

ALL PEOPLE

	LUNCH & DINNER	BY THE SEA	AÏSHI
---	---------------------------	-------------------	--------------



ENTREES / STARTERS

Soupe du jour Soup of the day	\$14
Salade de lentilles, tomates cerises. Sauce balsamique Lentil salad, cherry tomatoes. Balsamic dressing	\$17
Artichauts frais, feuilles de roquette, parmesan, avocat. Sauce citron Fresh artichokes, rocca leaves, parmesan, avocado. Lemon sauce	\$19
Chèvre chaud sur du pain de campagne Mesclun, noix et abricots séchés. Sauce vinaigre Xérès Warm goat cheese on country bread Greens, walnuts and dried apricots. Sherry dressing	\$24
Légumes grillés et mozzarella di bufala, rocca sauvage Grilled vegetables and mozzarella di bufala, wild arugula	\$20
Saumon mi-fumé, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et ciboulette Half smoked salmon, crushed potatoes with olive oil and chives	\$36
Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken	\$27
Carpaccio de daurade royale. Citron et huile d'olive Royal sea bream carpaccio. Lemon and olive oil	\$25
Calamars à la plancha, sucrine et avocat. Sauce citron Grilled squid with little gem lettuce and avocado. Lemon sauce	\$40
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan Beef carpaccio with arugula and parmesan	\$25
Thon blanc, sucrine, haricots verts, tomates confites, basilic, olives noires, poivrons rouges, oeufs. Vinaigre de vin vieux White tuna, little gem lettuce, green beans, sun-dried tomatoes, basil, black olives, red peppers, eggs. Old wine vinegar	\$31
Crevettes tempura. Ponzu sauce Tempura shrimp. Ponzu sauce	\$26
Crevettes grillées, sucrine, roquette, avocat, tomates cerises. Sauce citron Grilled shrimp, little gem lettuce, arugula, avocado, cherry tomatoes. Lemon sauce	\$26
Sashimi de thon frais avocat et herbes. Sauce Japonaise Fresh tuna sashimi with avocado and herbs. Japanese sauce	\$25
Avocat sur pain de campagne Avec saumon fumé Chopped avocado on country bread with smoked salmon	\$13 \$26



CARTE DES VINS / WINE LIST

BLANCS / WHITE	
Château Kefraya Blanc de Blanc	\$35
Château Ksara Chardonnay	\$35
Ixsir Altitudes	\$35
Pinot Grigio Delle Venezie	\$25
Ixsir Grande Reserve	\$45
El Ixsir	\$80
Venica Jesera 2022 Pinot Grigio	\$80
Gavi di Gavi 2022, Marchesi di Barolo	\$85
Venica Tâlis 2022 Pinot Bianco	\$80
Chablis « La Pierrelee », Domaine la Chablisienne 2020	\$70
Chablis 1er cru « Vaulorent », Domaine la Chablisienne 2020	\$135
Chassagne-Montrachet, Thomas Morey 2021	\$200
ROSÉS / ROSÉ	
Domaine des Tourelles, Vallée de la Bekaa	\$20
Château Peyrassol 2020 Rosé Côtes de Provence	\$45
ROUGE / RED	
Château Ksara, Cabernet Sauvignon	\$35
Ixsir Altitudes	\$35
Ixsir Grande Reserve	\$55
El Ixsir	\$115
Côtes du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet	\$45
Bourgogne, Domaine Michel-Sarrazin 2019	\$65
Saint-Émilion les tours de laroque 2016	\$70
Château neuf-du-Pape, Domaine de la Janasse 2015	\$175
Brane-Cantenac 2006, Margaux	\$275
Gevrey-Chambertin, Domaine Duroché 2020	\$240
Nuits-Saint Georges, Domaine Aurélien Verdet 2021	\$175
Vosne-Romanée, Domaine Aurélien Verdet 2021	\$275
Champagne	
Champagne Laurent- Perrier brut	\$175
Champagne Laurent- Perrier rose	\$250
Prosecco	
Prosecco Piccini	\$39



PLATS / MAIN COURSE

Tartare de boeuf. Frites Beef tartare. Fries	\$39
Cheeseburger, laitue, tomates, oignons caramalisés. Frites Cheeseburger, lettuce, tomatoes, caramelized onions. Fries	\$26
Burger de thon frais, chou, sauce sriracha. Frites Fresh tuna burger, cabbage, sriracha sauce. Fries	\$30
Club sandwich traditionnel. Frites Traditional club sandwich. Fries	\$27
Capellini à la concassée de tomates et mozzarella di bufala Capellini with crushed tomatoes and mozzarella di bufala	\$24
Risotto aux cèpes, émulsion cèpes Cep risotto, cep emulsion	\$25
Paillard de poulet au curry de madras. Chutney d'ananas et frites Chicken paillard with madras curry. Pineapple chutney and fries	\$23
Escalope de Veau panée. Penne à la tomate Breaded veal. Penne tomato	\$40
Filet de boeuf grillé, sauce poivre vert. Frites Grilled beef fillet, green pepper sauce. Fries	\$54
Merou rôti, crème de laitue, émulsion citronnelle Roasted grouper, lettuce cream, lemongrass emulsion	\$45
Saumon frais grillé, Julienne de légumes Grilled fresh salmon, Julienne vegetables	\$49
Crevettes aux curry, asperges. Riz Madras Curry shrimp, asparagus. Madras rice	\$38

PIZZA / PIZZA

Margherita. Sauce tomate, mozzarella Margherita. Tomato sauce, mozzarella	\$15
Regina. Sauce tomate, mozzarella, champignons et jambon Regina. Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and ham	\$18
Pepperoni. Sauce tomate, mozzarella Pepperoni. Tomato sauce, mozzarella	\$19
Chèvre. Sauce tomate, mozzarella, chèvre, lardons et oignons confits Goat cheese. Tomato sauce, mozzarella, goat, bacon and caramelized onions	\$24
Buffala. Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic et olives Buffala. Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil and olives	\$25



DESSERTS / DESSERTS

Millefeuille à la vanille Bourbon Bourbon vanilla millefeuille	\$12
Fondant au chocolat. Glace à la vanille Chocolate fondant. Vanilla ice cream	\$16
Profiteroles à la glace vanille. Sauce chocolat Profiteroles, vanilla ice cream. Chocolate sauce	\$15
Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce	\$12
Tarte banane caramélisée Caramelized banana tart with light vanilla cream	\$13
Tiramisu au café Coffee tiramisu	\$14
Tarte fine aux pommes. Glace à la vanille Thin apple tart. Vanilla ice cream	\$12
Chocolat liégeois / Café liegeois Chocolate sundae / Coffee sundae	\$14
Nougat glacé, marron confit, amande et whisky Iced nougat with chestnut, almond and whisky	\$12
Glaces et sorbets maison Vanille, chocolat, café, eau de rose, fraise, citron, orange, coco Homemade ice creams and sorbets Vanilla, chocolate, coffee, rose water, strawberry, lemon, orange, coconut	\$12



FALL IN LOVE



EMBRACE & KISS



SKIP THROUGH THE PARK



GO ICE SKATING



GO SKYDIVING



TAKE A NAP



DO A LITTLE DANCE



GO SIGHTSEEING



CLAP TO THE MUSIC



SIT AND RELAX



MAKE SNOWMEN



JUMP FOR JOY