

## A LA CARTE

### PLATEAU DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTER / طبق مشكل من فواكه البحر

**Fines de Claire, moules, langoustines, homard, gambas, king crabe** 350  
Fines de Claire Oyster, mussels, langoustines, lobster, tiger prawns, crab leg  
محار فين دو كلير، بلح البحر، جراد البحر، كركند، روببان نمري وساق السلطعون

### ENTREES / STARTERS / المقبلات

V **Déclinaison de tomates, fougasse aux olives noires & basilic** 65  
Tomato declination, black olives fougasse and basil  
الطماطم الخاصة، الزيتون الأسود فوغاس والريحان

**Autour des fruits rouge & noir, terrine de foie gras de canard, poivre de Penja** 80  
Duck foie gras terrine, black and red berries, Penja peppercorn  
كبد بطء الاوز المحمرة والتوت الأسود والأحمر ، والفلفل بنجا

**Ravioles de king crabe aux herbes potagères & huile de combawa** 75  
King crab raviolis with fresh herbs and combawa oil  
ريفولي بستنا مع مللك السلطعون، الأعشاب الطازجة و زيت قومباوا الحامض

**« Petits Farcis », thon confit & soupe glacée de courgette parfumée a l'origan** 60  
« Petits Farcis », confit tuna and oregano flavoured chilled zucchini soup  
بيتي فارسي ، صلصة التونا و حساء القرع المبردة بنكهة الزعتر

### POISSON / FISH / الأسماك

**Filet de St pierre piqués aux olives, légumes Riviera** 170  
Pan fried John Dory fillet stuffed with olives, Riviera vegetables  
فيليه جون دوري مقلي ومحشو مع الزيتون وخضروات ريفيرا

**Dos Cabillaud rôti, haricot de Paimpol & côte de romaine & pequillos** 160  
Roasted cod fish, Paimpol beans, romaine lettuce and pequillos  
سمكة الكود محمرة، فاصوليا بيمبول، خس روماني و عصير البيكيوس مع زيت الزيتون

**Pavé de bar poêlé, asperges vertes & petit pois, morilles glacées au jus** 175  
Pan fried sea bass, green asparagus, peas and glazed morels  
سمكة السيباس مقلية، الهليون الأخضر، البازلء الخضراء و فطر موريل

**Médailon de Lotte poêle, mousseline de choux fleur au curry condiment grenoblois** 170  
Monkfish medallion, curry flavoured cauliflower mousseline, grenoblois condiment  
سمكة الراهب الميدالية، مونس قرنيبط بنكهة الكاري، بهار غرينوبلو

### VIANDE / MEAT / اللحم

**Entrecôte double grillée aux épices Chimichuri & pomme Macaire** 195  
Grilled rib eye steak, Chimichuri spices and pomme Macaire  
شريحة لحم البقر المشوي الربيبي، بهارات شيميشوري و البطاطا ماكير

**Suprême de volaille jaune poêlé, fleur de courgette & girolles, amandes de saison** 165  
Pan fried chicken breast, zucchini flower and girolles mushroom, seasonal almonds  
صدر دجاج مقلي، زهرة الكوسا و فطر جيرولز، لوز الموسم

**Selle d'agneau rôti au thym, artichaut barigoule, citron confit & sarriette** 170  
Roasted lamb fillet, barigoule artichokes, confit lemon and savory  
فيليه الخروف المشوي، خرشوف بيريغوال، صلصة الليمون المجففة بلسكر

## LES CLASSIQUES

### ENTREES / STARTERS / المقبلات

- Soupe à l'oignon gratinée au Comté** 45  
Baked onion soup with toasted baguette and Comte cheese  
شوربة البصل مع الخبز المحمص و الجبنة
- Bouillabaisse** 65  
Franck's bouillabaisse  
شوربة الشيف فرانك البحرية
- Escargots juste « snackés » au beurre d'ail & persil** 65  
Baked snails, parsley garlic butter  
حلزون مشوي مع زبدة الثوم و البقدونس

