



LE WHITE

All our meats are from USA, Australia and France.

LUNCH AND DINNER

v **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

s **Spicy**
Épicé

p **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



KAVIARI CAVIAR SELECTION– SÉLECTION DE CAVIAR KAVIARI

Baeri Royal – 100 gr	570
Baeri Royal – 50 gr	320
Krystal – 100 gr	700
Krystal – 50 gr	380
Ocetra Gold – 100gr	900
Ocetra Gold – 50gr	500
Ocetra Prestige – 100gr	670
Ocetra Prestige – 50gr	380
Beluga Imperial – 50gr	950

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



RAW – LES CRUS

-  **Red Tuna Tartare – Green Zucchini Julienne, Lemon Dressing, Vierge Sauce** 32
Tartare de thon rouge – julienne de courgette verte, vinaigrette huile d’olive citron, sauce vierge
-  **Selection of Sashimi – Local Tuna, Salmon, Reef Fish (3 pieces each)** 45
Sélection de sashimi – thon local, saumon, poisson de récif (3 pièces de chaque)
-  **Maldivian Tuna Carpaccio – Seaweed Tartare, Olive Oil, Espelette Pepper, Grated Parmesan** 28
Carpaccio de thon Maldivien - Tartare d’algues, huile d’olive, piment d’Espellette, parmesan rapé
- Balik Salmon, Blinis, Sour Cream, Red Onions Pickles, Capers, Chives** 46
Saumon Balik, blinis, crème fraîche, oignons rouges en pickles, câpres, ciboulette
-  **Gillardeau Oysters Size n°2** 10
Huîtres Gillardeau n°2
-  **Black Angus Beef Tenderloin Tartare** 42
Tartare de filet de bœuf « Black Angus »

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé


 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



STARTERS – LES ENTRÉES

 **Octopus Carpaccio – Pequillos, Gremolata, Celery, Smoked Paprika** 34
Carpaccio de poulpe – piments pequillos, gremolata, céleri, paprika fumé

 **Creamy Burrata, Seasonal Vegetables Sticks, Parsley Oil, Fresh Herbs, Red Onion Pickles** 37
Burrata crémeuse, jardinière de légumes, huile de persil, herbes fraîches, oignons rouges en « pickles »

 **Beef Tataki, Crunchy Vegetables, Oroshi Sauce, Coriander, Sesame Seeds, Oyster Leaf** 54
Tataki de bœuf, légumes croquants, sauce oroshi, coriandre, graines de sésame, feuilles d’huîtres

 **Tuna Tataki, Wafu Sauce, Green Beans, Beans Sprout, Edamame, Sesame Seeds, Shiso, Spring Onion** 38
Tataki de thon, sauce wafu, haricots verts, pousses de soja, édamame, cacahuètes torréfiées shiso, cébettes

Foie Gras Terrine, Toasted Brioche, Red Onion Chutney 49
Ballotine de foie gras, brioche dorée, chutney d’oignon rouge

Pâté en Croûte – Mixed Mesclun, Pommery Mustard Dressing, Red Onion Chutney, Gherkins Pickles 35
Pâté en croûte – salade mesclun, vinaigrette de moutarde à l’ancienne, chutney d’oignon rouge, cornichons

 **Fresh Spring Roll, Axjand Sauce**
Rouleux de printemps, sauce Axjand

Tiger Prawn, Glass Noodles, Thai Basil, Mint, Coriander, Vegetables 39
Crevettes tigrées, vermicelles, basilic thaï, menthe, coriandre, légumes

Red Tuna, Glass Noodles, Thai Basil, Mint, Coriander, Vegetables 39
Thon rouge, vermicelles, basilic thaï, menthe, coriandre, légumes


Local Lobster, Glass Noodles, Thai Basil, Mint, Coriander, Vegetables 42
Langouste locale, vermicelles, basilic thaï, menthe, coriandre, légumes

Chicken Breast, Glass Noodles, Thai Basil, Mint, Coriander, Vegetables 32
Suprême de volaille, vermicelles, basilic thaï, menthe, coriandre, légumes

