Fresh Peas and Red Radish سمكة الترس محمرة مع البازيلا و الفجل الأحمر و فطر الامرلا

Entrecôte Grillée 375
Grilled Rib Eye Steak 400gr شريحة "رب اي" من لحم البقر مشوية 400 جرام

Faux Filet Iberique "Dry Aged" 21 jours 400
Grilled « Dry Aged » Sirloin 400gr فيليه لحم بقري من الخاصرة معتّق بالتجفيف مشوي

Côte de Veau Grillée 310
Grilled Veal Chop ريش لحم عجل مشوي

Cotelettes d'Agneau Vivienne 230
Grilled Lamb Cutlets with Smoked Aubergine رياش لحم غنم مشوي مع الباذنجان المدخن

Coquelet au Citron Confît 150
Roast Baby Chicken Marinated in Lemon دجاجة صغيرة محمرة ومتبّلة بالليمون

Canard à l'Orange 160
Slow Cooked Duck Legs with an Orange Glaze أفخاذ البط المطهوة على نار هادئة مع طبقة من البرتقال

Poulet au Foie Gras 620
Whole Roast Black Leg Chicken with Foie Gras (Subject to availability) دجاجة كاملة محمرة مع كبد الأوز المسمّن (حسب التوفر)

Côte de Bœuf 1.5Kg et Galette de Pommes de Terre 1300
Roasted Rib of Beef, 1.5Kg, *Gallette Potato (Subject to availability)* 1.5 كجم من لحم الضلع البقري مع البطاطا (حسب التوفر)

Carré d'Agneau 520
Rack of Lamb with Spiced Couscous قطع من لحم الضأن مع الكوسكوس المتبّل

Brocolis - Haricots Verts 40
Steamed Broccoli بروكولي مسلوق - *Green Beans* فاصوليا خضراء

Gratin Dauphinois – Pommes Frites - Pomme Purée à l'Huile d'Olive 40

French Fried Potatoes بطاطا مقلية - *Baked Gratinated Potatoes* شرائح من البطاطا مع الكريمة المحمرة بالفرن - *Olive Oil Potato Purée*
بطاطا مهروسة مع زيت زيتون

Please inform us of any food allergies, whilst we will do our best to accommodate your request. We are unable to guaranty that dishes will be completely allergen free.

Prices are subject to 10% DIFC authority fees

LES DESSERTS

Cassata aux Fruits Rouges 55

Cassata with Fresh Berries

آيس كريم "الكساتا" الايطالي مع التوت البري

***2011 Rivesaltes 'Cerra',** *Jean Gardies* **90**

Gâteau à la Pistache, Sauce Cerise et Glace au Miel 55

Pistachio Cake, Cherry Sauce, Honey Ice Cream كعكة الفستق الحلبي مع صلصة الكرز وآيس كريم العسل

***Tawny port '20 years',** *Taylor's* **140**

Mousse au Chocolat Chaud et Glace à l'Orge 60

Warm Chocolate Mousse with Malt Ice Cream الشوكولاتة الساخنة مع آيس كريم الشعير

***2012 Rasteau,** *Domaine de la Soumade* **75**

Gâteau au Fromage Blanc 50

Cheesecake تشيز كيك

***2015 Muscat de Rivesaltes ,** *Jean-Marc Lafage* **50**

Pain Perdu Façon « Cyrus » 55

French Toast with Spice Ice Cream خبز "التوست" الفرنسي مع آيس كريم التوابل

Crème Brulée à la Vanille 60

Vanilla Crème Brulee كريم بروليه بالفانيليا

***2009 Muscat Beaumes de Venise** *« Cuvée Les Trois Fonts »,* *Domaine de Coyeux* **78**

Tarte Fine aux Pommes 55

Thin Crust Apple Tart with Vanilla Ice Cream فطيرة التفاح الرقيقة مع آيس كريم الفانيليا

***2010 Maury Vintage Blanc,** *Mas Amiel* **70**

Sélection de Sorbets 45

Apple, Coconut, Pear, Blood Orange

*Matching recommendation from the Sommeliers **75ml**

Prices are subject to 10% DIFC authority fees