

MENU

BUSINESS BREAKFAST

Select your eggs: pan fried, poached, scrambled or plain omelette + Viennoiserie basket (mini croissant, mini pain au chocolat, brioche, ficelle), Jams and butter.
Coffee, tea or hot chocolate + Fresh juice.
AED 95

EGGS LES ŒUFS

Plain Eggs AED 45

Pan fried, poached, scrambled or plain omelette

Omelette PG (E) (G) (D) AED 65

Wild mushrooms, cheese

Scrambled Eggs PG (E) (G) (D) AED 60

Fresh herbs, mascarpone

Eggs Benedict (E) (G) (D) AED 75

Poached eggs, veal bacon, Hollandaise sauce, English muffin

CHOIX Eggs (E) (G) (D) AED 70

Tomato sauce, avocado, goat cheese toast

CHOIX du Nord (E) (G) (D) (P) AED 75

Tomato sauce, avocado, goat cheese toast, smoked salmon

CHOIX Royal (E) (G) (D) AED 80

Pan fried, poached, scrambled or plain omelette Pochas beans, tomato sauce, veal bacon, sausage, avocado, baby potatoes

Extra Side AED 22

Avocado | Veal bacon | Grilled Shimizu chicken Smoked salmon | Chicken and mustard sausage

SWEET BREAKFAST CÔTÉ SUCRÉ

Crêpes (G) (D) AED 50

Sugar, maple syrup or chocolate sauce

French Toast (G) (D) AED 75

Salted caramel butter, vanilla Chantilly

Belgian Waffle (E) (G) (D) AED 40

Gaufre Belge

Porridge (G) (D) AED 55

With water or fresh milk, honey or sugar

Porridge with Fresh Fruits (G) (D) AED 67

With water or fresh milk, honey or sugar

Fresh Fruit Salad AED 45

VIENNOISERIES

Croissant AED 20

Viennoiserie of the day AED 19

Pain au chocolat AED 21

Cheese croissant AED 32

Almond croissant AED 31

Chocolate & almond croissant AED 32

Viennoiserie basket (mini croissant, mini pain au chocolat, brioche, ficelle) AED 40

STARTERS & SALADS ENTRÉES ET SALADES

Burrata (125g), poivrade artichokes with basil and black olive powder. (E) (G) (D) AED 190

Burrata (125g), artichauts poivrades au basilic et poudre d'olive noire.

Galician octopus. (D) (E) (P) (G) (D) AED 125

Poulpe à la galicienne.

Endive salad with walnuts and Roquefort cheese, Cecina di Leon. (D) (E) (N) AED 110

Salade d'endives, noix et Roquefort, Cecina di Leon.

Chicken Caesar salad. (E) (D) (E) (P) (G) AED 100

Cesar au poulet

Omani shrimp Caesar salad. (D) (E) (P) (G) (D) AED 98

Cesar aux crevettes d'Oman.

Blue lobster salad, cocktail sauce. (P) (D) (E) (G) (D) (P) (G) (D) AED 215

Salade de homard bleu, sauce cocktail.

Lyonnais-style Puy green lentils. (D) (D) (E) AED 90

Lentilles vertes du Puy à la Lyonnaise.

Vitello Tonnato. (D) (D) (E) (D) AED 115

Vitello Tonnato.

SOUPS SOUPES

Soup of the day. (D) AED 80

Soupe du moment.

Wild mushroom velouté, egg 67°. (D) (D) (E) (D) AED 95

Velouté de champignons sauvages, œuf à 67°.

Cauliflower velouté with nutmeg. (D) (E) (D) AED 85

Velouté de chou-fleur à la muscade.

MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

Organic salmon, red quinoa with tomato marmalade, bean sprout, sorrel with raspberries. (E) (D) (D) AED 220

Pavé de saumon bio, galette de quinoa rouge tomate, pousse de soja, fondue d'oselle aux framboises.

