

DINNER MENU

ENTRÉES

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

ENTREMETS ET PLATS

Certains de nos plats nécessitent plus de temps et d'attention.

Voici quelques une des suggestions de notre chef Vincent. Merci de nous informer un jour à l'avance afin que nous puissions vous préparer un repas sur mesure.

Some of our dishes require extra time and care to prepare.

Here are some of Chef Vincent's suggestions. Kindly inform us one day in advance, so we can craft the perfect meal just for you.

Tagliatelles maison et pistou du jardin	900
<hr/> Homemade tagliatelle with pesto from our greenhouse	
Bouillabaisse comme à Marseille	2500
<hr/> Classic Marseille Bouillabaisse	
Loup de mer entier d'Alexandrie - pour deux	4500
<hr/> Whole sea bass from Alexandria - for two	
Paëlla aux fruits de mer	2500
<hr/> Sea food Paëlla	
Entrecôte et sauce Béarnaise	2500
<hr/> Rib-eye steak with Béarnaise sauce	
Mouloukhiya, poulet rôti et riz Egyptien	1500
<hr/> Mouloukhiya, roasted chicken and Egyptian rice	
Un grand diner Egyptien - pour deux	6000
<hr/> A special Egyptian dinner - for two	
Gigot d'agneau en cuisson lente, ail, confit d'aubergines et pomme darphin pour deux	5000
<hr/> Slow-braised lamb leg, garlic, eggplant confit, and darphin potatoes	

Légumes verts, bouillon poulette et œuf poché Green vegetables topped with poached egg and chicken broth	900
Gnocchi de pomme de terre maison, tomate, parmesan et basilic Homemade gnocchi, tomato, parmesan and basil	900
Ravioles maison au fromage de chèvre, noix et parmesan Homemade raviolis with goats cheese, walnuts and parmesan	900
Foie gras poêlé, salade verte et chutney de pomme Duck foie gras pan fried, green salad and apple chutney	1600
Gambas à l'Armoricaine et risotto au basilic et romarin Prawns à l'Armoricaine, basil and rosemary risotto	2400
Saumon à l'unilatérale, purée de pomme terre et beurre citronné Salmon fillet, mashed potatoes and lemon butter	1850
Dos de mérrou au beurre persillé, légumes et purée de pomme de terre Red sea grouper, parsley butter, vegetables and mashed potatoes	1750
Suprême de volaille à l'estragon et fricassée de légumes Tarragon chicken breast and vegetable fricasse	1350
Filet de bœuf au poivre, pomme Anna et légumes de saison Beef fillet, pepper sauce, Anna potatoes and vegetables	2200
Carré d'agneau rôti, épinards, tian d'aubergine, ail confit et pommes darphin Roasted lamb rack, spinach, eggplant, garlic confit and darphin potatoes	2250

DESSERTS

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

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