

Les Desserts

Desserts

Fondant au chocolat (D) (G) 68

Chocolate fondant served with homemade vanilla ice cream, custard and vanilla crumble

Chouquette au chocolat (D) (G) 50

Vanilla choux-pastry filled with rich vanilla cream served with warm chocolate

Ice cream tower (D) (N) 68

Vanilla caramel ice cream paired with praline sauce

Cheesecake (D) (G) (N) 52

With vanilla ice cream and lime zest

Crème Brûlée (D) 58

Vanilla Crème Brûlée

Raspberry Crème Brûlée (D) 80

Topped with raspberries

Tiramisu (D) (G) 72

Mascarpone, lady finger, coffee, whipped cream, cocoa powder

Flan (D) 58

Vanilla, cream, caramel

Chantilly au framboise (E) (D) (G) 48

Mix of raspberries and strawberries served with chantilly cream

(D) Dairy, (G) Gluten, (N) Nuts.

Please inform your waiter for any known allergies.

All prices in AED, inclusive of 5% VAT and 5% Service Charge.

Trempelettes

Dips

Hu'moussé (D)	38
House made airy hummus	
Stracciatella (D)	60
Creamy cheese with tomato compote and basil oil	
Tapenade d'olives (F)	32
Pressed Kalamata olives with capers and anchovies	
Dip de Feta Pimentée (F) (E) (Se) (G)	30
Smoked red pepper and feta cheese dip, yoghurt, chili flakes	

Le Pain

Bread

VP (G)	18
Challa (E) (G)	18
Kubaneh (E) (G)	20

Entrées Crues

Raw Starters

Tartare de boeuf (F) (E) (Se) (G)	168
Wagyu beef tartare, home-made brioche, served with a touch of Oscietra caviar	
Tartare de thon (G) (F)	110
Bluefin tuna tartare, sesame, guacamole served with rice chips	
Tuna tataki (F) (S) (Se)	118
Seared Bluefin tuna sashimi style with tahini sauce	
Yellow tail sashimi (F) (S)	82
Yellow tail with ginger and chives sauce, tosozu and smoked sesame oil	
Pizzeta au saumon (D) (F) (E) (G)	120
Crispy galette with smoked salmon, truffle cream and lime zest	

Entrées Chaudes

Hot Starters

Escargots au beurre persillé (D) (N) (G) (S) (F)	99
Snails cooked in a butter parsley jus, anchovies, served with VP bread	
Wagyu entre-doux (D) (E) (G)	195
A6-A7 Australian wagyu striploin served in home-made broche bread topped with shaved truffle and parmesan	
Aubergine gratinée (D) (N) (G)	65
Grilled eggplant with pesto and tomato fondue topped with grilled parmesan crumbs	
Stracciatella focaccia (D) (E) (G) (N)	68
House made focaccia with smoked tomato, stracciatella, basilico oil, rocket, parmesan	
Crevette de roche (D) (E) (G) (S)	90
Rock shrimp tempura, chili mayo	
Calamars frits (G) (E) (S)	78
Patagonian fried calamari, garlic mayo	

Les Salades

Salads

Carpaccio de betteraves (D) (N)	68
Thin layers of beetroots with shaved goat cheese, hazelnuts, beetroot foam	
Salad d'épinard (D) (G)	72
Spinach salad with mustard yuzu dressing, parmesan and truffle	
RSVP Salade (D) (E) (G) (N)	86
Lettuce with Stracciatella, garlic croutons, pesto and olive oil	
Artichauts crus (D)	84
Artichokes with parmesan with zesty olive oil	
Trio de choux-fleurs (N)	64
Mixed cauliflower in balsamic dressing, orange wedges, dried cranberries, almond flakes	
Salade toscane (D) (G)	84
Cherry tomato, Kalamata olives, cucumber, capers, anthotyro cheese and harupli croutons	

Pizza

Pizza à la truffe (D) (E) (G)	165
Truffle pizza topped with cream of truffle, freshly shaved truffle and parmesan	

Plats Principaux

Main Dishes

Entrecôte de Angus noir de premier choix (D) (G)	240
200g Prime black angus ribeye steak served with home-made peppercorn sauce	
Wagyu contre-filet (S) (Se) (G)	365
200gm A6-A7 Australian wagyu striploin served with jus and home-made sauce	
Burger de boeuf (D) (E) (G)	135
180gm grass fed angus beef smashed patties, pickles, caramelized onion, served with French fries	
Côtelette d'agneau (G)	268
370gm charcoal smoked lamb chops cooked in jus and teriyaki sauce	
Épaule d'agneau mijotée (D)	220
300g slow cooked shredded lamb shoulder, served with sumac rice and home-made tzatziki	
Cordon bleu (D) (G)	225
Pan fried chicken, veal ham and comte cheese	
Poulet piccata citronnée (D) (G)	145
Thinly sliced chicken in lemon-butter sauce served with pilaf rice	
Loup de mer à la meunière (D)	224
Sea Bass filets served with sauce meunière	
Sauté de crevettes au togarashi (D) (S) (G)	220
Grilled prawns flavoured with spicy togarashi	
Cabillaud tom yum (F)	146
Tom yum curry topped with cod fillet, served with rice	
Crevettes au curry (S) (D) (N)	108
Asian style shrimps curry, served with pilaf rice	
Burger de cabillaud (D) (E) (F) (G)	110
Fried cod burger with home-made tartar sauce served with French fries	

