

PEOPLE

RESTAURANT



LUNCH & DINNER

DOWNTOWN & FAORA

AÏSHTI



ENTREES / STARTERS

Gaspacho de tomates Tomato gazpacho	18 000
Salade de roquette et parmesan Vinaigrette au balsamique Rocca leaves with parmesan Balsamic dressing	21 000
Lentilles vertes du Puy Vinaigrette au balsamique Green Puy lentils. Balsamic dressing	28 000
Chèvre chaud sur du pain de campagne Mesclun, noix et abricots séchés. Sauce Xérès Warm goat cheese on country bread Salad, walnuts and dried apricots. Xérès sauce	35 000
Salade feta, betterave, avocat, pita Sauce yaourt citron Feta salad, beetroot, avocado, pita Yogurt lemon sauce	29 000
Légumes grillés et mozzarella di Bufala Grilled vegetables and Buffalo mozzarella	35 000
Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken	34 000
Thon blanc «Ortiz Bonito Del Norte» concombres, olives, basilic, radis, et poivrons rouge Vinaigrette au vinaigre de vin rouge White tuna "Ortiz Bonito Del Norte" cucumbers, olives, basil, radish and red peppers Red wine vinegar dressing	38 000
Crevettes grillées, sucrine, roquette, avocat, tomates cerises. Vinaigrette au citron et basilic Grilled shrimp with baby romaine lettuce, rocca, avocado, cherry tomatoes. Lemon and basil dressing	42 000
Salade de crabe frais. Lemon and basil dressing Fresh crab salad. Vinaigrette au citron et basilic	49 000
Sashimi de saumon, sauce yakitori Sashimi salmon, yakitori sauce	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
Carpaccio de daurade royale Citron et huile d'olive Royal bream carpaccio. Lemon and olive oil	36 000
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan Beef carpaccio with rocca leaves and parmesan	39 000



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
Paulliac, 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

Tartare de boeuf. Frites Beef tartare. French fries	42 000
Hamburger, coleslaw, cheddar, cornichons, oignons et tomates grillés, sauce cocktail. Frites Hamburger, coleslaw, cheddar, pickles, grilled onions and tomatoes, cocktail sauce. French fries	36 000
Club sandwich traditionnel. Frites Traditional club sandwich. French fries	36 000
Capellini à la concassée de tomates et mozzarella di Bufala Capellini with crushed tomatoes and Buffalo mozzarella	38 000
Risotto au basilic et asperges Risotto with basil and asparagus	42 000
Linguini au homard, sauce à l'armoricaine et concassée de tomates Lobster linguini, armoricaine sauce and crushed tomatoes	75 000
Poulet rôti au romarin Purée de pomme de terre Roasted chicken with rosemary. Potato puree	47 000
Escalope de veau panée. Penné à la tomate Pan fried veal escalope. Penne with tomatoes	61 000
Filet de boeuf grillé, sauce poivre vert. Frites Grilled beef filet, pepper sauce. French fries	53 000
Faux filet "black angus" grillé. Frites Sauce béarnaise Grilled Black Angus striploin. French fries Béarnaise sauce	75 000
Mérou rôti à la citronnelle, purée de laitue romaine Citrus roasted grouper, puréed romaine leaves	65 000
Saumon confit à l'huile d'olive Raviolis d'épinards, ricotta, sauge et parmesan Salmon confit with olive oil Spinach raviolis, ricotta, sage and parmesan	61 000



DESSERTS / DESSERTS

Millefeuille à la vanille Bourbon Bourbon vanilla millefeuille	15 000
Fondant au chocolat. Glace à la vanille Chocolate fondant. Vanilla ice cream	15 000
Profiteroles à la glace vanille. Sauce chocolat Profiteroles, vanilla ice cream. Chocolate sauce	15 000
Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce	15 000
Tarte banane caramélisée Caramelized banana tart with light vanilla cream	15 000
Tarte fine aux pommes. Glace à la vanille Thin apple tart. Vanilla ice cream	15 000
Baba au rhum coco sur une gelée passion Crème légère à la vanille Coconut baba au rhum with passion fruit jelly Light vanilla cream	15 000
Nougat glacé, marron confit, amande et whisky Iced nougat with chestnut, almond and whisky	15 000
Chocolat liégeois / Café liegeois / Fraise melba Chocolate sundae / Coffee sundae / Strawberry melba	15 000
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	15 000



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