

AÏSHTI PEOPLE

BY THE SEA

LUNCH

AÏSHTI

ENTREES / STARTERS

Soupe du jour Soup of the day	21 000	Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken	34 000
Roquette et parmesan Vinaigrette au balsamique Rocca leaves with parmesan. Balsamic dressing	21 000	Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan Beef carpaccio with rocca leaves and parmesan	39 000
Lentilles vertes du Puy. Vinaigrette au balsamique Green Puy lentils. Balsamic dressing	26 000	Crevettes grillées, sucrose, roquette, avocat, tomates cerises. Vinaigrette au citron Grilled shrimps, baby romaine lettuce, rocca, avocado and cherry tomatoes. Lemon dressing	42 000
Chèvre chaud sur du pain de campagne Mesclun, noix et abricots séchés. Xérès et huile de noix Warm goat cheese on country bread Mesclun, walnuts and dried apricots. Xérès and walnut oil	37 000	Salade de crabe et avocats. Citron et huile d'olive Crab salad with avocado. Lemon juice and olive oil	49 000
Légumes grillés et mozzarella di bufala Grilled vegetables and buffalo mozzarella	35 000	Tartare de thon, guacamole, soja et sesame Tuna tartar, guacamole, soya and sesame	38 000
Avocat sur pain de campagne (ou pain gluten free) (Avec saumon fumé) Chopped avocado on country bread (or gluten free bread) (With smoked salmon)	21 000 35 000	Saumon fumé, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et ciboulette Smoked salmon, crushed potatoes with olive oil and chives	39 000
		Carpaccio de daurade royale Citron et huile d'olive Royal bream carpaccio. Lemon and olive oil	36 000

PLATS / MAIN COURSE

Tartare de bœuf. Frites Beef tartar. French fries	42 000	Escalope de veau panée, Penné à la tomate Pan fried veal escalope. Penne with tomatoes	58 000
Burger au faux filet "Black Angus"  Frites Black Angus striploin burger. French fries	39 000	Filet de bœuf grillé, frites. Sauce aux poivres Grilled beef filet, french fries. Green pepper sauce	53 000
Club sandwich traditionnel. Frites Traditional club sandwich. French fries	36 000	Filet de bœuf poêlé  black angus cèpes et pomme grenaille Sauce aux poivres Pan seared beef filet black angus, cep and pommes grenailles. Green pepper sauce	69 000
Capellini à la concassée de tomates et mozzarella di bufala Capellini with crushed tomatoes and buffalo mozzarella	38 000	Merou rôti, fregola sarda et céleri Roasted grouper, fregola sarda and celery	68 000
Risotto, girolles, chanterelles et pecorino Risotto, girolles, chanterelles and pecorino	45 000	Saumon grillé et haricots verts Grilled salmon and green beans	61 000
Linguini au homard, sauce à l'armoricaine et concassée de tomates Lobster linguini, armoricaine sauce and crushed tomatoes	75 000	Crevettes aux curry. Riz Madras Curry shrimp, Madras rice	53 000
Poulet rôti et pommes grenailles Roasted chicken with pommes grenailles	53 000		

PIZZA/PIZZA

Margherita Tomato sauce and mozzarella	20 000
Regina Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and ham	23 000
Chorizo Tomato sauce, mozzarella and Chorizo	25 000
Goat Tomato sauce, mozzarella, goat, bacon and caramelized onions	28 500
Buffalo Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes basil and olives	31 000

