

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTER المقبلات الباردة

Add 1 gram of Black Truffle for +50

Tarbouriech Oyster No.2 (S) 70 / Piece

قطعة من محار تاربوريش

Caviar Oscietra Royal 30g (G/S/D) 850

France. كافيار أوشيترا الملكي

Burrata, Heirloom Tomates et Son Pesto Aux Noisettes (V/D/N) 100

Burrata with Heirloom Tomato and Hazelnut Pesto. جينة البوراتا مع الطماكم و بيستو البندق

Salade de Roquette, Tomates Cerises, Basilic et Fromage de Chèvre Frais Dans Son Pain “Pita” (V/G/D) 75

Rocket Salad with Cherry Tomato, Basil, Fresh Goat Cheese served inside warm Pita Bread. سلطة الجرجير مع الطماكم الكرزية، الريحان وجينة الماعز الطازجة

Salade De Quinoa, Pomme et Amande (V/N) 65

Black & White Quinoa Salad with Tomato, Green Apple and Almond. سلطة الكينوا مع الطماطم، التفاح الأخضر واللّوز

Pastèque, Feta et Basilic (D/N) 55

Watermelon with Feta and Basil. قطع من البطيخ مع جينة الفيتا و الريحان

Salade de Lentilles et Légumes Marinés (N) 55

Lentil Salad with Pickled Vegetables. سلطة العدس مع الخضار المخلّلة

Terrine De Foie Gras, Chutney de Poire, Caramel de Vinaigre Balsamique, Brioche au Beurre (A/G/D) 165

Foie Gras Terrine, Pear Chutney, Balsamic Caramel and Butter Brioche. كبّد البط مع الإجاص، كراميل الخل و بريوش الزبدة

Tartare De Boeuf, Truffles (G) 110

Truffled Beef Tartare, Traditional Baguette. تارتار اللحم مع الترافل

Tartare de Thon, Avocat, Vinaigrette Miel et Citron Vert (G) 110

Tuna Tartare, Avocado & Honey Lime Dressing. تارتار التونا مع الأفوكادو و صلصة الليمون و العسل

Tartare de Saumon Fumé (G) 95

Smoked Salmon Tartare. تارتار السلمون المدخّن

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTER المقبلات الساخنة

Add 1 gram of Black Truffle for +50

Tarte Flambée (G/D) 45

Onion Tart with Beef Pancetta and Fromage Blanc. تارت البصل، شرائح اللحم والجينة البيضاء

Tarte À L’Oignon et Paprika (G/D) 45

Onion Paprika Tarte with Crème Fraiche. تارت البصل مع الببريكا والكريم فريش

Pizzeta À la Truffe, Fontina, burrata et Vieux Balsamique (G/D) 130

Pizzetta with Black Truffle, Fontina, Burrata and Aged Balsamic Vinegar. بيتزا الترافل مع جينة البوراتا والخل البلسمي

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé (G/D) 105

Burgundy Snails with Parsley Garlic Butter and Grilled Campaillou Bread. حلزون محشي بزبدة الثوم و البقدونس، تقدّم مع قطع من الخبز المشوي

Foie Gras Poêlé, Caramel de Noisette, Nectarine Braisée au Vin Rouge (A/N/D) 155

Seared Foie Gras with Hazelnut Caramel Crust and Red Wine Braised Nectarine. كبّد البط المغطى بفتات كراميل البندق و نيكتارين النبيذ الأحمر

Velouté de Choux Fleurs, Croûtons de Pain de Campagne (G/D) 45

Cauliflower Velouté, Caramelized Cauliflower. شوربة القرنبيط مع قطع من القرنبيط المكمل

Crevettes Grillées, Marinées à l’ail et Romarin, Campaillou Toasté (G/S) 115

Grilled Marinated Prawns in Garlic & Rosemary with Toasted Sour Bread روبيان مشوي منقوع بصلصة الثوم وأكليل الجبل. يقدم مع قطعة من الخبز المحقّص