### PLATS / MAINS / الأطباق الرئيسية

- Steak Tartare, pommes gaufrettes** 155  
Steak tartar, waffle potato chips  
لحم العجل النيء المتبل مع البطاطس
- Sole Meunière, pomme purée "Belle Fontenay"** 190  
Sole Meunière style, mashed "Belle Fontenay" potatoes  
سمك موسى مع صلصة المونيير و بطاطس مهروسة
- Filet de boeuf au poivre sarawak** 160  
Pan fried beef tenderloin, sarawak peppercorn sauce  
فيليه لحم البقر مع صلصة الفلفل ساراواك
- Filet de boeuf Rossini** 185  
Chateaubriand Rossini style, duck foie gras, truffle sauce  
فيليه العجل مع كبد البط و صلصة الكماة
- Canard rôti, sauce Bigarade** 140  
Spit roasted French farmed duck, orange sauce  
نصف بطة مشوية مع صلصة البرتقال

### GARNITURES / SIDE DISHES / الصحون الجانبية

**Pommes frites**  
French fries  
بطاطس مقلية

**Haricots vert**  
French Beans  
فاصوليا مسلوقة

**Cocotte de légumes**  
Vegetable cocotte  
خضار مسلوقة

**Gratin Dauphinois**  
Gratinated potatoes  
بطاطس محمرة بالفرن

## MENU DEGUSTATION

Amuse bouche

### STARTER

**Autour des fruits rouge & noir, terrine de foie gras de canard, poivre de Penja**

Duck foie gras terrine, black and red berries, Penja peppercorn

كبد بطة الاوز المحمرة والتوت الأسود والأحمر ، والفلفل بنجا

### FISH

**Pave de bar poêle, asperges vertes & petit pois, morilles glacées au jus**

Pan fried sea bass, green asparagus, peas and glazed morels

سمكة السيباس مقلية، الهليون الأخضر، البازلاء الخضراء و فطر موريل

### MEAT

**Suprême de volaille jaune poêle, fleur de courgette & girolles, amandes de saison**

Pan fried chicken breast, zucchini flower and girolles mushroom, seasonal almonds

صدر دجاج مقلي، زهرة الكوسا و فطر جيرولز، لوز الموسم

### DESSERT

**La "Sphere" chocolat blanc & noix de coco, sorbet fraise**

White chocolate and coconut "Sphere", strawberry sorbet

سفير " الشوكولاته البيضاء وروشييه جوز الهند ، بوظة الفراولة "

Freshly brewed Illy coffee, leaf tea or fruit tisane

Homemade mignardise

**AED 375**

**Menu élaboré par Franck Detrait**  
Menu created by Chef Franck Detrait

## FROMAGES / CHEESE / الأجبان

50

### Assiette de fromages affinés par Mons

Selection of Mons farmhouse cheese

صحن من الأجبان المشكل

## DESSERTS / DESSERT / الحلويات

50

### La "Sphere" chocolat blanc & noix de coco, sorbet fraise

White chocolate and coconut "Sphere", strawberry sorbet

سفير " الشوكولاته البيضاء وروشييه جوز الهند ، بوظة الفراولة "

### A Crêpes Suzette

Crepe Suzette

كريب سوزيت مع البوظة

### Mousse de fromage blanc, gelée de pastèque parfumée au basilic & meringue

"Fromage blanc", watermelon basil jelly and meringue

جينة بيضاء، هلام البطيخ والريحان، مرنگ

### Sélection de sorbets « Maison »

Homemade sorbets selection

سوربي مشكل مصنوع في البيت

### Mille feuille & crémeux au chocolat Fechlin, glace caramel beurre salé

Chocolate mille feuille and salty butter caramel ice cream

ميل فويي بلشوكولاته مع بوظة الكرمل المصنوعة من الزبدة المالحة

### Fruit rouge et noir, soupe de fraise au vinaigre balsamique & sorbet citron

Red and black berries, lemon sorbet and balsamic strawberry soup

التوت الأحمر والأسود، بوظة الليمون و حساء الفراولة البلسميك

### Crème brûlée à la vanille de Madagascar, Frianet

Madagascar vanilla creme brulee, Frianet

كريم برولي بنكهة الفانيليا من مدغشقر، فراينات

### Le "classique" baba au rhum & Malibu sorbet fruit de la passion

A Rum and Malibu Baba, passion fruit sorbet

روم و بابا ماليبو " مع بوظة البشن فروت "

### A L'assiette gourmande "a partager"

Degustation plate "to share"

صحن التذوق للمشاركة

80

A = Alcohol / كحول