ENFANTS / KIDS

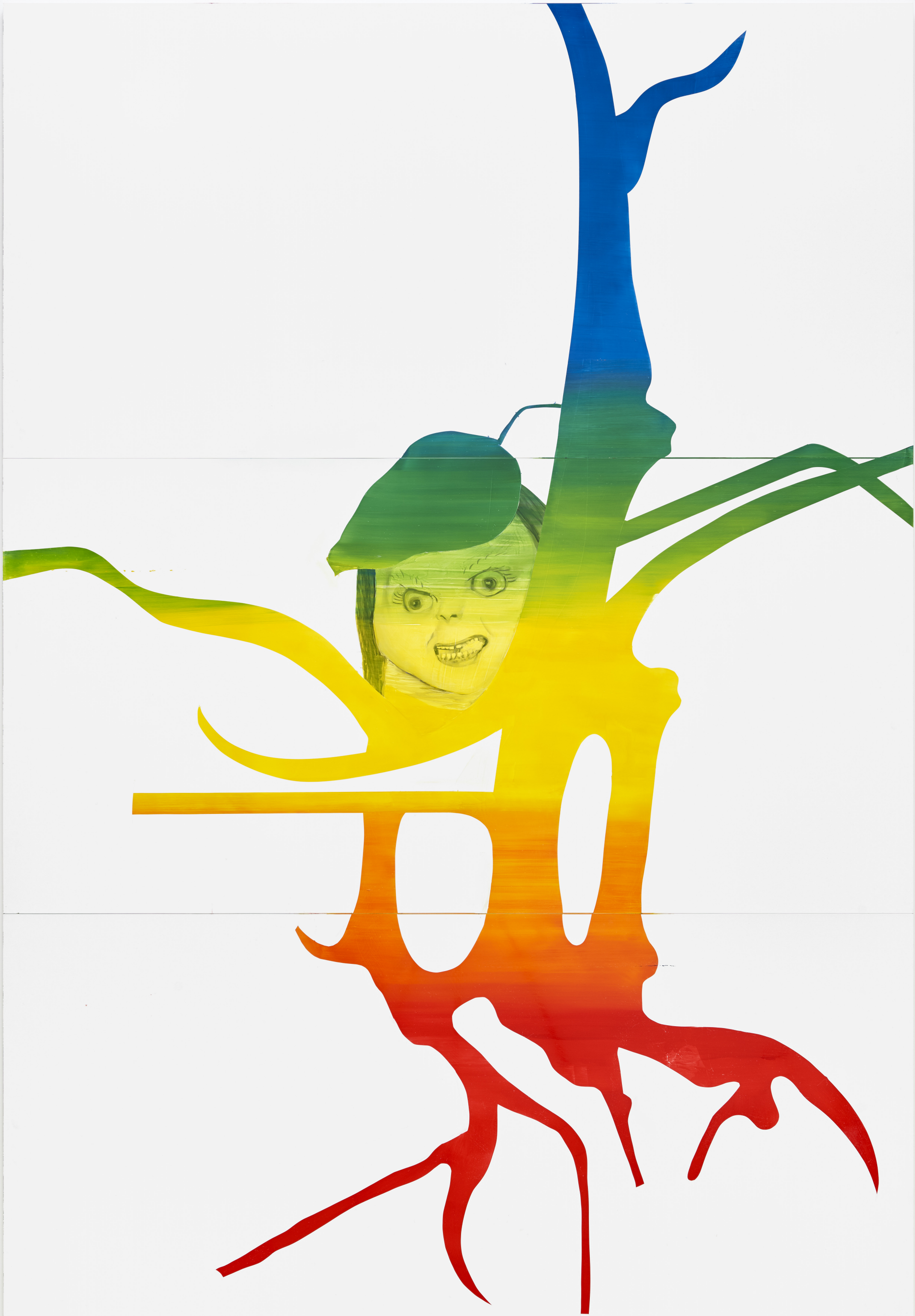
Mini burger, frites Mini burger, French fries	22 500
Nuggets (9 morceaux), frites Nuggets (9 pieces), French Fries	15 000
Penne sauce rouge ou blanche Penne white or red sauce	15 000

DESSERTS / DESSERTS

Millefeuille à la vanille Bourbon Bourbon vanilla millefeuille	17 000	Baba à l'orange et sorbet au spritz Orange Baba and spritz sorbet	17 000
Fondant au chocolat. Glace à la vanille Chocolate fondant. Vanilla ice cream	17 000	Panna cotta, sauce chocolat et noisettes caramélisées Panna cotta, chocolate sauce and caramelized hazelnuts	17 000
Profiteroles à la glace vanille. Sauce chocolat Profiteroles, vanilla ice cream. Chocolate sauce	17 000	Nougat glacé, marron confit, amande et whisky Iced nougat with chestnut, almond and whisky	17 000
Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce	17 000	Chocolat liégeois / Café liegeois Chocolate sundae / Coffee sundae	17 000
Tarte banane caramélisée Caramelized banana tart with light vanilla cream	17 000	Glaces et sorbets maison Vanille, chocolat, café, pistache, eau de rose, fraise, citron, orange, coco Homemade ice creams and sorbets Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, rose water, strawberry, lemon, orange, coconut	17 000
Tarte fine aux pommes. Glace à la vanille Thin apple tart. Vanilla ice cream	17 000		

CARTE DES VINS / WINE LIST

BLANCS / WHITE		ROUGE / RED	
Château Kefraya	55 000	Château Ksara, Cabernet Sauvignon	55 000
Château Ksara Chardonnay	55 000	Château Kefraya	63 000
Mâcon La Roche-Vineuse 2016, Domaine Merlin	115 000	Côtes du Rhône «Parallèle 45»,	
Gavi di Gavi 2017, Marchesi di Barolo	94 000	Pascal Jaboulet 2015	58 000
Chablis « La Pierrelée », Chablisienne 2015	95 000	Bourgogne, Domaine Bachelet-Monnot 2015	119 000
Pouilly-Fumé 2016, Domaine Serge Dagueneau	122 000	Saint-Émilion, Château Fonrazade 2012	128 000
Chablis 1er Cru «Montée de Tonnerre»,		Châteauneuf-du-Pape,	
Domaine la Chablisienne 2014	172 000	Domaine de la Janasse 2015	256 000
Chassagne-Montrachet, Domaine		Ségla Margaux 2013	249 000
Thomas Morey 2015	250 000	Gevrey-Chambertin, Aurélien Verdet 2015	249 000
		Nuits-Saint-Georges, Aurélien Verdet 2015	256 000
		Vosne-Romanée, Aurélien Verdet 2015	294 000
ROSÉS / ROSÉ		Champagne	
Château Ksara, Sunset	41 000	Champagne Laurent- Perrier brut	225 000
Côtes de Provence «Cuvée Diane»,		Champagne Laurent- Perrier rose	378 000
Château Pas du Cerf 2017	93 000		



Untitled by Albert Oehlen