

**DINNER**

# ENTRÉE

<b>Soupe du jour</b>	<b>600</b>
Soup of the day	
<hr/>	
<b>Bisque de crabe et crevette</b>	<b>850</b>
Crab and shrimp bisque	
<hr/>	
<b>Carpaccio de betterave, noix caramélisées et fromage de chèvre</b>	<b>620</b>
Beetroot carpaccio, caramelized walnuts and goat cheese	
<hr/>	
<b>Mesclun et tomates cerises O'Roots</b>	<b>620</b>
Fresh green mix salad and cherry tomatoes from O'Roots	
<hr/>	
<b>Salade cocktail, crevettes, avocat et pamplemousse</b>	<b>1250</b>
Cocktail salad, shrimps, avocado and grapefruit	
<hr/>	
<b>Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan</b>	<b>860</b>
Beef carpaccio, arugula and parmesan	
<hr/>	
<b>Tomate, mozzarella de bufflone, roquette et basilic</b>	<b>920</b>
Tomato, mozzarella di buffala, arugula and basil	
<hr/>	

# ENTREMETS ET PLATS

<b>Prévenez-nous un peu à l'avance et notre chef Vincent vous propose un dîner sur mesure.</b>	Let us know a bit in advance and chef Vincent will propose to you a dinner sur-mesure.	
<b>Tagliatelles fraîches maison et pistou du jardin</b>	Fresh homemade tagliatelle with pesto from our greenhouse	<b>900</b>
<b>Bouillabaisse comme à Marseille</b>	Bouillabaisse like in Marseille	<b>2500</b>
<b>Loup de mer entier d'Alexandrie pour deux</b>	Whole sea bass from Alexandria for two	<b>4500</b>
<b>Paëlla aux fruits de mer</b>	Sea food Paëlla	<b>2500</b>
<b>Entrecôte et sauce Béarnaise</b>	Rib-eye steak with Béarnaise sauce	<b>2500</b>
<b>Mouloukhiya, poulet rôti et riz Egyptien</b>	Mouloukhiya, roasted chicken and Egyptian rice	<b>1500</b>
<b>Ou un grand diner Egyptien pour deux</b>	Or a special Egyptian dinner for two	<b>5000</b>

<b>Légumes verts, bouillon poulette et œuf poché</b>	<b>900</b>
Green vegetables topped with poached egg and chicken broth	
<b>Gnocchi de pomme de terre maison tomate, parmesan et basilic</b>	<b>900</b>
Homemade gnocchi, tomato, parmesan and basil	
<b>Ravioles maison au fromage de chèvre, noix et parmesan</b>	<b>900</b>
Homemade raviolis with goat cheese, walnuts and parmesan	
<b>Foie gras poêlé, salade verte et chutney de pomme</b>	<b>1600</b>
Duck foie gras pan fried, green salad and apple chutney	

<b>Gambas à l'Armoricaïne et risotto au basilic et romarin</b>	<b>2400</b>
Armoricaïne prawns, basil and rosemary risotto	
<b>Saumon à l'unilatérale, purée de pomme terre et beurre citronné</b>	<b>1850</b>
Unilateral salmon filet, mashed potatoes and lemon butter	
<b>Dos de mérou au beurre persillé, légumes et purée de pomme de terre</b>	<b>1750</b>
Red Sea grouper, parsley butter, vegetables and mashed potato	
<b>Suprême de volaille à l'estragon et fricassée de légumes</b>	<b>1350</b>
Tarragon chicken breast and vegetable fricassee	
<b>Filet de bœuf au poivre, pomme Anna et légumes de saison</b>	<b>2200</b>
Beef filet, pepper sauce, Anna potatoes and vegetables	
<b>Cuisse de canard confite, pommes Sarladaise à l'ail et salade verte</b>	<b>1370</b>
Confit duck leg, Sarladaise garlic potatoes and green salad	

# DESSERTS

<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	<b>570</b>
Crème brûlée with vanilla from Madagascar	
<hr/>	
<b>Mousse au chocolat noir et fève Tonka</b>	<b>570</b>
Dark chocolate mousse and Tonka	
<hr/>	
<b>Profiteroles nappées de chocolat et glace vanille</b>	<b>570</b>
Profiteroles, vanilla ice cream and hot chocolate	
<hr/>	
<b>Fondant au chocolat chaud et glace vanille – 10 min</b>	<b>570</b>
Hot chocolate fondant and vanilla ice cream – 10 min	
<hr/>	
<b>La nougatine de Justine coulis de fraise</b>	<b>570</b>
Justine's Nougatine and strawberry coulis	
<hr/>	

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