










STARTERS

-  **French oysters Fines de Claire** 90 /piece
From Vendée Atlantic, served with condiments, shallot vinegar, lemon wedge, seafood sauce
หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์ เสิร์ฟพร้อม ซอสไวน์แดง, มะนาว, และน้ำจิ้มซีฟู้ดสไตล์ไทย
-  **Hamachi Japanese fish & oyster tartar, Baeri Royal caviar quenelle on shell** 1,100 /piece
ปลาฮามาจิ กับหอยนางรมฝรั่งเศส ทาร์ตาร์ และคาเวียร์
- Crab meat and celery remoulade, gazpacho soup** 350
ซูปรี่มะเขือเทศแบบสเปนเสิร์ฟพร้อมเนื้อปูและหัวเซเลอรี่(เสิร์ฟเย็น)
-  **Selection of French, Italian & Spanish cold cuts** 450
Served with gherkins and white onion pickles
เนื้อและหมูสไลด์หลากหลายรูปแบบจากฝรั่งเศส อิตาลีและสเปน เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและหอมดอง




HOT STARTERS

- Stir-fried snails mille feuille** 350
Sautéed spinach, sun dried tomatoes beurre blanc sauce
หอยทากฝรั่งเศสผัดปรุงรสเสิร์ฟพร้อมผักโขมและซอสครีมสไตล์ฝรั่งเศส
-  **Spanish chorizo julienne, poached egg, morel mushroom and espuma** 390
ไส้กรอกเสิร์ฟพร้อมซอสเห็ด, ไส้กรอกเห็ดจากสเปนและฟองนม
-  **Scallops with shredded endives** 650
หอยเชลล์ย่าง เสิร์ฟพร้อมผักอิวด์ฝรั่งเศส


SALADS

-  **Niçoise salad** 330
Green lettuce with tuna, green beans, marinated bell peppers, boiled eggs, tomatoes, tossed in balsamic dressing and served with black olive purée on French bread
สลัดปลาทูน่าเสิร์ฟพร้อมขมมบีงฝรั่งเศสทาด้วยผลมะกอกดำบดหยาบ
-  **Deep-fried goat cheese breaded with frisée lettuce and walnut salad** 350
สลัดผักกับวอลนัท ราดซอสบัลซามิก และชีสเนมแพะทอด
- Blue Sky Bistro salad** 330
Mixed green salad with smoked duck breast, croutons, bacon and dried cranberries
สลัดผักรวมเสิร์ฟพร้อมอกเป็ดรมควัน แครนเบอร์รี่แห้ง เบคอน และขมมบีงกรอบ
- Add pan-seared foie gras** +400
ในกรณีที่ต้องการทับห่านย่างเพิ่ม

SOUPS

-  **Onion soup, crispy croutons and grated cheese** 320
ซูปหัวหอมเสิร์ฟกับขมมบีงกรอบและชีส(ซูปใส)
-  **Bisque style fish soup with paprika, croutons and Parmesan cheese** 310
ซูปปลาครีมข้นเสิร์ฟพร้อมขมมบีงกรอบและชีส
-  **Mushroom soup, cappuccino cream foam** 310
ซูปเห็ดรวม เสิร์ฟพร้อมฟองนม

SIDE ORDERS

-  **Sautéed spinach** 250
ผักโขม
-  **Niçoise ratatouille** 250
ผักโขมรวมสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนใส่ซอสมะเขือเทศ
-  **French fries** 250
มันฝรั่งทอด
-  **Potato gratin** 255
มันฝรั่งอบ
-  **Rocket salad with olive oil and balsamic vinegar** 230
สลัดร็อกเก็ตกับซอสบัลซามิก