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

 	Vegetables Mix, Glass Noodles, Thai Basil, Mint, Coriander Mélange de légumes, vermicelles, basilic thaï, menthe, coriandre	19
	Fried Cambodian Spring Rolls, Axjand Sauce, Sweet Chili Sauce Rouleaux de printemps à la cambodgienne, sauce Axjand, sauce douce aux piments	
 	Khmer Vegetables Spring Roll Mixed Vegetables, Glass Noodles Mélange de légumes, vermicelles	19
	Khmer Chicken Spring Roll Minced Chicken Breast, Sweet Potatoes, Spring Onion, Carrot Suprême de volaille émincée, patates douce, oignons nouveaux, carotte	32
	Khmer Prawns Spring Roll Marinated Prawns Crevettes marinées	39
	Khmer Confit Duck Spring Roll Confit Duck Leg, Spring Onion, Carrot, Celery Cuisses de canard confit, oignons nouveaux, carottes, céleri	32

 **Végétarien**
  **Végan**
  **Spicy**
  **Contains Pork**
  **Gluten Free**
 Végétarien Végétalien Épicé Contient du porc Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.




SALADS – LES SALADES

 	Gourmet Mesclun, Mixed Leaves, Fresh Herbs, French Shallot Dressing Salade de mesclun gourmand, herbes fraîches, vinaigrette aux échalotes	26
 	Quinoa Salad, Roasted Pumpkin, Pomagranate, Baby Spinach, Feta, Fresh Herbs, Lemon Dressing Salade de quinoa, courge rôtie, grenade, pousses d'épinard, fêta, herbes fraîches, vinaigrette au citron	35
 	Seasonal Crunchy Vegetable Salad, Endive Salad, Rosemary Dressing Salade de légumes croquants de saison, endives, vinaigrette au romarin	32
	Caesar Salad with Anchovies – Choice of Bacon Salade César et Anchois – Choix de Lard	
 	Plain Classique	26
	Grilled Chicken Poulet grillé	35
	Grilled Tiger Prawns Crevettes tigrées	39
	Poached Local Lobster Langouste locale de récif pochée	75
	Niçoise Salad, French Riviera Style Salade niçoise comme sur la riviera	54
	Tandoori Chicken Tikka Salad, Condiments Salade de poulet mariné façon tikka, condiments	35
	Grilled Octopus Leg, Hummus, Chickpeas Salad, Romaine Lettuce, Pequillos Tentacule de poulpe grillé, houmous, salade de pois chiches, salade romaine, piments pequillos	51
	King Crab Salad, Baby Spinach, Creamy Ponzu Truffle Sauce Salade de crabe royal, jeunes pousses d'épinard, sauce crémeuse au ponzu truffé	75
	Local Lobster, Parisian Salad, Comté Cheese, Baby Gem, Pommery Mustard Dressing Salade parisienne de langouste, Comté, cœur de laitue, vinaigrette moutarde à l'ancienne	75

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

SOUPS – LES SOUPES

Cold Froides

-   **Tomato Gazpacho, Cherry Tomatoes, Basil Olive Oil** 23
Gaspacho de tomate, tomates cerises, huile d'olive au basilic


Hot Chaudes

-   **Garden Creamy Vegetable Soup** 19
Soupe crémeuse de légumes du jardin
- Traditional French Riviera Fish Soup, Croutons, Aioli, Saffron, Grated Emmental Cheese** 42
Soupe de poisson traditionnelle, croûtons, aïoli au safran, emmental râpé
-  **Chinese Sweet Corn Soup, Tiger Prawns, Egg Drop, Spring Onion** 29
Soupe chinoise au maïs, crevettes tigrées, œuf, oignons nouveaux
-  **Tom Kha Gai – Spicy Chicken Coconut Soup, Lemongrass, Kaffir Lime, Coriander** 27
Tom Kha Kai – soupe épicée de poulet à la noix de coco, citronnelle, citron kaffir, coriandre
-  **Tom Yum Soup Tiger Prawn Hot Soup, Mushroom, Tomato, Onion** 34
Tom Yum soupe, célèbre soupe thaï aigre-douce aux crevettes, champignons, tomates, oignons

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



SANDWICHES & BURGERS – LES SANDWICHES & BURGERS


ALL OUR SANDWICHES AND BURGERS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR MESCLUN SALAD.
TOUS NOS SANDWICHES ET BURGERS SONT SERVIS AVEC DES POMMES FRITES OU DU MESCLUN.

