



LUNCH

DOWNTOWN

AÏSHTI



ENTREES / STARTERS

Soupe du jour Soup of the day	21 000
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	26 000
Chèvre chaud sur du pain de campagne Mesclun, noix et abricots séchés. Xères et huile de noix Warm goat cheese on country bread Mesclun, walnuts and dried apricots. Xères and walnut oil	37 000
Légumes grillés et mozzarella di bufala Grilled vegetables and buffalo mozzarella	35 000
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
Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken	34 000
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan Beef carpaccio with rocca leaves and parmesan	39 000
Crevettes grillées, sucrose, roquette, avocat, tomates cerises. Vinaigrette au citron Grilled shrimps, baby romaine lettuce, rocca, avocado and cherry tomatoes. Lemon dressing	42 000
Salade de crabe et avocats. Citron et huile d'olive Crab salad with avocado. Lemon juice and olive oil	49 000
Tartare de thon, guacamole, soja et sesame Tuna tartar, guacamole, soya and sesame	38 000
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



CARTE DES VINS / WINE LIST

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



PLATS / MAIN COURSE

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



DESSERTS / DESSERTS

Millefeuille à la vanille Bourbon Bourbon vanilla millefeuille	17 000
Fondant au chocolat. Glace à la vanille Chocolate fondant. Vanilla ice cream	17 000
Profiteroles à la glace vanille. Sauce chocolat Profiteroles, vanilla ice cream. Chocolate sauce	17 000
Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce	17 000
Tarte banane caramélisée Caramelized banana tart with light vanilla cream	17 000
Tarte fine aux pommes. Glace à la vanille Thin apple tart. Vanilla ice cream	17 000
Baba à l'orange et sorbet au spritz Orange Baba and spritz sorbet	17 000
Panna cotta, sauce chocolat et noisettes caramélisées Panna cotta, chocolate sauce and caramelized hazelnuts	17 000
Nougat glacé, marron confit, amande et whisky Iced nougat with chestnut, almond and whisky	17 000
Chocolat liégeois / Café liegeois Chocolate sundae / Coffee sundae	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

ENFANTS / KIDS

Mini burger, Frites Mini burger, French fries	22 500
Nuggets fait maison, frites Homemade nuggets, French Fries	19 000
Penné sauce tomate ou sauce à la crème Penne with tomato sauce or cream sauce	19 000



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