MAIN COURSES

Pan-fried foie gras lasagna with mushroom sauce and black truffle emulsion ลาซานญาตับห่านย่างกับซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ และฟองนมทรัฟเฟิล	950
A classic French steak-frites Pan-fried beef tenderloin served with peppercorn sauce and French fries เนื้อสันในย่างเสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยอ่อน และมันฝรั่งทอด	1,100
Tomahawk beef (950 grams) serves two persons Wine jus, white truffle essence, sautéed potatoes with garlic & green beans สเต็กเนื้อติดกระดูก ซอสไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมถั่ว และมันฝรั่งผัดกระเทียม (เหมาะสำหรับสองท่าน)	2,300
French duck leg confit Sautéed potatoes and green peppercorn sauce น่องเป็ดตุ๋นแบบฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยอ่อน และมันฝรั่งผัด	780
Australian salbuth lamb racks with pistachio crust Eggplant Moussaka, tomato broth, basil and black olive jus สเต็กซี่โครนแกะ เสิร์ฟพร้อมมะเขืออบยัดไส้และซอสมะกอก	1,100
Revisited veal with strengthen stock Blanquette Vegetable balls, onions ravioli & horseradish emulsion sauce เนื้อลูกวัว ต้มในน้ำซุปสูตรพิเศษรสเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมราวิโอลี่ไส้หัวหอม	990
Tagliatelle Casarecce Sautéed tagliatelle with rock lobster tail, tomatoes concassées, garlic, green and black olives with fresh slice of basil and Parmesan cheese พาสต้า Tagliatelle ผัดกับเนื้อก้าง ซอสมะเขือเทศ มะกอกเขียวและดำ	590
Beef Carrot Estoufado with mushrooms Mash potatoes เนื้อตุ๋นไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมเห็ด และมันฝรั่งบด	750
Scottish salmon tournedos wrapped with Bayonne ham Organic quinoa risotto ปลาแซลมอน ห่อด้วยหมูแฮมบายองเน เสิร์ฟพร้อมธัญพืช คิวโนว ผัดแบบอิตาเลียน	880
Seared cod fish Creamed green asparagus with old Parmesan cheese, balsamic reduction ปลาทอดย่างเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งผัดครีม และพาร์เมซานชีส	850
Pan-fried crispy sea bream, Niçoise ratatouille, chorizo and basil infusion ปลาซีบรีมย่างเสิร์ฟพร้อมผัดผักรวมสโตนเมดิเตอร์เรเนียน, ไส้กรอกหมูสเปน	820

DESSERTS

Apple tart A classic dessert in France, warm thin-crust caramelized puff pastry topped with apple slices, served with a scoop of salted caramel ice cream and vanilla sauce ทาร์ตแอปเปิ้ล ขนมหวานสูตรดั้งเดิมของฝรั่งเศส เป็นแป้งพัฟอบใส่แอปเปิ้ล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมคาราเมล และซอสวานิลลา	190
Profiteroles Choux pastry filled with vanilla ice cream, served with warm chocolate sauce โพฟิเตอร์โรล ขนมหวานของฝรั่งเศส แป้งสูตรพิเศษสอดไส้ไอศกรีมวานิลลา และซ็อกโกแลตชอสอุ่น	190
Iced nougat, raspberry sauce ไอศกรีมนูกัส เสิร์ฟพร้อมซอสราสเบอร์รี่	220
Opera cake, moccha sauce เค้กโอเปรา เสิร์ฟพร้อมมอคค่าซอส	190
Chocolate Lava Traditional chocolate cake with ganache melted heart served hot with vanilla sauce เค้กช็อกโกแลตลาวา พร้อมวานิลลาซอสและเมอร์รี่สด	190
Fruit salad, star anise & basil สลัดผลไม้	180
served with Kirch and sherbet scoop ถ้าเพิ่ม เหล้าหวาน และ เซอร์เบตผลไม้	+220
Ice Cointreau soufflé ไอศกรีมโซเฟลุ่มผสมเหล้ากลิ่นส้ม Cointreu Liqueur	220
Palette of 3 sherbet or Ice cream scoops (choice of 3 flavors) Served with meringue, Arlette cookies and raspberry sauce เซอร์เบตผลไม้สามชนิด เซอร์เบตราสเบอร์รี่ เซอร์เบตลิ้ม เซอร์เบตลิ้นจี่	190
Cannelés & Coffee เคนเนลส์ เสิร์ฟพร้อมกาแฟ	220