



LUNCH &amp; DINNER

BY THE PEOPLE

BY THE SEA

AÏSHTI



## ENTRÉES / STARTERS

## A PARTAGER/TO SHARE

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



## CARTE DES VINS / WINE LIST

## BLANCS / WHITE

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

## ROSÉS / ROSÉ

Château Peyrassol 2020 Rosé Côtes de Provence	<b>\$65</b>
Ixsir Altitude	<b>\$30</b>
Ixsir Grande Reserve	<b>\$40</b>

## ROUGES / RED

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

## CHAMPAGNE

Champagne Laurent- Perrier brut	<b>\$200</b>
Champagne Laurent- Perrier rose	<b>\$375</b>

## PROSECCO

Prosecco Piccini	<b>\$30</b>
------------------	-------------



## PLATS / MAIN COURSE

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



## PIZZA / PIZZA

<b>Margherita. Sauce tomate, mozzarella</b> Margherita. Tomato sauce, mozzarella	<b>\$15</b>
<b>Regina. Sauce tomate, mozzarella, champignons et jambon</b> Regina. Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and ham	<b>\$18</b>
<b>Pepperoni. Sauce tomate, pepperoni, mozzarella</b> Pepperoni. Tomato sauce, pepperoni, mozzarella	<b>\$19</b>
<b>Chèvre. Sauce tomate, mozzarella, chèvre, lardons et oignons confits</b> Goat cheese. Tomato sauce, mozzarella, goat, bacon and caramelized onions	<b>\$24</b>
<b>Bufala. Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic et olives</b> Bufala. Tomato sauce, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, basil and olives	<b>\$25</b>



## DESSERTS / DESSERTS

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



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