

## Entrées froides – Cold starters



Velouté de petits pois frais et moelleux mascarpone,  
morilles poêlées et éclats de noisettes

Veloute of fresh peas and sweet mascarpone, fried  
mushrooms and flakes of hazelnuts

140 LE

Thon, foie gras et amandes grillées, coulis de poivron  
rouge au jus de coquillages

Tuna, foie gras and almond grilles, red pepper coulis with  
shellfish sauce

210 LE

Tartare de noix de St Jacques a l'huile de verveine,  
croustilles et caviar

Sea scallops verbena oil, chips and caviar

260 LE

Saumon confit au thé, compote d'agrumes

Confit salmon tea, citrus compote

170 LE

## Entrées chaudes-Hot starters



Raviole ouvert de homard et saumon, chutney de tomates et épinards, velouté de citronnelle au cerfeuil  
Ravioli of lobster and salmon, spinach and tomato chutney, lemon chervil veloute of citronella  
390 LE

Foie gras poêlé, artichaut au vinaigre, sorbet ananas et croustillant de poivre noir  
Foie gras, artichoke pickles, pineapple sorbet and crispy black pepper  
350 LE

## Végétariens



Légumes cuits, légumes crus, vinaigrette venue d'Orient  
Vegetables cooked, raw vegetable, salad dressing came to east  
110 LE

Risotto Arborio au bouillon de légumes de saison, champignons des bois et copeaux de parmesan  
Arborio risotto broth with seasonal vegetables, wild mushrooms and parmesan  
140 LE

All prices are in Egyptian Pounds subject to 12% service charge and all applicable taxes

## Poissons, crustacés et coquillages Fish, crustaceans and Shell Fish



Loup rôti sur la peau au beurre salé, émincé de chou-fleur, biscuit spéculos et noisettes grillées

Sea bass dirty butter, minced cabbage flower, speculos biscuit and roasted hazelnuts

200 LE

Pave de saumon cuit à l'unilatéral, polenta et cèpes, basilic frit et ail confit, vinaigrette de crustacés

Baked salmon Pave has the unilateral, polenta and porcini mushrooms, fried basil and garlic confit, shellfish vinaigrette

240 LE

Homard rôti et son petit risotto crémeux, sauce crustacés au piment d'Espelette

Lobster roti and her little creamy risotto, shellfish sauce Espelette chilli

510 LE

Noix de St Jacques justes saisies, émulsion beurre noisette, chutney poivron poire et mangue

Sea scallops just entered, brown butter emulsion, pear chutney and mango pepper

380 LE

All prices are in Egyptian Pounds subject to 12% service charge and all applicable taxes

## Viandes et volailles - Meat and poultry



Coeur de filet de bœuf poêlé, gâteau de pomme de terre foie gras, feuille de légumes glaces au jus  
Beef tenderloin Heart stove, apple cake earth and foie gras  
ice sheet vegetables juice

**290 LE**

Magret de canard rôti, purée de carottes a la muscade, poire rôtie et thym, jus relevé de réglisse  
Magret of duck roti, carrot puree has nutmeg, roasted quince  
and lemon thyme, licorice juice

**210 LE**

Pièce de veau confit à la réglisse, salpicon de mangue verte et lentilles coraillées  
Confit of veal piece has the licorice, diced mango and green  
lenses corailles

**280 LE**

Filet d'agneau laqué au soja et citron, purée truffée à l'huile d'olive, ravioli cassis olive noir et chocolat blanc

Lamb fillet lacquer soy and lemon, truffle puree was olive oil,  
black currant black olives ravioli and white chocolate

**220 LE**

All prices are in Egyptian Pounds subject to 12% service charge and all applicable taxes

## Menu de-Light



Carpaccio de st jacques et ananas marinées aux  
effluves D`aneth Et jus d`agrumes  
Carpaccio of scallops and pineapple marinated with dill and  
citrus juice

150 Kcal

150LE



Filet de loup cuit à la vapeur de citronnelle, asperges  
et Champignons, Sauce vierge au gingembre  
Sea Bass fillet steamed with lemongrass, asparagus and  
Mushrooms, sauce Vierge with ginger

250 Kcal

190LE



Gaspacho de fraises et tomates au parfum de menthe,  
Neige de Yaourt  
Strawberry and tomato gazpacho flavored with mint,  
Snow of yogurt

100 Kcal

70L.E

This menu contains locally sourced, organic or sustainable items  
wherever possible

Created using fresh and nutritionally balanced ingredients

*Fish and Meat could be prepared grilled or steamed*

All prices are in Egyptian Pounds subject to 12% service charge and all applicable taxes