



LUNCH & DINNER

AÏSHI PEOPLE

BY THE SEA

AÏSHI



ENTRÉES / STARTERS

Salade de lentilles vertes. Balsamique, huile d'olive et miel Green lentil salad. Balsamic, olive oil and honey	\$17
Salade de feta Dodoni, olives, oignons rouge, thym, poivron rouge tomates et concombres. Citron et huile d'olive Dodoni feta salad with olives, red onions, thyme, red bell pepper, tomatoes, and cucumbers. Lemon and olive oil	\$17
Salade d' artichauts frais, avocat, roquette, parmesan. Citron et huile d'olive Fresh artichoke salad, avocado, arugula, parmesan. Lemon and olive oil	\$30
Salade de chèvre chaud. Xérès, huile de noix et abricots séchés Warm goat cheese. Xérès, walnut oil and dried apricots	\$29
Légumes grillés et mozzarella di bufala Grilled vegetables with mozzarella di bufala	\$27
Salade Niçoise. Vinaigre de vin vieux Niçoise salad. Aged wine vinegar	\$39
Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken	\$35
Crevettes grillées, sucrine, roquette, avocat et tomates cerises. Citron et huile d'olive Grilled shrimp, sucrine lettuce, arugula, avocado and cherry tomatoes. Lemon and olive oil	\$28
Carpaccio de daurade royale. Citron et huile d'olive Royal sea bream carpaccio. Lemon and olive oil	\$26
Sashimi de saumon. Sauce yakitori Salmon sashimi. Yakitori sauce	\$30
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan Beef carpaccio with arugula and parmesan	\$31
Calmars à la plancha, sucrine, avocat. Citron et huile d'olive Grilled squid with little gem lettuce, avocado. Lemon and olive oil	\$46
Crevettes tempura. Sauce ponzu Shrimp tempura. Ponzu sauce	\$23
Toast multicéréales à l'avocat Avec saumon mi-fumé Multicereal avocado toast With semi-smoked salmon	\$11 \$24



CARTE DES VINS / WINE LIST

BLANCS / WHITE	
Pinot Grigio Delle Venezie	\$30
Bourgogne Chardonnay 2024	\$45
Ixsir Grande Reserve	\$45
Gavi di Gavi 2022, Marchesi di Barolo	\$75
Chablis « La Pierrelée », Domaine la Chablisienne 2020	\$75
Pouilly-Fuissé Caves des Grands Crus Blancs 2022	\$80
Venica Ronco Del Cero 2023	\$80
Chablis 1er cru « Vaillon », Domaine la Chablisienne 2022	\$150
Puligny-Montrachet 2021	\$250
Chassagne-Montrachet, 1 ^{er} Cru Morgeot	\$315
Meursault 1 ^{er} Cru Domaine Tessier 2023	\$420
ROSÉS / ROSÉ	
Tourelle Rose	\$30
Ixsir Grande Reserve	\$45
ROUGES / RED	
Ixsir Grande Reserve	\$55
Côtes du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet	\$55
Venica Merlot 2021	\$65
Bourgogne, Domaine Michel-Sarrazin 2022	\$80
Château Tour de Pez 2015	\$80
Les Fiefs de Lagrange 2009	\$100
Marsannay Les Echezeaux 2020 Domaine Faiveley	\$130
Chateau La Rose Figeac Pomerol 2015	\$150
Beaume 1 ^{er} Cru Clos De l'Ecu 2022	\$240
Gevrey-Chambertin, Domaine Duroché 2023	\$245
Nuits-Saint Georges, Domaine Aurélien Verdet 2023	\$270
Volnay 1 ^{er} Cru- Les Fremiets 2023	\$290
Château Clinet Pomerol 2010	\$360
Vosne-Romanée, Domaine Aurélien Verdet 2022	\$350
CHAMPAGNE	
Champagne Laurent- Perrier brut	\$200
Champagne Laurent- Perrier rose	\$375
PROSECCO	
Prosecco Piccini	\$35



PLATS / MAIN COURSE

BAO au brisket de bœuf Angus MB3. Sauce barbecue BAO with Angus MB3 brisket. Barbecue sauce	\$32
Burger classique, cheddar, laitue, tomates, oignons caramélisés. Frites Classic burger, cheddar, lettuce, tomatoes, caramelized onions. Fries	\$20
Club sandwich traditionnel. Frites Traditional club sandwich. Fries	\$25
Capellini et mozzarella di bufala Capellini with mozzarella di bufala	\$20
Risotto au basilic, asperges et parmesan Basil risotto with asparagus and parmesan	\$26
Fettuccine fraîche à la poutargue Fresh fettuccine with bottarga	\$22
Blanc de poulet rôti, jus de volaille et pommes grenailles Roasted chicken breast, chicken jus and baby potatoes	\$32
Escalope de veau panée. Penne à la tomate Breaded veal. Penne with tomato sauce	\$45
Le filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert ou en tartare. Frites Grilled beef filet with green pepper sauce or tartare. Fries	\$50
Entrecôte MB5 sauce poivre vert. Frites Entrecôte MB5 with pepper sauce. Fries	\$72
Daurade royale grillée, risotto au citron Grilled sea bream, lemon risotto	\$40
Saumon mi-fumé, tortellini, ricotta et beurre Nantais Half-smoked salmon, tortellini, ricotta and Nantais butter	\$42
Crevettes au curry, asperges, petit pois. Riz Madras Curry shrimp, asparagus, green peas. Madras rice	\$39



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, pepperoni, mozzarella Pepperoni. Tomato sauce, pepperoni, mozzarella	\$19
Chèvre. Sauce tomate, mozzarella, chèvre, lardons et oignons confits Goat cheese. Tomato sauce, mozzarella, goat, bacon and caramelized onions	\$24
Bufala. Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic et olives Bufala. Tomato sauce, mozzarella di bufala, 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
Tiramisu au café Coffee tiramisu	\$14
Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce	\$10
Tarte banane caramélisée Caramelized banana tart with light vanilla cream	\$13
Baba au Malibu, gelée au fruit de la passion. Crème légère à la vanille Malibu baba, passion fruit jelly. Light vanilla cream	\$15
Profiteroles, glace vanille. Sauce chocolat Profiteroles, ice cream vanilla. Chocolate sauce	\$15
Chocolat, café, vanille Liégeois Chocolate, coffee, and vanilla Liégeois	\$14
Fraise melba Strawberry melba	\$14
Glaces et sorbets maison Vanille, chocolat, café, eau de rose, fraise, citron, orange, coco Homemade ice cream and sorbet 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