



LUNCH & DINNER

PEOPLE
RESTAURANT

DOWNTOWN

AÏSHTI



ENTRÉES / STARTERS

A PARTAGER/TO SHARE	
Riz croustillant aux crevettes sauvages Crispy rice with wild shrimps	\$19
Toast melba à la poutargue. Huile d'olive et thym sauvage Melba toast with bottarga. Olive oil and wild thyme	\$16
<hr/>	
Gaspacho aux crevettes sauvages Wild shrimp gazpacho	\$35
Salade de lentilles vertes. Balsamique, huile d'olive et miel Green lentil salad, cherry tomatoes. Balsamic, olive oil and honey	\$17
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan Beef carpaccio with rocca and parmesan	\$24
Salade d'artichauts frais, haricots verts, mizuna, roquette sauvage. Xérès et huile de noix Fresh artichokes salad, green beans, mizuna, wild rocca. Xérès and walnut oil	\$26
Tarte fine aux tomates, mozzarella di bufala, pesto et roquette sauvage Fine tart with tomatoes, mozzarella di bufala, pesto and wild rocca	\$21
Salade de chèvre chaud. Xérès, huile de noix et abricots séchés Warm goat cheese. Xérès, walnut oil and dried apricots	\$25
Légumes grillés et mozzarella di bufala Grilled vegetables and mozzarella di bufala	\$24
Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken	\$29
Carpaccio de daurade royale. Citron et huile d'olive Royal sea bream carpaccio. Lemon and olive oil	\$22
Calmars à la plancha, sucrine, avocat. Citron et huile d'olive Grilled squid with little gem lettuce, avocado. Lemon and olive oil	\$38
Salade Niçoise. Vinaigre de vin vieux Niçoise salad. Old wine vinegar	\$32
Salade de crabe, sucrine, avocat. Citron moutarde Crab salad, little gem lettuce, avocado. Lemon mustard	\$49
Crevettes tempura. Sauce ponzu Shrimp tempura. Ponzu sauce	\$23
Crevettes sauvages grillées, sucrine, roquette, avocat, tomates cerises. Citron et huile d'olive Grilled shrimp, little gem lettuce, rocca, avocado, cherry tomatoes. Lemon and olive oil	\$29
Toast à l'avocat Avec saumon fumé Chopped avocado toast With smoked salmon	\$12 \$21



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 BAO Angus MB3 brisket. Barbecue sauce	\$34
Burger classique, cheddar, laitue, tomates, oignons caramalisés. Frites Classic burger, cheddar lettuce, tomatoes, caramelized onions. Fries	\$19
Club sandwich traditionnel. Frites Traditional club sandwich. Fries	\$22
Capellini à la tomate et parmesan Capellini with tomato and parmesan	\$20
Risotto aux crevettes sauvages Wild shrimp risotto	\$44
Linguini à la poutargue Bottarga linguini	\$22
Paillard de poulet grillé aux épices cajun, roquette sauvage et cebette. Balsamique et huile d'olive Grilled chicken paillard cajun spices, wild rocca salad and green onions. Balsamic and olive oil	\$23
Escalope de veau panée. Penne à la tomate Breaded veal. Penne tomato	\$38
Filet de boeuf grillé, sauce poivre vert. Frites Grilled beef filet, green pepper sauce. Fries	\$48
Daurade royale grillée, risotto au citron Grilled royal sea bream with lemon risotto	\$38
Saumon mi-fumé, chou kale, pomme grenaille, beurre blanc au gingembre Semi smoked salmon, kale, baby potatoes, white butter with ginger	\$39



DESSERTS / DESSERTS

Millefeuille à la vanille Bourbon Vanilla Bourbon millefeuille	\$12
Fondant au chocolat. Glace à la vanille Chocolate fondant. Vanilla ice cream	\$16
Tiramisu au café Coffee tiramisu	\$14
Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce	\$10
Tarte banane caramélisée Caramelized banana tart with light vanilla cream	\$13
Profiteroles, glace vanille. Sauce chocolat Profiteroles, vanilla ice cream. Chocolate sauce	\$15
La pomme en tarte finement feuilletée Fine apple pie	\$12
Chocolat liégeois Chocolate sundae	\$14
Nougat glacé, marron confit, amande et whisky Iced nougat with chestnut, almond and whisky	\$12
Glaces et sorbets maison Vanille, chocolat, café, eau de rose, fraise, citron, orange, coco Homemade ice cream and sorbet Vanilla, chocolate, coffee, rose water, strawberry, lemon, orange, coconut	\$12



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