Tartes | Tarts | تورته

Tarte à la truffe | Truffle tart | تارت الكمأة [D G] 105
Crème de truffe, fromage Fontina, truffe fraiche, balsamique vieux
Truffle cream, fresh truffle, Fontina cheese, aged balsamic
كريمة الكمأة، الكمأة الطازجة، جبنة فونتينا، خل بلسمي

Tarte de feta au épinard avec piment d'espelette et dil [D G] 95
Feta and spinach tart with espelette pepper and dill
تارت فيتا والسبانخ مع فلفل اسبليت

Salades | Salads | سلطات

Burrata avec poivrone mariné, pesto au basilic et tomate cerise [D] 105
Burrata with marinated capsicums, pesto, cherry tomatoes and basil
بوراتا مع فلفل متبل، بيستو، طماطم كرزية وريحان

Feta et myrtille, huile d'olive extra vièrge Grecque [D] 85
Blueberry & Feta cheese with Greek extra virgin olive oil
توت وجبنة فيتا مع زيت الزيتون اليوناني البكر الممتاز

Aubergine violette fumée, vinaigre balsamique blanc avec tomates cerises [G N VG] 75
Smoked purple aubergine white balsamic dressing and cherry tomatoes
سلطة الباذنجان المدخن صلصة بلسميك بيضاء طماطم كرزية

Signature fromage de chèvre mariné avec salade verte à l'orange [D N] 75
Signature marinated goat's cheese salad with lettuce and oranges
جبنة ماعز متبلة مع سلطة خضراء بالبرتقال

Froid | Cold | البرد

Tartare de thon | Tuna tartar | تارتار التونة [G N] 120
Avocat, yuzu ponzu
Avocado, yuzu ponzu
أفوكادو، خل يوزو بونزو
Supplément de caviar | Add caviar | كافيار 90

Carpaccio de bœuf | Beef carpaccio | لحم كارباتشيو البقري [D] 115
Bœuf Wagyu salaisonné, vinaigrette à la moutarde, truffe fraiche
roquette Parmesan
Cured Wagyu beef, mustard dressing, fresh truffles, rocket leaves
Parmesan cheese
لحم بقري مقدد، صلصة الخردل، كمأة طازجة، أوراق الجرجير، جبنة البارميزان

Carpaccio de bar avec du raisin, amandes, vinaigrette aux agrumes [G N] 85
Sea bass carpaccio, grapes, almonds, citrus dressing
كارباتشيو سمك السيباس العنب واللوز وصلصة الحمضيات

Dairy **D** الألبان | Gluten **G** جلوتين | Nuts **N** مكسرات | Vegan **VG** نباتي
All prices in Qatari Riyals

Chaud | Hot Starters | مقبلات ساخنة

Crevettes Provençale, civet de fenouil, échalote confite, olives [G] 145
Provençale prawns, fennel, confit shallot, olives, tomatoes stew
شوبرة الشمر كونفيت كراث و زيتون روبيان بروفنسال

Langoustine grille, sauce au citron, ciboulette 145
Grilled langoustine, lemon dressing, chives
لانجوستين مشوي مع صلصة الليمون و الثوم المعمر

Poulpe Espagnol, glaçage d'agrumes au piment 135
purée d'avocat, citron vert [D G]
Spanish octopus, chili citrus glaze, avocado puree and lime
الأخطبوط الاسباني صلصة حمضيات الفلفل الحار الأفوكادو

Escargot cuit au persil et beurre à l'ail servi avec toast de campaillou [D G N] 120
Escargot baked in parsley and garlic butter served with French rye toast
حلزون مع زبدة البقدونس والثوم وخبز فرنسي

Feta au four, marinade de sumac, olives Kalamata 85
tomates cerises, origan et miel [D]
Baked Feta cheese with sumac, Kalamata olives and cherry tomatoes
served with honey
سماق متبل، زيتون كالاماتا، طماطم كرزية، زعتر، عسل مخبوزة بجبنة الفتة

Enrichissant | Mains | الأطباق الرئيسية

Beurre de piment fumé, citron bruni [D G] 360
Whole roasted lobster with smoked chili butter and burnt lemon
كركند محمص كامل مع زبدة الفلفل الحار المدخنة والليمون

Homard Canadien linguine, olives Kalamata, sauce du tomate [D G] 280
Canadian Lobster linguine cooked with Kalamata olives and tomato sauce
كركند مع معكرونة لينجويني، زيتون كالاماتا، صلصة طماطم

