

SPECIAL HOURS GOURMAND

From 14:00 to 17h30

ENJOY 5% OFF YOUR TOTAL FOOD BILL. BEVERAGES ARE EXCLUDED.

WHEN ORDERING FROM THIS SPECIAL MENU.

PLEASE NOTE THAT BOTH SERVICE AND PAYMENT

MUST BE COMPLETED BEFORE 17:30 IN ORDER TO RECEIVE THE DISCOUNT.

ALL DAY DINING - MENU

SOD - SPECIAL OF THE DAY FOR SATURDAY & SUNDAY

A LA CARTE SPECIAL HOURS GOURMAND MENU BELOW:

STARTERS/ ENTRÉES

Burgundy Style Snails, 6 pieces	Escargots de Bourgogne (6 pièces)	310
Fromage de Tête – Traditional French Pork Terrine	Terrine traditionnelle de tête de porc	290
Beef Carpaccio	Carpaccio de bœuf, tomates confites, roquette, basilic et parmesan	390
Country-Style Pork Terrine	Terrine de campagne	270
Foie Gras Terrine in Red Porto	Terrine de foie gras de canard au porto rouge	610
Chicken Liver Parfait	Parfait de foie de volaille	260

SALADS/ SALADES

House-Cured Salmon Gravlax Salad	Salade de saumon gravlax maison	370
Grated Carrots, Fresh Goat Cheese	Carottes râpées, fromage de chèvre frais et œuf mollet	235
Warm Poultry Liver Salad	Salade de foies de volaille	310
Périgourdine Salad	Foie gras, gésiers de canard, mesclun et vinaigrette maison.	390
Lyonnaise Salad	Mesclun de salades, lardons croustillants, œuf poché, œuf dur et vinaigrette maison.	310

TARTARE/ TARTARE

Beef Tartare - French Fries 100gr	Tartare de Bœuf au Couteau 100g – Pommes Frites	440
Beef Tartare - French Fries 150gr	Tartare de Bœuf au Couteau 150g – Pommes Frites	570

RACLETTE/ RACLETTE

Raclette	Potatoes, Jambon, Serano Ham	399
----------	------------------------------	-----

BISTROT BURGERS | LES BURGERS GOURMANDS

Crispy Fish Burger & French Fries	Burger de poisson pané croustillant, avec frites	290
Le Hambourgeois	Burger au bœuf Wagyu et fromage, avec frites	390
French-Style Wagyu Cheeseburger with French Fries		

SPECIAL HOURS GOURMAND

From 14:00 to 17h30

ENJOY 5% OFF YOUR TOTAL FOOD BILL. BEVERAGES ARE EXCLUDED.

WHEN ORDERING FROM THIS SPECIAL MENU.

PLEASE NOTE THAT BOTH SERVICE AND PAYMENT

MUST BE COMPLETED BEFORE 17:30 IN ORDER TO RECEIVE THE DISCOUNT.

MAIN COURSES - SEAFOOD/ PLATES - FRUITS DE MER

Crispy Breaded Fish Fillet with Pilaf Rice	Filet de poisson pané croustillant, riz pilaf	450
Seared Scallops with Parsley Butter Riso	Saint-Jacques poêlées, riso au beurre persillé	590
Pastis-Flambéed Big Tiger Prawns with Pilaf Rice	Gambas flambées au pastis, riz pilaf	590
Pan-Seared Salmon with Slow-Cooked Leeks & Beurre Blanc	Saumon poêlé, fondue de poireaux et beurre blanc	560

MAIN COURSES - MEAT/ PLATES - LA VIANDE

Veal Blanquette with Pilaf Rice	Blanquette de veau, riz pilaf	520
Chili Con Carne	Chili con carne et riz pilaf	410
French Duck Leg Confit, with with Mashed Potatoes	Confit de canard, purée de pommes de terre	490
Australian Flank Steak (250g)	Bavette 250g (Includes one side dish, one green salad and one sauce)	610
Red Wine-Braised Lamb Shank	Jarret d'agneau braisé au vin rouge	510

PASTAS/ PÂTÉS

Seafood Spaghetti	Spaghetti aux fruits de mer	380
Macaroni with Ham & Butter	Macaroni au jambon et au beurre	350
Macaroni with Braised Lamb	Macaroni à l'agneau braisé	390
Macaroni Bolognese	Macaroni à la bolognaise	350

CHEESE & DESSERTS/ FRÔMAGES & DESSERTS

Selection of Three French Cheeses: Camembert, Fourme d' Ambert & Comté	Assiette de trois fromages français : Camembert, Fourme d' Ambert et Comté	370
Chocolate Fondant	Fondant au Chocolat	190
Lemon Meringue Tart	Tarte au citron meringuée	190
Apple Tart	Tarte aux Pommes	190
Vanilla Crème Brûlée	Crème brûlée à la vanille	150
Rum Baba	Baba au Rhum	190

PIZZAS / PIZZAS

Margherita Pizza	Pizza Margherita	179
Royale Pizza	Pizza Royale	219
Goat Cheese Pizza	Pizza au chèvre	199
Four-Cheese Pizza	Pizza quatre fromages	250