



A PARTAGER

LUNCH @ 105

Available on weekdays, for tables of up to 7 guests.

CHOICE OF 1 POUR COMMENCER + 1 POUR SUIVRE :

POUR COMMENCER

Quinoa-orange salad, seared tofu (V) (G)

Burrata, tomatoes juste saisies, pesto (V) (N)

Beetroot and goat cheese salad

Steamed clams, coriander broth (S)

Gambas, garlic and coriander (S)

POUR SUIVRE

Grilled salmon, asparagus, sauce Béarnaise

Saint-Pierre à la Provençale

Bavette, caramelized shallots

Baby chicken, pimenton de la Vera

Asparagus risotto (V) (A)

105 AED

POUR COMMENCER

Crab-avocado salad, citrus vinaigrette (S) 135

Lobster carpaccio, frisée salad (S) 120
Supplément caviar (5gr) : AED 75

Oeuf coque au caviar (50gr) 900

Sea bass ceviche 75

Soupe fraîcheur (V) 50

Beef carpaccio, roquette and parmesan 85

Foie gras terrine, brioche and figs (A) 130

Tuna tartare au couteau 85
Supplément caviar (5gr) : AED 75

Moules safran-moutarde (S) (A) 70

Scallops with topinambour (S) 120

Beef tartare au couteau 95

Pizza à la truffe (V) 110

Spaghetti au homard (S) 185

Les coquillettes de mon enfance 90

Plateau de fruits de mer (G) (S) 400

Gillardeau oysters (S) 200
per 1/2 dozen
per dozen 350

POUR SUIVRE

Seared sea bass, black quinoa (G) 160

Grilled octopus, pomme de terre 185

Grilled lobster, citrus butter (S) 290

Seared turbot, vegetables de saison 170

Seared tuna, ratatouille (N) 165

Whole Dover sole, Meunière 280

Gigot and rosemary, green runner beans 350

Poulet fermier, vegetables du jardin 165

Roasted black angus 105 190

SUR LE GRILL (G)

Veal chops 220

Lamb chops 210

Côte de Bœuf – 750 gr to share 550

Wagyu tenderloin – grade 9+ 420

Wagyu ribeye – grade 9+ 350

Tenderloin 285

Wagyu short ribs (A) 250

Sea bream 165

Sea bass 175



Accompagnements

Steamed asparagus (G)	45
Pomme purée	45
Mixed green leaf salad (G)	45
Sautéed spinach (G)	45
Wild mushrooms du jour (G)	45
Pommes frites	45
Roasted vegetables	45

Sauces

Béarnaise	20
Bordelaise	20
Café de Paris	20
Mushrooms « du jour »	20
A1	20
Peppercorn	20

POUR TERMINER

Chocolate fondant, vanilla ice-cream	60
Caramel crème brûlée	55
Eton mess (for 2 guests)	105
Lemon-basil tartelette	50
Chocolate-praliné cream (N)	65
Millefeuille rouge	60
Assiette de fruits (G)	100
Ice cream 105 (for 2 guests)	105
Sorbet and ice cream selection	50
Panna cotta, blueberries, basil-mint ice cream	55
Planche de fromages	180



A PARTAGER

POUR COMMENCER

Burrata, tomatoes juste saisies, pesto (V) (N)	80/150
Quinoa-orange salad, seared tofu (V) (G)	70
Crab-avocado salad, citrus vinaigrette (S)	135
Oeuf coque au caviar (50gr)	900
Lobster carpaccio, frisée salad (S) Supplément caviar (5gr) : AED 75	120
Sea bass ceviche	75
Soupe fraîcheur (V)	50
Beetroot and goat cheese salad	70
Beef carpaccio, roquette and parmesan	85
Foie gras terrine, brioche and figs (A)	130
Tuna tartare au couteau Supplément caviar (5gr) : AED 75	85
Steamed clams, coriander broth (S)	75
Moules safran-moutarde (S) (A)	70
Scallops with topinambour (S)	120
Beef tartare au couteau	95
Plateau de fruits de mer (G) (S)	400
Gillardeau oysters (S)	per ½ dozen 200 per dozen 350
Pizza à la truffe (V)	110
Asparagus risotto (V) (A)	90
Spaghetti au homard (S)	185
Les coquillettes de mon enfance	90

POUR SUIVRE

Seared sea bass, black quinoa (G)	160
Grilled octopus, pommes de terre	185
Grilled lobster, citrus butter (S)	290
Seared turbot, vegetables de saison	170
Grilled salmon, asparagus, Béarnaise	155
Seared tuna, ratatouille (N)	165
Saint-Pierre à la Provençale	175
Whole Dover sole, Meunière	280
Gigot and rosemary, green runner beans	350
Poulet fermier, vegetables du jardin	165
Roasted black angus 105	190
Bavette, caramelized shallots	175

SUR LE GRILL (G)

Veal chops	220
Lamb chops	210
Baby chicken, pimenton de la Vera	180
Côte de bœuf – 750 gr to share	550
Wagyu tenderloin – grade 9+	420
Wagyu ribeye – grade 9+	350
Tenderloin	285
Wagyu short ribs (A)	250
Sea bream	165
Sea bass	175



Accompagnements

Steamed asparagus (G)	45
Pomme purée	45
Mixed green leaf salad (G)	45
Sautéed spinach (G)	45
Wild mushrooms du jour (G)	45
Pommes frites	45
Roasted vegetables	45

Sauces

Béarnaise	20
Bordelaise	20
Café de Paris	20
Mushrooms « du jour »	20
A1	20
Peppercorn	20

POUR TERMINER

Chocolate fondant, vanilla ice-cream	60
Caramel crème brûlée	55
Eton mess <i>(for 2 guests)</i>	105
Lemon-basil tartelette	50
Chocolate-praliné cream (N)	65
Millefeuille rouge	60
Assiette de fruits (G)	100
Ice cream 105 <i>(for 2 guests)</i>	105
Sorbet and ice cream selection	50
Panna cotta, blueberries, basil-mint ice cream	55
Planche de fromages (N)	180