	Ciabatta, Grilled Halloumi Grilled Vegetables, Arugula, Pesto Ciabatta, halloumi grillé, légumes grillés, roquette, pesto	35
	King Crab, Milk Bread, Cucumber Pickles, Citrus Mayonnaise, Espelette Pepper Crabe royal, pain au lait, concombre, mayonnaise aux agrumes, piment d'Espelette	75
	Chicken Club Sandwich, White Bread, Six-Grain Bread, Pork Bacon or Beef Bacon Club sandwich au poulet, pain blanc, pain aux six céréales, bacon de porc ou bœuf	39
	Wada Wrap, Coriander Raita, Avocado, Grilled Vegetable, Romaine Lettuce Wrap de Wada, raita de coriandre, avocat, légumes grillés, laitue romaine	35
	Chicken Tikka Wrap, Cucumber, Masala Sauce, Mayonnaise, Raita Wrap de poulet tikka, concombre, sauce massala, mayonnaise, raita	39
	Classic Hot Dog, Onion Relish, Mustard, Crispy Onion, Ketchup Hot dog classique, confit d'oignons, moutarde à l'ancienne, oignons frits, ketchup	35
	Reuben Sandwich, Rye Bread, Pastrami, Sauerkraut, Gherkins, Cheese, Thousand Island Dressing Sandwich Ruben, pain de seigle, pastrami, choucroute, cornichon, fromage, sauce mille-îles	48
	Sliders Assortment Assortiments de mini sandwiches	59
	Wagyu Beef, Comté Cheese, Cocktail Sauce Bœuf Wagyu, Comté, sauce cocktail	
	Black Angus, Manchego Cheese, Chipotle Sauce Boeuf Black Angus, manchego, sauce chipotle	
	Chicken Thigh, Lettuce, Cheddar Cheese, Peppered Mayonnaise Cuisse de Poulet, laitue, cheddar, mayonnaise au poivre	

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

Wagyu Beef Cheeseburger, Duck Foie Gras, Pork or Beef Bacon	64
<i>p</i> Cheeseburger au bœuf Wagyu, foie gras de canard poêlé, bacon de porc ou de bœuf	
Black Angus Cheeseburger, Fried Egg, Cheddar, Tomato, Homemade Barbecue Sauce, Pork or Beef Bacon	44
Cheeseburger de Black Angus, œuf au plat, cheddar, tomate, sauce barbecue maison, bacon de porc ou de bœuf	
Reef Fish Burger, Tartare Sauce, Cheddar Cheese, Cajun Spices, Iceberg Lettuce	39
Burger de poisson de récif, sauce tartare, cheddar, épices cajun, laitue iceberg	
Chicken Burger, Breaded Chicken Breast, Iceberg Lettuce, Tomato, Chipotle Mayonnaise, Avocado	39
Burger au poulet, poitrine de poulet panée, laitue iceberg, tomates, mayonnaise chipotle, avocat	
<i>v</i> Wada Burger, Cilantro Mayonnaise, Pickles, Onion, Tomato, Iceberg Lettuce	35
Burger aux lentilles jaunes, mayonnaise à la coriandre, cornichons, oignon, tomate, laitue iceberg	
<i>p</i> Cordon Bleu, Chicken Breast, Ham, Gruyère Cheese	45
Cordon bleu, poitrine de volaille, jambon, Gruyère	
<i>p</i> Croque Monsieur, White Bread, Comté Cheese, Cooked Ham	41
Croque-monsieur, pain de mie, Comté, jambon blanc	
<i>p</i> Croque Madame, White Bread, Comté Cheese, Cooked Ham, Fried Egg	44
Croque-madame, pain de mie, Comté, jambon blanc, œuf au plat	
<i>p</i> Croque Truffle, White Bread, Comté Cheese, Cooked Ham, Mascarpone, Black Truffle	62
Croque-truffe, pain de mie, Comté, jambon blanc, mascarpone, truffe noire	

<i>v</i> Végétarien	 Végan	<i>s</i> Spicy	<i>p</i> Contains Pork	 Gluten Free
Végétarien	Végétalien	Épicé	Contient du porc	Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



PASTA – LES PÂTES

Your Choice of Pasta and Sauce

Votre choix de pâte et sauce

Penne, Rigatoni, Conchiglie, Spaghetti, Fettucine
Penne, Rigatoni, Conchiglie, Spaghetti, Fettucine

