

À PARTAGER

Planche Royal

17€

Mix de tapas, fromages & charcuteries

POUR DÉBUTER

Tataki de boeuf



13€

riz basmatti aux légumes croquants, sauce ketchup à l'huile de sésame noir

Marbré de saumon semi-gravelax

15€

sésames blancs, mayonnaise au deux citrons

Tartare de boeuf aux couteaux à la mode italienne

13€

ketchup revisité, câpres, basilic, jeunes pousses

Calamars frits & oignons poivrons confits

14€

oignons, poivrons confits, éclats de chorizo & coulis de tomates glacé

Burrata zébra & coulis de truffe

14€

coulis de truffe, trio de tomates

SALADES GOURMANDES

César by Dubaï



17€

poulet rôti, gambas Panko, mix de jeunes pousses, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, oeufs & sauce parmesan maison

La Garden Fromagère

18€

mix de jeunes pousses, tomates cerises, pickles de légumes, pommes, croustillants aux 3 fromages (bleu, chèvre, camembert) vinaigrette au miel maison

Salade Phuket

19€

crevettes, saumon fumé, poulet rôti, cacahuète, pousses de bambou & soja, mix de choux, capellini & sauce sorbée mangue

Buddha bar végété



17€

semoule gourmande, maïs, oignons frits, tomates cerises, fruits de saison, pousses de salade, sauce lait de coco

PLAT BY *Chef Alex*

L'accès Terre

Côtes d'agneau grillées 26€

- 200g

crème de parmesan au thym

Pavé de rumsteak tranché 25€

sauce origano maison, poivre vert & fleurs de sel

Entrecôte véritable sauce bleu 27€

- 350g

Suprême de poulet au 3 croquants 22€

noix de pécan, amandes grillées & sésames, sauce emmental

L'accès Mer

Dorade Royale rôtie au four 25€

sauce crème citron confits

Calamars grillés & gambas frits 22€

façon wok

capellini, légumes de saison

Pavé de saumon frais 23€

sauce teriyaki

L'accès Burger

Marrakchi  18€

kefta de boeuf maison saveur d'orient, oignons confits, tomates, salade & coulant de cheddar

Buddha 18€

poulet moelleux, oignons frits, amandes grillées, tranches d'ananas grillés, coulant d'emmental, curry jaune doux

- Les Accompagnements

- wok de légumes
 - risotto
 - frites
 - pâtes
- supplément +3,5€ |

LA NOTE DE FIN

Crumble de pommes & glaces 8€

crème d'Isigny AOP

Mi-cuit chocolat, crème anglaise 9€

à la pistache

Café surprise 9€

café gourmand

Riz au lait chocolat blanc 8€

Kouign-amann 8€

Ananas rôti façon Piña Colada 9€

Crème brûlée vanille de 8€

Madagascar

Profiteroles façon chou chou 9€

cacahuète

cacahuètes, caramel, sauce chocolat & amandes torréfiées

Joly dessert 9,80€