Noix de St Jacques, Purée d’ Aubergine, Pancetta (S/D/G) 165

Canadian Scallop served with Eggplant Puree, Lemon Segment and Crispy Pancetta. قطع من الاسكالوب الكندي تقدّم مع هريس الباذنجان، الليمون و البانشيّتا المقرمشة

Calamars À la Provençale (S/D) 75

Provençale Style Squid. حنّار البحر مع خلطة البروفنسال

Calmars Frits Enrobés de Farine de Pomme de Terre et Piment d’Espelette Avec Aioli au Persil (S) 55

Fried Calamari Coated in Potato Flour and Espelette with Parsley Aioli. كلاماري مقلّي، يقدّم مع صلصة الأيولي

Aubergine Grillée, Feta et Crevettes (D/S) 120

Grilled Aubergine with Feta and Prawns. قطعة باذنجان مشوية مع جينة الفيتا والروبيان

POISSONS / SEAFOOD المأكولات البحرية

Add 1 gram of Black Truffle for +50

Daurade Marinée aux Épices Façon Provençal 230

Whole Baked Sea Bream Marinated in Provençale Spices. سمك السبي بريم المتبّل بخلطة أعشاب البروفنسال الفرنسية

Bar de Ligne Entier en Croûte de Sel Aux Herbes de Provence (Suffisant Pour Deux) (G) 430

Whole Seabass in Provençal Herbs Salt Crust (For 2 Persons). سمك السبي ياس المغطّى بطبقة من الملح

Saumon D’Écosse, Déclinaison de Topinambours (A/D) 185

Scottish Salmon with Sunchoke Variations. قطعة من السالمون الاسكتلندي و قطع من الأرضي شوّكي

Sole Meunière de Bretagne (D/N/G) 450

Dover Sole Meunière from Brittany. سمك الدوفر سول من منطقة بريتاني الفرنسية

(G) Gluten جلوتين

(V) Vegetarian نباتي

(S) Shellfish أسماك صدفية

(D) Dairy مشتقات الحليب

(N) Nuts مكسرات

(V) Alcohol كحول

All prices are in AED and are inclusive of 7% Municipality Fee and 10% Service Charge. VAT of 5% has been added to the net value of the mentioned prices.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية بنسبة 7% ورسوم الخدمة 10%. تمت إضافة ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5% إلى الأسعار المذكورة.

VIANDES / FARM TO TABLE من المزرعة إلى الطاولة

Add 1 gram of Black Truffle for +50

- Coquelet Bio Grillé, Haricots Verts, Pomme Purée Maison (D)

155

Organic Grilled Baby Chicken with Green Beans & Mashed Potatoes. دجاج عضوي صغير الحجم مشوي مع الفاصوليا الخضراء والبطاطا المهروسة.
- Poulet Rôti, Foie Gras et Sauce Périgueux (Suffisant Pour Deux) (G/D)

550

Whole Roasted Chicken, Foie Gras & Truffle Sauce (Sufficient for 2). (دجاجة كاملة مشوية مع كبد البط وصلصلة الترافل (مناسب لشخصين).
- Entrecôte Grillée Black Angus 400g (A/D)

395

Grilled Black Angus Rib Eye Steak 400g. قطعة لحم ستيك الأنغوس المشوي ٤٠٠ غرام.
- Filet de Boeuf Black Angus Rossini (G/D)

285

Black Angus Tenderloin “Rossini” قطعة لحم ستيك التيندرلوين مع كبد البط
- Boeuf Bourguignon de La Serre (A/D)

265

“La Serre” Beef Bourguignon, Mashed Potato and Glazed Vegetable. طبق لاسير المميز "حساء لحم البقر البورغينيون" المطهو بالنبيذ و يقدم مع البطاطا المهروسة و الخضراوات
- Filet de Veau, Légumes Racines, Pomme de Terre Fondante, Jus aux Truffes