Truffle – Upon Request and Availability
Truffe – à la demande et selon disponibilité

Market Rate
Prix du marché

♯	Aglio Olio Peperoncino – Truffle Recommended ++ Aglio olio peperoncino – Truffe recommandée ++	24
	Pesto Pesto	26
Ⓥ	Creamy pesto Pesto crêmeux	29
♯	Arrabbiata Arrabbiata	36
	Alfredo – Truffle ++ Alfredo – Truffe ++	36
Ⓟ	Carbonara – Truffle ++ Carbonara – Truffe ++	42
	Bolognese Bolognaise	42
	Linguine, King Crab, Cherry Tomatoes, Lemon Zest, Tarragon Linguine, crabe royal, tomates cerises, zeste de citron, estragon	85
Ⓟ	Macaroni, Ham, Comté Cheese – Truffle Recommended ++ Coquillettes, jambon blanc, Comté – Truffe recommandée ++	36
	Seaweed and Bottarga Fregola Sarda Fregola aux algues et poutargue de sarda	48

Ⓥ **Végétarien**
Végétarien

Ⓥ **Végan**
Végétalien

♯ **Spicy**
Épicé

Ⓟ **Contains Pork**
Contient du porc

Ⓥ **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



OUR PIZZA – NOS PIZZAS

✓	Black Truffle – Frisée Salad, Truffle Dressing Truffe noire – Salade frisée, vinaigrette à la truffe	68
✓	Margherita – Mozzarella, Tomato Sauce, Basil Margarita – Mozzarella, sauce tomate, basilic	29
✓	Vegetarian – Grilled Vegetables, Tomato Sauce, Arugula Végétarienne – Légumes grillés, sauce tomate, roquette	32
♯	Maldivian – Tuna, Coconut, Tomato Sauce, Mozzarella, Curry Leaves, Local Chili Maldivienne – Thon, noix de coco, sauce tomate, mozzarella, feuilles de curry, chili local	34
✓	Buratta – Tomato Sauce, Cherry Tomatoe, Taggiasche Olives, Fresh Basil Buratta – Sauce tomate, tomate cerise, olives noires caillietiers, basilique frais	42
	Seafood – Tomato Sauce, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Garlic, Fresh Herbs Fruits de mer – Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, ail, herbes fraîches	44
♯	Chicken Tikka – Makhani Gravy, Mozzarella, Coriander, Red Onions, Ramba Leaves, Maldivian Chili Poulet Tikka – Makhani sauce, mozzarella, coriandre, oignons rouges, feuilles de ramba, chili maldivien	39
♯	Parma Ham – Tomato Sauce, Mozzarella, Artichokes, Olives, Arugula, Parmesan Jambon de Parme – Sauce tomate, mozzarella, artichauts, olives, roquette, Parmesan	44
	Beef Carpaccio – Tomato Sauce, Mozzarella, Artichokes, Arugula, Parmesan, Olive Taggiasche Carpaccio de Bœuf – Sauce tomate, mozzarella, artichauts, roquette, Parmesan, olives noires caillietiers	44
	Snails – Tomato Sauce, Mozzarella, Baby Spinach, Spring Onion, Chopped Parsley, Celery Escargots – Sauce tomate, mozzarella, épinards, cébettes, persil, céleri	33

✓ **Végétarien**
Végétarien

ⓧ **Végan**
Végétalien

♯ **Spicy**
Épicé

♯ **Contains Pork**
Contient du porc

ⓧ **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



ASIAN RICES & NOODLES – LES RIZ ET NOUILLES ASIATIQUES


ALL OUR ASIAN RICES ARE SERVED WITH PRAWN CRACKERS, TOMATOES, CUCUMBERS AND FRIED EGG.
TOUS NOS RIZ ASIATIQUES SONT SERVIS AVEC DES CHIPS A LA CREVETTE, TOMATES, CONCOMBRES ET ŒUF AU PLAT.