Spaghetti aux truffes fraîches et crème de truffe [D G] 240
Spaghetti with fresh truffles and truffle cream
باستا اسباجيتي مع الكمأة الطازجة وكريم الكمأة

Crevettes géantes tigrées, marinade de bonite épicée avec ail noir [D G] 165
Bonito spiced marinated king tiger prawns served with black garlic
روبيان تايجر تتبيلة البونيتو بالتوم الأسود

Ravioli maison, Épinard, Ricotta, confiture de tomate [D G] 120
Homemade spinach and Ricotta cheese ravioli served with tomato jam
معكونة رافيولي مع سبانخ وجبنة ريكوتا ومربى طماطم

Dairy **D** الألبان | Gluten **G** جلوتين | Nuts **N** مكسرات | Vegan **VG** نباتي
All prices are in Qatari Riyals

IZU

Enrichissants | Mains | الأطباق الرئيسية

Tomahawk 1.2kg / ١.٢ كجم

Côte de bœuf “Tomahawk” Angus Noir, pommes de terre fumées jus de viande maison [D G N] — 780
Black Angus rib eye on the bone served with smoked potatoes and homemade beef Jus
لحم بلاك انجوس بالعظم يقدم مع البطاطا المدخنة ولحم البقر محلي الصنع

Pour trois à quatre convives, veuillez prévoir 30 à 45 minutes de temps de préparation
Serves three to four guests, please allow 30 to 45 minutes preparation time
مناسب لثلاثة إلى أربعة ضيوف. يرجى السماح بوقت تحضير من ٣٠ إلى ٤٥ دقيقة

Pastrami épicé contre-filet Wagyu BMS7+, relish de tomates brunies et moutarde [D N] — 295
Pastrami spiced Wagyu striploin BMS7+, burnt tomato relish and tarragon mustard
بسطرمة لحم واغيو ستريبلوين مع صلصة طماطم و خردل الطرخون

Sole entière cuite au citron et persil, tomates sechées, amandes et champignons [D N] — 325
Dover sole cooked in lemon, parsley, dried tomatoes, almonds and mushrooms
سمك دوفر مطبوخ بالليمون والبقدونس والطماطم المجففة واللوز والفطر

Côtelettes d’agneau, purée d’onion, olives Kalamata et tomate sec [D G] — 195
Lamb chops served with onion purée, dry tomatoes, Kalmata olives and pinenuts
قطع لحم غنم تقدم مع بصل مهروس، طماطم مجففة، زيتون كالاماتا و صنوبر

Bar grillé servi avec pomelo, citron confit et fenouil [D] — 190
Grilled sea bass served with pomelo, lemon confit and fennel
قاروص مشوي، بوميلو، ليمون، شمر

Filet de boeuf Australien BMS5 avec pommes de terres et jus de boeuf [D G] — 180
Australian beef tenderloin BMS5+ with smoked potatoes and beef jus
لحم بقر تندرلوين مع بطاطس مدخنة

Coquelet grillé | Grilled baby chicken | دجاج صغير مشوي [D] — 180
Truffle jus, pommes de terre grelot
Truffle jus, baby potatoes
صلصة كمأة، بطاطس صغيرة

Accompagnements | Sides | الأصناف الجانبية

Frites maison | Homemade French fries | بطاطس مقلية منزلية — 48
Epinard | Spinach | سبانخ [V G] — 52
Pomme de terre au four | Grilled crushed potatoes | بطاطا مشوية مطحونة — 48
Broccoli au piment aji amarillo | Broccoli with aji amarillo | صلصة أماريلو بروكولي — 48

Dairy D الألبان | Gluten G جلوتين | Nuts N مكسرات | Vegan VG نباتي
All prices are in Qatari Riyals

Dessert | الحلويات

Gâteau de lait au safran [D G] — 70
Saffron milk cake
كعكة الحليب بالزعفران

Pain perdu [D G N] — 72
Brioche French toast
فطائر البان كيك

TiramIZU fudge [D N] — 70
Fudge TiramIZU
تيراميسو

Cheesecake au fruit de la passion [D G N] — 72
Passion Fruit cheesecake
باشن فروت تشيز كيك

Mousse au chocolat chaude [D G N] — 95
Warm chocolate mousse
موس الشوكولاته

Selection de glaces et sorbets [D N] — 60
Selection of ice cream and sorbet
مجموعة مختارة من الآيس كريم والسوربيه

Dairy D الألبان | Gluten G جلوتين | Nuts N مكسرات | Vegan VG نباتي
All prices are in Qatari Riyals