Les Pâtes et Risotto

Pasta and Risotto

Calamarata au homard (D) (E) (F) (G)	260
Canadian Lobster calamarata pasta served in tomato sauce with cherry tomatoes, red chili and basil	
Rigatoni aux morilles (D) (E) (G)	98
Morel mushroom rigatoni	
Spaghetti citronnée (D) (E) (G)	88
Spaghetti in lemon, garlic, and olive oil sauce	
Arabiatta (D) (E) (F) (G)	88
Rigatoni pasta in rich tomato sauce with garlic, basil, red chili, parmesan	
Risotto à la truffe d'hiver (D)	178
Truffle risotto topped with freshly shaved truffle	
Risotto aux crevettes (D) (E) (F) (G)	136
Tiger Prawns risotto	

Accompagnements

Sides

Pomme frites	38	Pilaf rice	32
French fries			
Frites aux truffes	73	Haricots verts	38
Truffle Fries		Green beans with garlic	
Gratin dauphinois	46	Purée de pomme de terre (D),	44
Potato gratin		Mashed potato	
Broccolini (Se)	38	Purée de pomme de terre aux truffes	79
Broccolini with garlic butter		Mashed potato with truffles	

De Notre Boulangerie

From our bakery

Corbeille de Pain et Viennoiseries (D) (G),	68
Selection of sourdough, multigrain baguettes, butter croissant, pain au chocolat, cruffin served with artisanal jams and d'Isigny butter	
Baguette grillée (D) (G),	
Toasted baguette with butter and jam	30
Croissant (D) (G) / Almond Croissant (N) (D) (G)	14/24
Pain Suisse (D) (G) / Pain au chocolat (D) (G)	18
Cruffin (D)	20
Filled with vanilla cream and raspberry compote	
Feta au miel (D) (E) (G),	58
Oven baked feta cheese with mixed nuts, sweet paprika, honey	

Le Sandwich & Tartinea

Sandwiches and Tartines

Croque-madam (E) (G) (D),	95
Turkey ham, comté cheese, sunny side up eggs, truffle, pain de mie	
Croque-monsieur (E) (G) (D),	55
Turkey ham, comté cheese, pain de mie	
Croque au saumon (E) (G) (D) (F),	88
Salmon, comté cheese, pain de mie	
Galette à la sauce hollandaise (E) (D) (G) (F),	72
Smoked salmon, poached eggs, potato galette, hollandaise	
Curseurs d'œufs (E) (G) (D)	62
Two-egg sliders, beef bacon, caramelized onion, cheddar, spicy sriracha sauce	
Tartine à l'avocat,	50
Campanello sourdough bread, avocado, grapefruit, mixed nuts feta cheese crumbs	
Pizzeta au saumon (D) (F) (E) (G),	120
Crispy galette with smoked salmon, truffle cream and lime zest	
Phyllo aux fromages feta, chèvre et anthotyro (D) (G),	48
Phyllo dough filled with feta, goat cheese and anthotyro, drizzled with honey and sesame seeds	

Les Oeufs

Eggs

Œufs Benedict à la sauce hollandaise (E) (D) (G),	65
Eggs Benedict with hollandaise sauce	
Choice of: veal ham smoked salmon and spinach turkey ham beef bacon	
Œufs brouillés (E) (D) (G)	45
Plain Scrambled eggs	
Choice of: Caviar (120), Truffle (114), Salmon (75)	
Œufs à la coque	44
Boiled eggs with campanello soldiers	
Choice of: Caviar (98), Truffle (98)	
Shakshuka (E) (N) (G),	70
Eggs Shakshuka with spicy tomato sauce, almonds, hazelnuts and pine nuts	
Œufs au plat à la truffe (E) (D) (G),	88
Fried eggs with black truffle shavings, morol foam	
Omelette au fromage et à la aux truffe (E) (D) (G),	104
Omelette, emmental cheese, black truffle	

Sucré

Sweets

Yaourt grec au miel (N) (D) (Se),	60
Greek yoghurt with honey, granola and nuts	
Chantilly au framboise (E) (D) (G),	48
Mix of raspberries and strawberries served with chantilly cream	
Pain perdu à la confiture maison et chantilly (E) (D) (G)	58
French toast with vanilla sauce, maple syrup and fresh berries	
Gaufres (D) (G),	52
Waffles served with chantilly cream and chocolate sauce	

Mélange Frais

Fresh Mix

Orange, Carrot, Ginger	32
Beetroot, Carrot, Lemon, Ginger	32
Apple, Cucumber, Pineapple, Kale, Mint, Lime	45

Jus de Fruits Fraîchement

Freshly Squeezed Juices

Orange	30
Pineapple	30
Apple	30
Grapefruit	30

Café

Coffee

Espresso	18/22
Macchiato	20/24
Americano	24
Cappuccino	28
Café Latte	32
Dolce Latte	37
Arabic Coffee	40

Le Thé

Tea Selection

Selection of tea	30
English breakfast	
Earl Grey	
Chamomile	
Spring Moa Feng	
Jasmin Moa Feng	
Rooibos	
Rose White	
Lemon & Ginger	
Moroccan Mint	

Eau

Water

Evian Still / Sparkling 750ml	35
Evian Still / Sparkling 330ml	24

All prices are in AED, inclusive of 5% VAT and 5% Service Charge
Please inform your waiter for any known allergies.
(N) Nuts, (D) Dairy, (F) Fish, (S) Shellfish, (Se) Sesame, (G) Gluten, (E) Egg