	Chinese Fried Rice Riz sauté chinois	
	Seafood Fruits de mer	47
	Chicken Poulet	40
	Beef Bœuf	46
	Wok-Fried Egg Noodles Wok de nouilles chinoises	
	Seafood Fruits de mer	47
	Chicken Poulet	40
	Beef Bœuf	46
	Pad Thai Wok de nouilles sautées à la thaïlandaise	
	 Vegetables Légumes	44
	Seafood Fruits de mer	47
	Chicken Poulet	42
	Indonesian “Nasi Goreng” “Nasi Goreng” indonésien	42

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



INDIAN OCEAN CURRY – LES CURRYS DE L’OCÉAN INDIEN

ALL OUR CURRIES CAN BE ADJUSTED TO YOUR SPICE LEVEL OF PREFERENCE.

LES ÉPICES DE TOUS NOS CURRYS PEUVENT ÊTRE AJUSTÉES À VOTRE CONVENANCE.

MALDIVIAN CURRY - CURRY MALDIVIEN

Reef Fish Curry, Coconut Sambol, Jasmin Rice 42
Curry poisson de récif, sambol de noix de coco, riz au jasmin

Maldivian Seafood Curry, Basmati Rice, Roshi Bread 48
Curry de fruits de mer maldiviens, riz basmati, pain roshi

Chicken Maldivian Curry, Chapati, Basmati Rice 44
Curry de volaille Maldivien épicé, chapati, riz basmati

INDIAN CURRY - CURRY INDIEN

 **Paneer Masala, Naan Bread** 39
Paneer Masala, pain naan

  **Mixed Vegetable Curry, Dal Tadka Lentils, Biryani Rice, Naan Bread, Chutney, Raita** 39
Curry aux légumes mélangés, lentilles dal tadka, riz biryani, pain naan, chutney, sauce raita

Butter Chicken Masala, Dal Tadka Lentils, Biryani Rice, Naan Bread, Raita 49
Curry de poulet au masala, lentilles dal tadka, riz biryani, pain naan, sauce raita

THAI CURRY - CURRY THAÏ

 **Prawns in Thai Green Curry, Steamed Jasmine Rice** 49
Curry vert de crevettes à la thaïlandaise, riz au jasmin


 **Red Chicken Curry, Coriander, Cherry Tomatoes, Jasmine Rice** 49
Curry rouge de poulet, coriandre, tomates cerises, riz au jasmin

 **Red Beef Curry, Coconut, Basmati Rice** 59
Curry rouge de bœuf, noix de coco, riz basmati

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.


● À LA PLANCHA

 Catch of the Day Pêche du jour	56
 Tuna Steak Steak de thon	55
 Tiger Prawns Crevettes tigrées	59
 Scallops Coquilles Saint-Jacques	58
 Salmon Saumon	64
 Chicken Breast Poitrine de poulet	49
 Indian Ocean Reef Lobster Langouste de l'océan Indien	115
 Wagyu Beef Tenderloin – 200 gr Filet de bœuf Wagyu	135
 Black Angus Tenderloin – 200 gr Filet mignon Black Angus	69
 Black Angus Beef Rib Eye – 300 gr Entrecôte Black Angus	89
 Lamb Chops – 200 gr Côtelettes d'agneau	76
 Wagyu Beef Rib Eye Entrecôte de bœuf Wagyu	110

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



SAUCES & SIDE DISHES – LES SAUCES & GARNITURES

ADD BLACK TRUFFLE – UPON REQUEST AND AVAILABILITY AT MARKET RATE
AJOUTER DE LA TRUFFE FRAICHE AU PRIX DU MARCHÉ

Sauces

			Béarnaise Béarnaise	5
			Mushroom Champignons	5
			Red Wine Vin rouge	5
			Black Pepper Poivre noir	5
			Hollandaise Hollandaise	5
			Vierge Vierge	5
			Lemon Butter Beurre citron	5
			Asian sauce (Teriyaki) Sauce asiatique teriyaki	5

Side Dishes | Garnitures

			French Fries Pommes frites	9
			Thin Crispy French Fries Pommes allumettes	9
			Spicy Potato Wedges Pommes de terre en quartiers épicées	9
			Diced Potatoes Pommes de terre sautées	9
			Mashed Potatoes Purée de pommes de terre	9
			Mashed Potatoes with Truffle Purée de pommes de terre à la truffe	18
			Truffle French Fries Pommes frites à la truffe	18
			Steamed Mixed Vegetables with Herbs Légumes vapeurs aux herbes	9
			Grilled Vegetables Légumes grillés	9
			Sautéed Green Beans Haricots verts sautés	9
			Mesdun Salad Salade de mesclun	9
			Basmati Rice Riz basmati	9
			Naan Bread Pain naan	9
			Cheese Naan Pain naan au fromage	9
			Creamy Spinach and Button Mushrooms Épinards à la crème et champignons de Paris	9
			Ratatouille Ratatouille	9

Végétarien

Végétarien

Végan

Végétalien

Spicy

Épicé

Contains Pork

Contient du porc

Gluten Free

Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.




