

## ~ Caviar Selection ~

Your selection of caviar is served with eggs, chives, shallots, and blinis.

Beluga 30gr 250

Oscietra 30gr 120

## Les Entrées

## ~ Les Salades ~

**Burrata et tomates cerises 25***Burrata with cherry tomatoes (D)***Salade de betteraves 14***Beetroot salad with goat cheese and pistachios (D · N · G)***Salade de chou-fleur 16***Cauliflower salad with Comté cheese (D · N)***Salade de homard et sauce cocktail 38***Lobster salad with cocktail dressing (S · G)***Salade de choux frisé 18***Kale and bresaola salad in chili dressing (D · N)***Salade de quinoa 18***Quinoa salad with cranberries and nuts (N)***Salade de crevettes et halloumi 33***Prawn & Halloumi salad with baby gem and lemon-honey dressing (D · S)***Salade verte et tomates cerises 12***Green leaves with cherry tomatoes and lemon oil dressing***Salade César 16***Caesar salad · add chicken or prawns 8 (D · G)***Salade de tomates cerises «Heirloom», fromage de chèvre et noisettes 18***Heirloom tomato salad with goats cheese and hazelnuts (D · N · G · Se)***Salade de lentilles vertes 18***Lentil salad with pickled vegetables (C · N)***Salade Niçoise 28***Niçoise salad with tuna, tomatoes, onion, egg and Parmesan (D · E · M)***Salade de myrtilles et feta 26***Blueberries and feta cheese with fresh mint (D)*

## ~ Les Chauds ~

**Soupe à l'oignon gratinée 12***French onion soup topped with Gruyère cheese and toasted baguette (D · G)***Oeufs brouillés à la truffe, tranche de baguette grillée 37***Truffle scrambled eggs & toasted baguette (D · E · G)***Escargots de Bourgogne 24***Snails with garlic butter and parsley (S · G · D · N)***Aubergine grillée aux crevettes et fromage feta 24***Grilled aubergine with shrimps, feta cheese and pesto sauce (S · D · N)***Crevettes grillées à la sauce harissa 28***Grilled harissa prawns (S)***Crevettes tièdes à l'huile d'olive 24***Warm prawns in olive oil and basil (S · D · N)***Tarte à la truffe 37***Truffle tart · Additional Truffle 5 per gram (G · D · E · M)***Tarte à l'oignon 18***Onion tart, anchovies, black olives (G · D · E · S)***Soupe de lentille à l'huile pimentée et sa baguette 14***Lentil soup with chilli oil & French baguette*

## Les Entrées

## ~ Les Froids ~

**Carpaccio de boeuf 18**

*Beef carpaccio with Parmesan cheese and truffle dressing (D · E · R · M)*

**Tartare de thon 24**

*Tuna tartare with grilled baguette (S · G · R)*

**Carpaccio de Sériole du Japon 24**

*Yellowtail carpaccio in tiger milk (N · R · C · M)*

**Tartare de boeuf 22**

*Beef tartare with fries (E · G · R · M)*

## ~ Les Pizzas ~

All pizzas are thin crust

**Pizza végétarienne 18**

*Tomato sauce, grilled aubergine, zucchini, bell peppers and garlic oil (G)*

**Pizza margherita 24**

*Tomato sauce, mozzarella and olive oil (D · G)*

**Pizza diavola 26**

*Tomato sauce, salami and Buffalo mozzarella (D · G)*

**Pizza à la burrata et basilic 26**

*Burrata and basil (D · G)*

**Pizza quatre fromages 27**

*Brie, Camembert, Gorgonzola, Gruyère, and walnuts (D · G · N)*

## Les Plats Principaux

## ~ Les Sandwichs d'Izu ~

**Izu Burger 34**

*Wagyu beef burger with Emmental Cheese and tartare sauce (D · G · E)*

**Izu Burger de poulet 24**

*Chicken burger with Emmental cheese and tartar sauce (D · G · E)  
Made in Dubai*

## ~ Les Pâtes ~

**Gnocchis à la burrata et sauce tomate fraîche 29**

*Gnocchi with burrata and fresh tomato sauce (D · E · G)*

**Rigatoni aux truffes 58**

*Rigatoni with truffle (D · G)*

**Pappardelle à la Bolognese 26**

*Pappardelle with Bolognese sauce (D · E · G)*

**Tagliatelles maison au crabe 65**

*Homemade tagliatelle pasta, king crab, fresh cherry tomatoes (S · D · G)*

**Linguine au homard 67**

*Lobster linguine (S · D · G)*

**Risotto aux champignons 28**

*Mushroom risotto (D)(V optional)*

**Risotto aux fruits de mer 36**

*Seafood risotto with pistachios (S · D · N)*

**Spaghetti aux palourdes 33**

*Spaghetti alle vongole with clams (S · D · G)*

**Penne à l'arrabiata 23**

*Penne with arrabiata sauce (D · G)(V optional)*

## Les Plats Principaux

## ~ La Mer ~

**Langoustines grillées 63**

*Grilled langoustines in chili dressing (S)*

**Daurade grillée 48**

*Grilled seabream 600gr - 800gr (S)*

**Bar grillé en croûte de sel 52**

*Salt-baked seabass 600gr - 800gr (G · E · S)*

**Sole meunière 72**

*Dover sole meunière 600gr - 800gr (S · N · D · G) (Grill option)*

**Filet de bar rôti à la sauce tomate 48**

*Roasted fillet of seabass in tomato sauce served with sumac rice (D · S)*

## ~ La Ferme ~

**Poulet rôti, foie gras et sauce Périgueux 45**

*Whole baby chicken in Périgueux sauce with seasonal truffle (G · A · D · C)*

**Entrecôte grillée et piments de Padrón 82**

*Grilled rib eye with Padrón peppers 400gr (M)*

**Escalope de veau à la milanaise 72**

*Veal Milanese with house salad (D · G · E)*

**Coquelet mariné 35**

*Whole marinated baby chicken with house salad (G)*

**Travers de boeuf 72**

*Slow-cooked short rib served with Padrón peppers, roasted carrots, and sweet onions (D · G)*

**Côtelettes d'agneau marinées, pita et aubergines épicées 53**

*Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine (D · G · E · N)*

**Fillet de bœuf grillé 65**

*Grilled tenderloin served with broccoli, baby potatoes and peppercorn sauce (D · G)*

## ~ Accompagnements ~

**Ratatouille 9**

*Baked vegetables*

**Pommes frites 9**

*French fries*

**Gratin dauphinois 12**

*Potato gratin (D)*

**Brocolini 9****Pommes de terre**

**croustillantes 9**

*Crispy baby potatoes (D · M)*

**Riz au sumac 9**

*Sumac rice (D)*

**Asperges 12**

*Asparagus (D)*