225

Veal Tenderloin, Turned Root Vegetables, Potato Fondant and Truffle Jus. تندرلوين لحم العجل مع الخضراوات، البطاطا و صلصة الكمأة السوداء
- Côtelettes d’agneau Marinées, Semoule de Céleri Rave, Purée de Petits Pois, Amandes et Fruits Secs (D/N)

215

Lamb Rack, Green Pea Puree, Celeriac Couscous, Almond and Dried Fruits. قطع لحم الضأن المشوية مع هريس البازلاء، الكسكس، اللوز والفواكه المجففة
- Magret de Canard, Légumes braisés, Endives rouges, Jus infusé à l’orange (D)

185

Foie Gras Dry Aged Duck Breast, Orange Infused Duck Jus, Braised Vegetables & Red Chicory. صدر البط مع صلصة البرتقال، الخضراوات والهندباء البرية
- Cote de Boeuf 1.2kg et Pommes de Terre Roties (suffisant pour deux) (A/D)

980

Bone in Rib Eye 1.2kg with Roasted Potatoes (sufficient for 2) (كيلو ونصف من لحم الريب آي مع البطاطا المشوية (مناسب لشخصين)

PÂTES & RISOTTOS / PASTA & RISOTTOS الباستا و الريزوتو

Add 1 gram of Black Truffle for +55

- Rigatoni ou Tagliatelle Maison, Truffe Noire (V/G/D)

195

Rigatoni Pasta or Homemade Tagliatelle. "باستا الريغاتوني أو التالياتيلي المحضّرة يدويا
- Cannellonis de Canard Confit, Champignons, Sauce Foie Gras et Truffe, Vieux Balsamic (A/D)

155

Confit Duck Cannellonis, Foie Gras and Mushroom, Truffled Foie Gras Sauce and Aged Balsamic. لفافات محشية بلحم البط مع كبد البط والفطر
- Linguini au Homard, Basilic et Parmesan (S/D)

450

Maine Lobster Linguini, Cherry Tomato Sauce, Lobster Bisque, Basil & Parmesan. باستا اللينغويني مع اللوبستر و صلصة الطماطم الكرزية، الريحان و جينة البارميزان
- Risotto À la Tomate, Burrata (D)

145

San Marzano Risotto, Whipped Burrata and Tomato Powder. ريزوتو الطماطم مع جينة البوراتا
- Risotto de Champignons de Saison (D)

145

Mixed Mushroom Risotto. ريزوتو الفطر المشكّل
- Ravioli À la Courge, Confit de Potimarron, Tuile de Parmesan (N/D)

95

Butternut Ravioli in Butter Emulsion, Confit Squash and Parmesan Tuille. رافيولي القرع مع جينة البارميزان

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES الأطباق الجانبية

- Frites À la Truffe

90

French Truffle Fries. بطاطا مقلية مع الترافل
- Frites

40

French Fries. بطاطا مقلية
- Haricots Verts

40

Green Beans. فاصولياء خضراء
- Broccolis

40

Steamed Broccoli. البروكولي
- Asperges

45

Asparagus. الهليون
- Epinards Sautés

55

Sauteed Spinach. السبانخ
- Gratin Dauphinois (D)

45

Potato Gratin. بطاطا الغراتن
- Pomme Purée Maison (D)

40

Homemade Mash Potato. البطاطا المهروسة
- Fricassée de Champignons

50

Mushrooms. الفطر
- Ratatouille

50

الراتاتوي

(G) Gluten جلوتين

(V) Vegetarian نباتي

(S) Shellfish أسماك صدفية

(D) Dairy مشتقات الحليب

(N) Nuts مكسرات

(V) Alcohol كحول

All prices are in AED and are inclusive of 7% Municipality Fee and 10% Service Charge. VAT of 5% has been added to the net value of the mentioned prices.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية بنسبة 7٪ ورسوم الخدمة 10٪. تمت إضافة ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5٪ إلى الأسعار المذكورة.