MAIN COURSE – LES PLATS

	Grilled Barramundi, Crushed Potatoes and Leek, Vierge Sauce Barramundi grillé, pommes de terre écrasées, poireaux, sauce vierge	56
	Sweet and Sour Fish, Mix Bell Peppers, Red Onion, XO Fried Rice Poisson sauce aigre-douce, mélange de poivrons, oignons rouges, riz sauté à la sauce XO	56
	Cod Fish, White Beans, Tomato Concassée, Iberico Chorizo and Chopped Parsley Cabillaud, haricots blancs, tomates concassées, chorizo ibérique, persil	67
	Red Tuna Steak, Asparagus, Tomato Cherry, Spring Onion, Anchovy, Basil, Pumpkin Seeds Steak de thon rouge, asperges, tomates cerises, cébette, anchois, basilic, graines de citrouille	59
	Seared Scallop, Seaweed Fregola Sarda Coquilles saint-jacques poêlées, fregola aux algues et sarda	67
	Black Angus Beef Tartare, Spicy Potato Wedges, Mesdun Salad Tartare de bœuf Black Angus, pommes de terre en quartiers épicées, mesclun	76
	Tandoori Chicken Tikka, Dal Tadka Lentils, Biryani Rice, Naan Bread, Chutney, Raita Tikka de poulet tandoori, lentilles dal tadka, riz biryani, pain naan, chutney, sauce raita	49
	Marinated Baby Chicken, Confit Lemon, Acacia Honey Coquelet mariné au citron confit et miel d'acacia	66
	Arabic Shish Tawouk Chicken, Lamb Kebab Poulet façon shish tawouk, kebab d'agneau à l'orientale	59

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

Wok Black Pepper Chicken, Chinese Fried Rice	46
Wok de poulet au poivre noir et riz sauté à la chinoise	
 Caramelised Chinese Pork Belly, Vegetables Garlic Fried Rice	69
Poitrine de porc caramélisée à la chinoise, riz sauté aux légumes & ail	
Wok Fried Black Angus Beef Tenderloin, Broccoli, Scallions, Chili, Thai Celery, Peanut, Oyster Sauce	76
Wok de filet de bœuf Black Angus, brocoli, cébette, piment, céleri thaï, cacahuète et sauce d'huîtres	
Braised Veal Cheek, Mashed Potatoes, Grenobloise Sauce	84
Joue de veau braisée, purée de pommes de terre, sauce grenobloise	
 Moroccan Beldi Tajine Lamb Shank	74
Tajine Beldi marocain de souris d'agneau	

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



TO SHARE – À PARTAGER


24-HOUR ADVANCE ORDER
À COMMANDER 24 HEURES À L'AVANCE

Salt-Crusted Reef Fish Baked in a Banana Leaf Poisson de récif cuit en croûte de sel et feuille de bananier	140
Salt-Crusted Sea Bass Baked in a Banana Leaf Bar cuit en croûte de sel et feuille de bananier	220
Dover Sole « Meunière » Sole de petit bateau « meunière »	190
 Stewed Niçoise Style Milk Fed Veal Shank Jarret de veau de lait lentement braisé à la niçoise	230
 Lamb Shoulder, Slow Cooked Provençale Style Épaule d'agneau confite à la provençale	210
 Grain Fed French Chicken, Roasted Whole, Grand-Ma Style Poulet fermier cuit entier façon grand-mère	180
 Bouillabaisse From Marseille Bouillabaisse marseillaise	240
 Double Veal Chop Roasted Old Style Côte de veau double rôtie à l'ancienne	340
 Black Angus Beef Chop Côte de bœuf Black Angus	260
 Beef Chop Wagyu Tajima Côte de Boeuf Wagyu Tajima	320

