ENTRECÔTE
Café de Paris
CHEZ BOUBIER 1930

OUR HISTORY

The Sauce “Café de Paris” was developed in 1930 by Chef Boubier who gifted its secret recipe to his daughter and her husband Mr. Arthur Dumont, owners of a restaurant called “Café de Paris” in Rue Mont Blanc Geneva; thus enabled them to launch an astonishing concept offering a single menu formula, consisting of a Green Salad, 200 grams of Entrecôte Steak with “Café de Paris” sauce and French Fries. This simple formula gained immediate worldwide fame and success. The ingredients of this amazing butter sauce are still a secret till today.

Four generations later, Mr. François Vouillamoz, the current owner of the original Entrecôte Café de Paris Chez Boubier 1930 restaurant in Geneva is the only person in the world who holds the secret of the “Café de Paris” sauce as it was originated in 1930 and he blends it discretely at his kitchen laboratory underneath his restaurant.

You can now taste the original “Café de Paris” sauce specially flown by plane from Geneva exclusively to our franchised restaurants.

تاريخ المطعـم

تمّ ابتكار صلصة "كافيه دو باريس" من قبل الشيف بوبييه في العام ١٩٣٠ وقد أهدى أسرار الخلطة ومكوناتها لابنته وزوجها السيد آرثر دومان، اللذين كانا يملكان مطعم "كافيه دو باريس" في شارع مونت بلان في جنيف، وقد بادرا حينها بإطلاق فكرة تقديم وجبة واحدة للزبائن عبارة عن سلطة خضراء وقطعة ٢٠٠ غرام من ستيك لحم البقر مع صلصة "كافيه دو باريس" وبطاطا مقليّة. إعتُبرت هذه الوجبة آنذاك ابتكاراً مدهشاً نال استحساناً كبيراً وشهرةً عالميّة، وما زالت مكوّنات هذه الصلصة سرّية إلى اليوم.

وبعد مرور أربعة أجيال، أصبح فرانسوا فويّامو، المالك الحالي للمطعم الاساسي "أنتروكوت كافيه دو باريس شي بوبييه ١٩٣٠" في جنيف، هو الشخص الوحيد في العالم الذي يحتفظ بأسرار صلصة "كافيه دو باريس" كما أتمّ إبتكارها متّبعا" طريقة الخلط والتحضير بسريّة في المختبر الواقع في أسفل مطعمه.

تفضلوا بزيارتنا اليوم وتذوّقوا النكهة الأصليّة لصلصة "كافيه دو باريس" الفريدة التي يتم نقلها جوّا مباشرة من جنيف إلى مطاعمنا.

MENU formula per person

Green salad, your choice of 200g
Entrecôte steak with “Café de Paris” sauce,
unlimited home made French fries SF D S

قائمة الطعـام للشخص الواحد

سلطة خضراء، اختيارك من ٢٠٠غ انتروكوت ستيك
مع صلصة “كافيه دو باريس” وبطاطا مقلية

New Zealand Chilled Beef	195 QAR	لحم بقر نيوزيلندي
Australian Chilled Angus Beef	285 QAR	لحم بقر أنغوس أسترالي
Australian Chilled Wagyu Beef 7+	485 QAR	لحم بقر واغيو أسترالي ٧+
Australian Chilled Wagyu Beef 9+	595 QAR	لحم بقر واغيو أسترالي ٩+
Formula Sharing (Salad & French Fries)	55 QAR	لمشاركة القائمة (السلطة والبطاطا المقلية)

* Our bread contains Gluten G
* Take away service is not provided

* الخبز يحتوي على مادّة الغلوتين
* خدمة التيك أواي غير متوفّرة لدينا

Meat grilling color reference: Rare (Red)/Medium Rare(Pinkish Red)/Medium (Pink)/Medium Well(Brown)/Well Done(Dark Brown)

DESSERTS MENU

قائمة الحلويات

Fondant au Chocolat D E N SB G	42 QAR	فوندون شوكولا
Crème Brulée D E	34 QAR	كريم برولیه
Profiteroles au Chocolat de l’Entrecôte D E N SB G	38 QAR	پروفيترول
Tiramisu D E SB G	35 QAR	تيراميسو
Cheese Cake D G	38 QAR	تشيز كيك
Ice Cream D E N SB / Fruit Sorbet Selection D SB	29 QAR	ايس كريم و سوربيه

COLD BEVERAGES

مشروبات باردة

Fruit Cocktail	32 QAR	كوكتيل فواكه
Fresh Juices (Orange, Lemon, Pineapple)	28 QAR	عصائر طازجة (برتقال، ليمون، أناناس)
Soft Drinks	18 QAR	مشروبات غازية
Evian - Sparkling	Small 18 QAR - Large 30 QAR	اڤيان - مياه غازية
Evian	Small 15 QAR - Large 28 QAR	اڤيان
Iced Tea (Raspberry, Lemon, Peach)	26 QAR	شاي مثلّج (توت، ليمون، دراق)

HOT BEVERAGES

مشروبات ساخنة

Espresso	Single 19 QAR - Double 23 QAR	اسبرسو
Cappuccino / Latte	24 QAR	كابوتشينو \ لاتيه
Tea Forte Premium selection	28 QAR	شاي تي فورته

SF SEAFOOD D DAIRY S SEEDS N NUTS E EGGS SB SOYBEANS G GLUTEN

Riyadh
Al Faisaliah
Lumiere
Laysen Valley
Al Ula

Dubai
Dubai Mall
Mirdif Avenue
Biltmore Barsha

Abu Dhabi
Yas Mall
The Galleria

Sharjah
Zawaya Walk
Al Ain
Al Jimi Mall

Doha
Msheireb

الدوحة
مشيرب

الشارقة
زوايا ووك
العين
الجيمي مول

أبو ظبي
ياس مول
غاليريا مول

دبي
دبي مول
مردف أفنيو
بلتمور البرشاء

الرياض
الفيصلية
لومير
ليسن فالي
العلا