Catch of the day. (P) (D) AED 175

Le poisson du jour et la garniture du moment.

Linguini pasta with Black Tiger prawns. (D) (D) (E) AED 190

Linguini aux gambas Black Tiger.

Beef stew à la Bourguignone.

Tagliatelles. (D) (D) (E) (D) (D) (D) (D) AED 180

Daube de boeuf à la Bourguignone.

Tagliatelle.

Tandoori Chicken skewers.

Basmati rice with red and green bell peppers. (D) (D) (D) (D) (D) (D) AED 180

Brochettes de volaille en tandoori.

Galette de riz basmati aux poivrons rouges et verts.

Crispy goat cheese with pickled red onions. (D) (D) (D) AED 160

Chèvre croustillant, oignons rouges au vinaigre blanc.

**Grilled Wagyu beef ribeye (grade5) 250g-
Sweet onion with juniper.**

Bernaise sauce. (D) (D) (D) (D) (D) AED 330

Entrecôte de boeuf Wagyu grillée (grade 5) 250g-

Marmelade d'oignons doux au genièvre.

Sauce Béarnaise.

SIDES GARNITURES

Steamed vegetables. AED 35

Légumes vapeur.

French fries. AED 40

Pommes allumettes.

Garden Salad. AED 60

Salade du jardin.

Lemongrass pilaw rice. AED 35

Riz pilaf à la citronnelle.

Mashed potatoes with olive oil. AED 35

Purée de pomme de terre émulsionnée à l'huile d'olive.

SANDWICHES

**Club sandwich: Chicken breast, egg, veal bacon, tomato, lettuce.
(fries or salad)** (D) (D) (E) AED 100

Club sandwich Blanc de volaille fermière, œuf dur, bacon de veau, tomate, laitue.

(frites ou salade)

Warm brioche bread:

**Prawns, torched avocado, pink grapefruit and bean sprouts, chipotle mayonnaise
(fries or salad)** (D) (D) (E) (D) AED 105

Pain brioché tiède:

Gambas, avocat brûlé, pamplemousse rose et pousses de soja, mayonnaise chipotle.

(frites ou salade)

**Toasted baguette : duck foie gras, smoked duck breast and frisée salad.
(fries or salad)** (D) (D) AED 150

Baguette toastée : foie gras de canard, magret fumé, frisée, (frites ou salade)

CHOIX cheeseburger

**Onion marmalade, cheddar cheese, sun-dried tomatoes, iceberg lettuce.
(fries or salad)** (D) (D) (E) AED 130

Cheeseburger.

Marmelade d'oignons, cheddar, tomates séchées, laitue

(frites ou salade)

Croque-Monsieur / Madame

**Parmesan béchamel with mushroom, turkey ham.
(fries or salad)** (D) (D) (E) AED 100/105

Croque-Monsieur ou Madame

Béchamel au parmesan, champignons, jambon de dinde.

(frites ou salade)

Sketch's black Croque

**Grilled zucchini with pesto, tomato marmalade, mozzarella, baby spinach.
(fries or salad)** (D) (D) (E) (D) AED 85

Croque Noir Sketch

Courgettes grillées au pesto, confiture de tomate, mozzarella, pousses d'épinard.

(frites ou salade)

KIDS OPTIONS CHOIX POUR LES PETITS

Homemade PG's nuggets. (E) (D) (D) AED 80

Nuggets maison.

Penne pasta with tomato sauce. (D) (D) AED 98

Penne sauce tomate.

CLASSIC AFTERNOON TEA AED 125 per person

Finger Sandwiches

Croque Monsieur

Parmesan béchamel, mushroom, turkey ham, niora paste on white bread

Tao Avocado

On toasted black bread

Smoked haddock rilletes

On brown bread

Lightly snacked Omani shrimp, curry mayonnaise tartlet

Delicate Pastries

Mini pastries of the day Homemade macarons, loukoum and chocolates

Warm English cake slices and financier.

