

*alizée*

À LA CARTE

## ENTRÉES

### LES FRUITS DE MER

**Huîtres Gillardeau n.2** <sup>D, G, R, S, SH</sup> 135  
French oyster, shallot vinegar, condiments

**Le Plateau d'Alizée** <sup>R, S, SH</sup> 720  
Canadian lobster, crevettes bouquet, mussel, seabass crudo, tuna tartare, Gillardeau oyster n.2, rye bread, mayonnaise, condiments

### LES SALADES

**Burrata et Tomates** <sup>D, V</sup> 95  
Burrata with heirloom cherry tomato, balsamic cream, confit tomato

**Salade César** <sup>D, G, S</sup> 85  
Caesar salad, Parmesan, Romaine lettuce, anchovy, lemon, garlic, croutons

**Niçoise** <sup>S</sup> 95  
Confit tuna, anchovy, gem lettuce, olive, potato, green bean

### LES FROIDS

**Tartare de Boeuf** <sup>G, R, S</sup> 115  
Angus beef tartare, gherkin, shallot, parsley, mustard, toasted bread

**Tartare de Thon** <sup>R, S</sup> 95  
Yellowfin tuna tartare, avocado, extra virgin olive oil

**Tartare de Betterave** <sup>VG</sup> 75  
Red beetroot confit with rosemary, baby gem lettuce, white mustard, horseradish

**Crevettes Marinées** <sup>SH</sup> 90  
Lemon-marinated prawn, extra virgin olive oil, basil

### LES CHAUDS

**Crevettes Croustillantes** <sup>G, SH</sup> 110  
Crispy filo prawn, orange reduction, grape

**Escargots au Beurre d'Herbes** <sup>D, G</sup> 95  
Burgundy snail in garlic herb butter

**Poulpe et Pomme de Terre** <sup>D, SH</sup> 105  
Slow-cooked octopus with saffron, sage potato, spicy sundried tomato

**Caviar Imperial** <sup>R, S, SH</sup> 850  
Caviar "Admiral" (50g) served with traditional accompaniments & blinis

**Salade de Chou Frisée et d'Avocat** <sup>V</sup> 70  
Kale, avocado, cucumber, orange, pomegranate dressing

**Artichaut Cuit à la Vapeur** <sup>VG</sup> 110  
Steamed globe artichoke, mixed salad, balsamic dressing

**Endive et Roquefort** <sup>D, N, V</sup> 90  
Endive salad, blue cheese, green apple, walnut, honey mustard dressing

**Carpaccio de Boeuf à la Truffe** <sup>D, R</sup> 110  
Angus beef, black truffle, rocket, shallot

**Carpaccio de Bar** <sup>R, S</sup> 85  
Seabass, avocado, basil, citrus dressing

**Carpaccio de Thon** <sup>D, G, R, S</sup> 95  
Yellowfin tuna, flat bread, crème fraîche, mustard

**Lentille, Foie Gras et Pêche** <sup>G</sup> 90  
Lentil, foie gras, peach, croutons

**Tarte Fine à la Tomates** <sup>D, G, V</sup> 85  
Puff pastry, goat cheese, caramelised onion, basil

## PLATS PRINCIPAUX

### LA FERME

**Filet de Boeuf "Café de Paris"** <sup>D, G</sup> 285  
Beef tenderloin, French fries, Peppercorn sauce

**Côte de Veau à la Forestière** <sup>D, G</sup> 320  
Roasted veal chop, creamy mushroom sauce

**Coquelet au Citron et Pâte de Piment** <sup>D, G</sup> 150  
Baby chicken in lemon and harissa, tomato, chicken broth

### LA MER

**Filet de Bar "Papillote"** <sup>S</sup> 155  
Mediterranean seabass, potato, tomato, lemon, basil

**Moules à la Marinière** <sup>D, G, SH</sup> 155  
Mussel, shallot, Café de Paris butter, French fries

**Homard Grillé** <sup>D, SH</sup> 280  
Grilled Canadian lobster, mix vegetables, Hollandaise sauce

**Bar Entier** <sup>D, S</sup> 350  
Butterflied seabass, sundried tomato, green Pesto

### LES PÂTES

**Linguine au Homard** <sup>D, G, SH</sup> 280  
Linguine pasta, Canadian lobster, confit cherry tomato, lobster bisque, tarragon

**Rigatoni au Asperge et Basilic** <sup>D, G, V</sup> 105  
Rigatoni pasta, green asparagus, Parmesan, basil Pesto

**Côte de Boeuf** <sup>D, G</sup> 840  
Stockyard Wagyu Tomahawk, confit shallot, Béarnaise, green Peppercorn sauce

**Entrecôte Grillée** 260  
Black Angus beef rib-eye, Chimichurri sauce

**Côtelettes d'Agneau** <sup>D, G</sup> 225  
Lamb chop, tomato chutney, olive tapenade, thyme jus

**Gambas Grillées et Piment** <sup>D, SH</sup> 205  
Grilled tiger prawn with chilli butter

**La Bouillabaisse** <sup>D, G, S, SH</sup> 195  
Fish stock, mussel, potato, fennel, orange, saffron aioli, croutons

**Add Lobster + 160**

**Saumon Grillé** <sup>D, S</sup> 150  
Grilled salmon, endive salad, lemon butter sauce

**Pappardelle au Boeuf Confit** <sup>D, G</sup> 165  
Pappardelle, slow cooked short rib, tomato, garlic, parsley

**Risotto au Champignons et Truffe** <sup>D</sup> 130  
Mushroom risotto, fresh truffle, Parmesan

## ACCOMPAGNEMENTS

**Poivrons rôtis** <sup>VG</sup> 40  
Roasted bell pepper, garlic, thyme, extra virgin olive oil

**Salade verte** <sup>VG</sup> 40  
Mixed salad, tomato, onion, balsamic dressing

**Pommes frites** <sup>VG</sup> 40  
French fries

**Purée à la Truffe** <sup>D, V</sup> 40  
Truffle mash potatoes

**Pommes de terre sautées** <sup>D, G</sup> 40  
Sautéed potato, shallot, herbs, jus

**Ratatouille** <sup>VG</sup> 40  
Vegetable, tomato sauce, basil

<sup>D</sup> Dairy, <sup>G</sup> Gluten, <sup>N</sup> Nuts, <sup>R</sup> Raw, <sup>S</sup> Seafood, <sup>SH</sup> Shellfish, <sup>V</sup> Vegetarian, <sup>VG</sup> Vegan

Prices are in AED and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT

<sup>D</sup> Dairy, <sup>G</sup> Gluten, <sup>N</sup> Nuts, <sup>R</sup> Raw, <sup>S</sup> Seafood, <sup>SH</sup> Shellfish, <sup>V</sup> Vegetarian, <sup>VG</sup> Vegan

Prices are in AED and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT