

Nos Soupes / Our Soup

Bisque de homard Bahts 310

Lobster soup

Veloute de Champignons Bahts 290

Mushroom Soup

Nos Entrees Froides / Our Cold Starters

Assiette de charcuterie Bahts 490

Cold Cuts Plate (Parma Ham, Paris Ham, Salami, Garlic Sausage & Cornichons)

Saumon Fume et Citron Bahts 390

Smoked Salmon & Lemon

Salade de Chevre Chaud Bahts 370

Hot Goat cheese Salad

JP's Salade Bahts 530

JP's Salad (Smoked duck breast, Foie Gras, Parma Ham, Duck confit, Poached Egg)

Salade de Pecheur Bahts 460

Fisherman Salad (Smoked salmon, Shrimps, Scallops)

Foie Gras Maison Bahts 710

avec sa Confiture d' Oignons

Homemade Foie Gras & Onion Jam

Assiette de Jambon de Parme Bahts 380

Parma Ham Plate

Salade de Crabe Bahts 280

Crab meat Salad

Nos Entrees Chaudes/ Our Hot Starters

½ Douzaine d' Escargots Bahts 380

Half Dozen of Traditional Snails

St. Jacques Gratinees Bahts 480

A la sauce Hollandaise

Gratined Scallops cooked in Hollandaise sauce

Foie Gras poele Bahts 750

Pan Fried Foie Gras & caramelized Peach

Cuisses de Grenouilles Bahts 370

Frog Legs

Nos Poissons / Our Fishes

Thon mi cuit " a la plancha" Bahts 610

Tuna Half cooked " a la plancha"

Steak de Saumon Bahts 630

Salmon Steak, Capers & Lemon Sauce

Pates / Pasta

Spaghetti aux Fruits de mer Bahts 380

Spaghetti Seafood (White wine garlics sauce/ Tomatoes sauce)

Nos Viandes / Our Meats

Cote de Bœuf (1300gr.) Bahts 3500

Grilled Beef Set (1300 gr.)

Entrecote (300 gr.) Bahts 1150

Rib Eye

Pave de Bœuf (200 gr.) Bahts 1150

Beef Tenderloin

Tartare de Bœuf(200 gr.),Frites Bahts 620

Beef Tartare, French fried

Carre d'Agneau Bahts 940

(Roti aux Noix & Sauce Romarin)

Lamb Rack, Wallnuts & Rosemarie Sauce

Confits de Canard(2 Cuisses) Bahts 600

Duck Confit(2 Legs)

Margret de Canard, Bahts 610

(Sauce au poivre)

Duck Breast & Pepper sauce

Mille Feuilles de Canard&Foie GrasBahts 950

Duck Breast with Foie Gras

Bœuf en Croute Bahts 1250

(et sa Duxelle de Champignons,Sauce Foie Gras, Pommes Sarladaises)

Beef Wellington

Bœuf Rossini Bahts 1500

Boeuf de race Angus Importe d'Australie

Imported Angus Beef from Australia

Garniture (au choix)/Garnish

Assortiment de Legumes: Mixed Vegetables

Frites : French Fries

Gratin Dauphinois : Gratined " Dauphinois "

Pate : Pasta

Pommes Sautees : Sauteed Potatoes

Puree de Pommes de Terre : Mashed Potatoes

Epinards : Spinach

Sauce (au choix)

Sauce Marchand de vin : Wine Sauce

Sauce Champignons : Mushroom Sauce

Sauce au Bleu : Blue cheese Sauce

Sauce au Poivres : Pepper Sauce

Sauce Bearnaise : Bearnaise Sauce

Assiette de Fromages (3 choix) Bahts 380

-Chevre -St. Nectaire -Camenbert

-Roquefort (1 Fromage = 130 Bahts)

Desserts

Fondant au Choccolate et son Bahts 240

Nougat Glace

Mousse au chocolat : Bahts 200

Chocolate Mousse

Creme Brulee Bahts 210

Nougat Glace Bahts 240

Ice Cream " Italian Home-made" Bahts 60

(Chocolate, Vanilla, Pistachio, Strawberry)

Sorbet : Italian Home-made" Bahts 60

(Melon, Red Fruits, Passion Fruits)