

DINNER

ENTREE

Crème brulée à la vanille de Madagascar	280
Madagascar vanilla crème brulée	
<hr/>	
Mousse au chocolat noir et fève Tonka	250
Dark chocolate mousse and Tonka	
<hr/>	
Profiteroles nappées de chocolat et glace vanille	250
Profiteroles, vanilla ice cream and hot chocolate sauce	
<hr/>	
Baba au Rhum et crème de citron	350
Rhum baba and lemon cream	
<hr/>	
La nougatine de Justine	310
Justine's Nougatine	
<hr/>	
Poire Belle Hélène	250
Poached pear, hot chocolate and vanilla ice cream	
<hr/>	

DESSERTS

Bisque de crabe et crevette Crab and shrimp bisque	380
Carpaccio de betterave, fromage de chèvre et noix caramélisées Beetroot carpaccio, fresh goat cheese and caramelized walnuts	330
Mesclun et tomates cerises O'Roots Fresh green mix salad and cherry tomatoes from O'Roots	330
Salade cocktail, crevettes, avocat et agrumes Cocktail salad, shrimps, avocado and citrus	550
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan Beef carpaccio, arugula and parmesan	450
Salade gourmande de haricots verts, magret fumé et foie gras Green beans, smoked duck breast and foie gras	780

**Desserts frais faits maison –
Demandez-nous la sélection du jour.**
Home made fresh desserts –
Ask us about the daily selection

ENTREMETS ET PLATS

Prévenez-nous un peu à l'avance et notre chef Vincent vous propose un dîner sur mesure.

Let us know a bit in advance and chef Vincent will propose to you a dinner sur-mesure.

Pâtes à la poutargue

Poutargue pasta

Bouillabaisse comme à Marseille

Bouillabaisse like in Marseille

Dorade entière en croute de sel, salade verte et pommes vapeur

Whole bream in a salt crust, salade and steam potatoes

Côte de bœuf, salade verte, pommes frites et sauce Béarnaise

Prime rib, french fries, green salad and Béarnaise sauce.

Mouloukhiya, poulet rôti et riz.

Mouloukhiya, roasted chicken and

Egyptien aux vermicelles

egyptian rice

Paëlla aux fruits de mer

Sea food Paëlla

Ou un grand diner Egyptien

Or a special egyptian diner

Légumes verts, bouillon poulette et œuf poché 380
Green vegetables, topped with poached egg in broth

Gnocchi de pomme de terre maison, coulis de tomate et pesto 380
Homemade gnocchi, tomato and basil

Ravioles au fromage de chèvre et persil 410
Homemade goat cheese and parsley raviolis

Foie gras de canard poêlé, myrtilles et vinaigre de vin 850
Duck foie gras aller-retour, blueberries and wine vinegar

Dos de loup de mer, asperges et beurre persillé 680
Sea bass from Alexandria, asparagus and parsley butter

Gambas à l'Armoricaine et risotto au basilic et romarin 950
Armorican prawns, basil and rosemary risotto

Saumon à l'unilatérale, purée de pomme terre et beurre citronné 850
Unilateral salmon filet, mash potatoes and lemon butter dressing

Suprême de poulet à l'estragon et fricassée de légumes 620
Tarragon chicken breast and vegetable fricassee

Filet de bœuf, purée de pomme de terre et petits légumes 850
Beef filet, mashed potatoes and vegetables

Cuisse de canard confite, pommes Sarladaise et salade verte 750
Confit duck legs, Sarladaise potatoes and green salad
