

PEOPLE

RESTAURANT



LUNCH & DINNER

DOWNTOWN & FAQRA

AÏSHTI



ENTREES / STARTERS

Salade de roquette et parmesan	21 000
Vinaigrette au balsamique Rocca leaves with parmesan Balsamic dressing	
Crevettes grillées, sucrose, roquette, avocat, tomates cerises. Vinaigrette au citron et basilic	42 000
Grilled shrimp with baby romaine lettuce, rocca, avocado, cherry tomatoes. Lemon and basil dressing	
Salade César au poulet grillé	34 000
Grilled chicken Caesar salad	
Salade feta, olives, oignons rouges, poivrons rouges, thym, tomates, concombres et menthe	33 000
Feta salad, olives, red onions, red peppers, thyme, tomatoes, cucumbers and mint	
Légumes grillés et mozzarella di Bufala marinés à l'huile d'olive	35 000
Grilled vegetable salad and Buffalo mozzarella marinated in olive oil	
Lentilles vertes du Puy	28 000
Vinaigrette au balsamique Green Puy lentils. Balsamic dressing	
Salade de quinoa, canneberges, crevettes, et aubergines. Vinaigre de framboise	44 000
Quinoa salad, cranberries, shrimp and eggplant Raspberry vinegar dressing	
Assiette de saumon fumé	46 000
Smoked salmon plate	
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan	39 000
Beef carpaccio with rocca leaves and parmesan	



CARTE DES VINS / WINE LIST

BLANCS / WHITE	
Château Ksara Chardonnay	55 000
Mâcon La Roche-Vineuse 2014, Domaine Merlin	84 000
Chablis « La Pierrelée », Chablisienne 2014	112 500
Pouilly-Fumé 2016, Domaine Michel Redde	97 500
Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre », Chablisienne 2014	169 500
Chassagne-Montrachet, Michel Niellon 2014	210 000
Meursault « Les Criots », Ballot-Millot 2013	240 000
Puligny-Montrachet 1er Cru « Clos de la Mouchère »	
Domaine Henri Boillot 2013	465 000
ROUGES / RED	
Château Ksara, Cabernet Sauvignon	55 000
Côtes du Rhône, la Janasse 2015	78 000
Bourgogne « Pinot Noir », Michel Sarrazin 2014	88 500
Saint-Émilion, Château Fonrazade 2011	141 000
Crozes-Hermitage « Les Trois Chênes », E-Darnaud 2013	127 500
Fixin, Denis Berthaut 2014	148 500
Pauillac, Château La Tour L'Aspic 2010	180 000
Châteauneuf-du-Pape, Pierre Usseglio 2013	172 500
Gevrey-Chambertin, Aurélien Verdet 2014	223 500
Nuits-St-Georges, Aurélien Verdet 2014	208 500
Vosne-Romanée, Aurélien Verdet 2014	240 000
Fixin 1er Cru « Clos du Chapitre », Méo-Camuzet 2013	250 500
Côte-Rôtie « Les Grandes Places », Jean-Michel Gérin 2012	510 000
ROSÉS / ROSÉ	
Château Pas du Cerf « Cuvée Diane » 2015	93 000
Ksara Sunset	41 000
CHAMPAGNES / CHAMPAGNE	
Champagne Bérèche 1er Cru « 60 Mois de Cave »	175 500
Champagne Barons de Rothschild « Brut »	208 000
Champagne Barons de Rothschild « Rosé »	291 000
Billecart-Salmon « Rosé »	285 000



PLATS / MAIN COURSE

Pizza	
Margherita - Sauce tomate / Mozzarella	25 000
Regina - Sauce tomate / Mozzarella / Champignons / Jambon	29 000
Chorizo - Sauce tomate / Mozzarella / Chorizo	31 000
Chèvre - Sauce tomate / Mozzarella / Chèvre / Lardons / Oignons confits	36 000
Bufala - Sauce tomate / Mozzarella di Bufala / Tomates cerises / Basilic / Olives	40 000
Le burger à notre façon avec des frites	36 000
Burger with French fries	
Penne à la concassée de tomates, mozzarella di Bufala	38 000
Penne with crushed tomatoes and Buffalo mozzarella	
Tartare de boeuf. Frites	42 000
Beef tartare. French fries	
Penne aux cèpes et champignons de Paris	48 000
Penne with cep and French mushrooms	
Risotto au citron. Amandes effilées et grillées	42 000
Lemon risotto. Grilled and slivered almonds	
Poulet rôti et frites	47 000
Roasted chicken with French fries	
Filet de boeuf grillé. Frites	53 000
Sauce béarnaise Grilled beef filet. French fries Béarnaise sauce	
Saumon grillé, lentilles vertes du Puy et émulsion de céleri	61 000
Grilled salmon with green Puy lentils and celery emulsion	
Mérou à la grenobloise. Risotto à l'encre de seiche	65 000
Grouper with Grenoble sauce. Squid ink risotto	
Faux filet "black angus" grillé. Frites	75 000
Sauce béarnaise Grilled Black Angus striploin. French fries Béarnaise sauce	



DESSERTS / DESSERTS

Banana split	17 000
Glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly et amandes Banana split Vanilla ice cream, banana, hot chocolate sauce, chantilly cream and almonds	
Chocolat liégeois / Café liégeois	15 000
Chocolate sundae / Coffee sundae	
Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat	15 000
Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce	
Panna cotta à la vanille et aux fraises	15 000
Vanilla panna cotta with strawberries	
Profiteroles à la glace vanille. Sauce chocolat	15 000
Profiteroles, vanilla ice cream. Chocolate sauce	
Brownies au chocolat noir, glace vanille	15 000
Dark chocolate brownies, vanilla ice cream	
Crème brûlée à la vanille Bourbon	15 000
Bourbon vanilla crème brûlée	
Fraise Melba	15 000
Glace vanille, sorbet fraise, coulis de framboise et chantilly Strawberry Melba Vanilla ice cream and strawberry sorbet with raspberry sauce and chantilly cream	
Glaces et sorbets	15 000
Toffee café crunch, chocolat, vanille, rose loukoum, zeste de citron, fraise Ice cream and sorbet Coffee toffee crunch, chocolate, vanilla, rose loukoum, lemon zest, strawberry	



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