Scone with clotted cream, bitter orange, strawberry jam

Tea or Coffee

BEVERAGES

Water/Les Eaux Minérales AED 39

Evian, still

Perrier, naturally sparkling

Beer / Les Bières AED 50

Stella Artois

Peroni

Fresh Juices / Les Jus Frals AED 40

Orange

Watermelon

Pineapple

ALAIN MILLIAT

Mango / Strawberry / White Peach / Pomegranate 200ml AED 56

Apricot 330ml AED 76

Soda / Les Boissons Gazeuses AED 40

Coca Cola

Diet Coke

7.Up

Diet Sprite

Mirinda

Ginger Ale

Tonic Water

Club Soda

Cafés Richard Massaya Organic

Iced option available

Espresso AED 29

American Coffee AED 33

Café Latté AED 35

Cappuccino AED 35

Flat White AED 35

Mocha AED 35

French Press AED 41

Turkish Coffee AED 38

PG Hot Chocolate AED 50

Milkshake AED 60

Moka mocho (coffee chocolate)

Chocolate cookie

DAMMANN FRÈRES Paris 1692

Black Tea AED 35

Breakfast Tea

Combination of small-sized leaves from the two famous tea regions. A strong blend offering long lasting notes without any bitterness. The ideal cup for breakfast.

Earl Grey

The flavor of Bergamot is combined with black tea along with distinguished silky buds and a sprinkle of flower petals. A classic Earl Grey to drink to your heart's content!

Lapsang Souchong

This tea's assertive, smoky fragrance becomes milder, subtler and even delicate after infusion, perfectly reproducing the aromatic palette of traditional Lapsang Souchong in a wonderfully copper-colored tea.

Green Tea AED 35

Jasmine Tea

Among China's most celebrated flower tea compositions, this jasmine tea provides a beautiful balance between a full-bodied green tea and the white flower's sweet and delicate fragrance.

Gunpowder

Chinese green tea Gunpowder to the Westerners, or more poetically "tea pearls" for the Chinese, this lively and astringent tea makes a fresh, thirst-quenching cup of tea. This tea is traditionally used to make the famous mint tea.

Sencha Fukuyuu

The Sencha teas (crafted into flattened-needle shapes after a brief steam treatment) are appreciated in Japan for their refreshing flavour and offers a cup with strong vegetable notes, hints of fruit and a light bitterness.

White Tea AED 40

Passion de Fleurs

The delicacy of this white tea is blended with the subtle scent of rose and the fruity flavors of apricot and passion fruit. A deliciously well-balanced blend for a fresh and vegetal cup of tea.

Tea Blend AED 40

Ball

Fresh, fruity and floral notes are found in this delicately scented green tea which is just as delicious whether you enjoy it cold or hot. (Jasmine green tea, aromas of lychee, grapefruit, blood peach and rose).

Pomme d'amour

Blend of black teas with the delicious aroma of caramelized roasted apple livened up with a hint of maraschino. The flavor of deliciously prepared stewed fruits.

Pierre & Sylvie

A bouquet of red fruit aromas with notes of vanilla and caramel are subtly combined with the vegetal flavor of a green tea. Strawberry and red currant pieces add the finishing touches to this irresistible blend

Herbal Infusion AED 40

Rooibos Vanille

Vanilla's sweet flavors are combined with the gently honeyed and smooth liquor of rooibos in a mediumsweet, full-bodied tea. A real treat!

Carcadet Nuit d'été

Blend of hibiscus flowers, dried apple pieces, rosehip peels flavored with raspberry, strawberry and cream flavors.

Chamomille

Cultivated in Eastern Europe where the harvest takes place from May to June. The infusion which has bright yellow color, carries a sweet and fruity taste with pineapple notes.

Verbena

The verbena is perennial plant harvested after flowering, offering a cup with sweet and slightly lemony notes. Extremely fruity flavor gives a refreshing and deliciously scented cup