

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