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



CHEESE – LES FROMAGES

PLEASE SELECT YOUR FAVOURITE FROM OUR SELECTION OF CHEESE
SÉLECTIONNEZ VOS PRÉFÉRÉS PARMIS LA SÉLECTION SUIVANTE


39

-  **France** – Brie de Meaux, Camembert, Beaufort, Comté, Emmental, Reblochon
Crottin de Chavignol, Goat Cheese, Fourme d’Ambert, Roquefort
-  **Italy** – Burrata Bufalla, Mozzarella, Parmesan, Pecorino
-  **United Kingdom** – Cheddar, Cottage Cheese
-  **Netherlands** – Edam, Gouda
-  **Middle East** – Labneh Cheese
-  **Switzerland** – Gruyère
-  **Spain** – Manchego

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



DESSERT – LES DESSERTS

	Vanilla Cheesecake, Red Berries Coulis and Raspberry Sorbet Cheesecake à la vanille, coulis de fruits rouges et sorbet framboise	24
	« Chaud - Froid », 70% Dark Chocolate, Chocolate Slice, Milk Ice Cream Chaud - froid, chocolat noir 70%, tranche de chocolat, glace au lait	22
	Mont Blanc, Coconut Sorbet, Hazelnuts, Rum, Chestnut Cream, Meringue Mont Blanc, sorbet coco, noisettes, rhum, crème de marron, meringue	22
	Pavlova Mango and Lime, Passion Fruit Sorbet Pavlova de mangue et citron vert, noix de coco rôties, sorbet fruit de la passion	24
	Vanilla Crème Brûlée, Fresh Granny Smith and Sorbet Crème brûlée à la vanille, pomme Granny Smith et sorbet	22
	Profiteroles Crispy Choux, Chocolate Ice Cream 80%, Vanilla Sauce, Mascarpone Chantilly Cream Profiterole, glace au chocolat 80%, sauce vanille, crème Chantilly au mascarpone	22
	Capuccino Tart, Coffee Crème Brûlée, Chocolate Crèmeux, Mascarpone Foam, Sablé Breton Tarte capuccino, crème brûlée café, crèmeux chocolat, espuma mascarpone, sablé breton	24
	Edair Sélection Cheval Blanc – Mango, Vanilla, Chocolate Sélection d'éclair Cheval Blanc – Mangue, vanille, chocolat	25
	Pineapple Carpaccio, Lime Sorbet and Zest Carpaccio d'ananas, sorbet citron vert et zest	24
	Mango Mille-Feuille Mille-feuille à la mangue	22
	Ile Flottante Caramel “Randheli” Caramel floating island “Randheli”	24
	Fresh Fruit Platter Assiette de fruits frais	24

Végétarien
Végétarien

Végan
Végétalien

Spicy
Épicé

Contains Pork
Contient du porc

Gluten Free
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.



DESSERT – LES DESSERTS GLACES

12

ALL OUR ICE CREAM & SORBET ARE SERVED WITH 2 SCOOPS OF THE SELECTED FLAVOURS
TOUTES NOS CREMES GLACEES ET SORBETS SONT SERVIS AVEC 2 BOULES DES PARFUMS SÉLECTIONNÉS

 **Ice Cream**
Crème glacée

Vanilla | Vanille
Coffee | Café
Chocolate | Chocolat
Pistachio | Pistache
Tonka Bean | Fève de tonka
Cinnamon | Cannelle
Peanut Butter | Beurre de cacahuète
Oreo | Oreo
Salted Caramel | Caramel salé
Almonds | Amande
Green Tea | Thé vert
Black Sesame | Sésame noir
Lemongrass | Citronnelle
Cheesecake | Cheesecake
Rhum Raisin | Raisin au rhum
Baileys | Baileys

   **Sorbet**
Sorbet

Lemon | Citron
Yuzu | Yuzu
Raspberry | Framboise
Pineapple | Ananas
Guava | Goyave
Coconut | Noix de coco
Passion Fruit | Fruit de la passion
Lychee | Litchi
Kalamansi | Calamandin
Banana | Banane
Mandarin | Mandarine
Strawberry | Fraise
Mango | Mangue
Lime | Citron vert
Cocoa | Cacao
Pear | Poire

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

All our meats are from USA, Australia and France.

All our meats are from USA, Australia and France.