



LUNCH &amp; DINNER

PEOPLE  
RESTAURANT

DOWNTOWN

ÄSHTI



## ENTRÉES / STARTERS

## A PARTAGER/TO SHARE

**Riz croustillant aux crevettes sauvages** \$19  
Crispy rice with wild shrimps

**Toast melba à la poutargue. Huile d'olive et thym sauvage** \$16  
Melba toast with bottarga. Olive oil and wild thyme

**Salade de pastèque et feta Dodoni** \$15  
Watermelon and feta Dodoni salad

**Gaspacho aux crevettes sauvages** \$35  
Wild shrimp gazpacho

**Salade de lentilles vertes. Balsamique, huile d'olive et miel** \$17  
Green lentil salad, cherry tomatoes. Balsamic, olive oil and honey

**Salade d'artichauts frais, haricots verts, mizuna, roquette sauvage. Xérès et huile de noix** \$35  
Fresh artichokes salad, green beans, mizuna, wild rocca. Xérès and walnut oil

**Tarte fine aux tomates, mozzarella di bufala, pesto et roquette sauvage** \$21  
Fine tart with tomatoes, mozzarella di bufala, pesto and wild rocca

**Salade de chèvre chaud. Xérès, huile de noix et abricots séchés** \$25  
Warm goat cheese. Xérès, walnut oil and dried apricots

**Légumes grillés et mozzarella di bufala** \$24  
Grilled vegetables and mozzarella di bufala

**Salade César au poulet grillé** \$29  
Caesar salad with grilled chicken

**Carpaccio de daurade royale. Citron et huile d'olive** \$22  
Royal sea bream carpaccio. Lemon and olive oil

**Calmars à la plancha, sucrine, avocat. Citron et huile d'olive** \$38  
Grilled squid with little gem lettuce, avocado. Lemon and olive oil

**Salade Niçoise** \$28  
Nicoise salad

**Tarte au crabe, mangue, avocat, yuzu et huile d'olive** \$38  
Crab tart, mango, avocado, yuzu and olive oil

**Crevettes tempura. Sauce ponzu** \$23  
Shrimp tempura. Ponzu sauce

**Crevettes sauvages grillées, sucrine, roquette, avocat, tomates cerises. Citron et huile d'olive** \$29  
Grilled shrimp, little gem lettuce, rocca, avocado, cherry tomatoes. Lemon and olive oil

**Toast à l'avocat** \$12  
**Avec saumon fumé** \$21  
Chopped avocado toast  
With smoked salmon



## CARTE DES VINS / WINE LIST

## BLANCS / WHITE

**Ixsir Altitudes** \$30  
**Ksara Chardonnay** \$25  
**Pinot Grigio Delle Venezie** \$30  
**Ixsir Grande Reserve** \$40  
**El Ixsir** \$80  
**Venica Jesera 2022 Pinot Grigio** \$60  
**Gavi di Gavi 2022, Marchesi di Barolo** \$75  
**Venica Tàlis 2022 Pinot Bianco** \$60  
**Chablis « La Pierrelée », Domaine la Chablisienne 2020** \$75  
**Chablis 1er cru « Vaulorent », Domaine la Chablisienne 2020** \$150  
**Chassagne-Montrachet, Thomas Morey 2021** \$240

## ROSÉS/ROSÉ

**Château Peyrassol 2020 Rosé Côtes de Provence** \$65  
**Ixsir Altitude** \$30  
**Ixsir Grande Reserve** \$40

## ROUGES/RED

**Ixsir Altitudes** \$30  
**Ixsir Grande Reserve** \$50  
**El Ixsir** \$115  
**Côtes du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet** \$50  
**Bourgogne, Domaine Michel-Sarrazin 2019** \$80  
**Saint-Emilion les tours de laroque 2016** \$80  
**Château neuf-du-Pape, Domaine de la Janasse 2015** \$200  
**Brane-Cantenac 2006, Margaux** \$375  
**Gevrey-Chambertin, Domaine Duroché 2020** \$225  
**Nuits-Saint Georges, Domaine Aurélien Verdet 2021** \$270  
**Vosne-Romanée, Domaine Aurélien Verdet 2021** \$420

## CHAMPAGNE

**Champagne Laurent- Perrier brut** \$200  
**Champagne Laurent- Perrier rose** \$375

## PROSECCO

**Prosecco Piccini** \$30



## PLATS / MAIN COURSE

**BAO au brisket de boeuf Angus MB3. Sauce barbecue** \$34  
BAO Angus MB3 brisket. Barbecue sauce

**Burger classique, cheddar, laitue, tomates, oignons caramalisés. Frites** \$19  
Classic burger, cheddar lettuce, tomatoes, caramelized onions. Fries

**Club sandwich traditionnel. Frites** \$22  
Traditional club sandwich. Fries

**Paccheri à la tomate et parmesan** \$20  
Paccheri with tomato and parmesan

**Risotto aux crevettes sauvages** \$44  
Wild shrimp risotto

**Linguini à la poutargue** \$22  
Bottarga linguini

**Paillard de poulet grillés aux épices cajun, roquette sauvage et cebette. Balsamique et huile d'olive** \$23  
Grilled chicken paillard cajun spices, wild rocca salad and green onions. Balsamic and olive oil

**Escalope de veau panée. Penne à la tomate** \$38  
Breaded veal. Penne tomato

**Filet de boeuf grillé, sauce poivre vert. Frites** \$48  
Grilled beef filet, green pepper sauce. Fries

**Daurade royale grillé, risotto à l'artichaut** \$45  
Grilled royal sea bream, artichoke risotto

**Saumon mi-fumé, chou kale, pomme grenaille, beurre blanc au gingembre** \$39  
Semi smoked salmon, kale, baby potatoes, white butter with ginger



## DESSERTS / DESSERTS

**Millefeuille à la vanille Bourbon** \$12  
Vanilla Bourbon millefeuille

**Fondant au chocolat. Glace à la vanille** \$16  
Chocolate fondant. Vanilla ice cream

**Pavlova mangue passion** \$16  
Pavlova mango and passion fruit

**Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat** \$10  
Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce

**Tarte banane caramélisée** \$13  
Caramelized banana tart with light vanilla cream

**Baba au rhum coco passion mangue** \$14  
Baba au rhum with coconut, passion fruit and mango

**Chocolat liégeois / Pêche melba amande de polignac / Fraise melba** \$14  
Chocolate sundae / Peach melba polignac almond / Strawberry melba

**Glaces et sorbets maison** \$12  
**Vanille, chocolat, café, eau de rose, fraise, citron, orange, coco**  
Homemade ice cream and sorbet  
Vanilla, chocolate, coffee, rose water, strawberry, lemon, orange, coconut



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