

SHARED PLATES

ESCARGOT <i>Imported Snails, Shallots, Butter</i> หอยแอสการ์โก อบนยกกระเทียม	320.-	BRUSCHETTA TRIO <i>Parma Ham & Truffle Oil, Marinated Tomatoes, Brie & Caramelized Onions</i> บุรุษเต๋า : พาร์มาแฮม มะเขือเทศซอร์รี่ บรีชีส	380.-																												
MUSSELS MARINIÈRE & FRIES <i>Shallots, White Wine, Lemon Herb Aioli</i> หอยนางรมซอสไวน์ขาวและเฟรนช์ฟรายส์	490.-	FOIE GRAS TORCHON ^x <i>Orange Marmalade, Blackberry Jam</i> ฟัวกราส์ เซิร์ฟคู่กับขนมปังและแยมผลไม้	550.-																												
SALMON TARTARE <i>Wasabi, Lemon, Roquette</i> แซลมอนดิบคลุกวาซาบิ เลมอนและโรคเก็ตสลัด	430.-	CHEESE BOARD ^x <i>Select Premium Cheeses, Grapes, Nuts</i> คัตสรรชีสคุณภาพ อุ่นแดงสดและวอลนัต	580.-																												
OYSTER FINE DE CLAIRE ^x <i>Red Onion Mignonette</i> หอยนางรมสดฝรั่งเศส ฟิน เดอ แคลร์	550.-	CHARCUTERIE BOARD ^x <i>Select Meats, Chicken Liver Mousse</i> ชาครูเตอรี : พาร์มาแฮม ไซริโซ่ ชิวชีสซอง ชีสและมูสตับนก	699.-																												
FRENCH FRIES/TRUFFLE FRIES <i>Crispy & Delicious</i> เฟรนช์ฟรายส์หรือทรัฟเฟิลฟรายส์	110/190.-	HOUSE BOARD ^x <i>Foie Gras, Chicken Liver Mousse, Paté de Campagne</i> เข้าส์บอร์ด : ฟัวกราส์ มูสตับนก ปาตีแคมปานา	450.-																												
GARLIC BREAD ขนมปังกระเทียม	120.-	<table border="1"> <tr> <th colspan="4">BUILD YOUR OWN BOARD^x (Select minimum 3 items)</th> </tr> <tr> <td><i>Foie Gras 25g.</i></td> <td>180.-</td> <td><i>Chicken Liver Mousse 70g.</i></td> <td>150.-</td> </tr> <tr> <td><i>Paté de Campagne 50g.</i></td> <td>80.-</td> <td><i>Prosciutto di Parma 35g.</i></td> <td>150.-</td> </tr> <tr> <td><i>Chorizo 20g.</i></td> <td>80.-</td> <td><i>Saucisson Sec 40g.</i></td> <td>120.-</td> </tr> <tr> <td><i>Danish Blue 15g.</i></td> <td>80.-</td> <td><i>Comté 20g.</i></td> <td>150.-</td> </tr> <tr> <td><i>Grana Padano 40g.</i></td> <td>80.-</td> <td><i>Camembert 25g.</i></td> <td>150.-</td> </tr> <tr> <td><i>Brie Cheese 20g.</i></td> <td>100.-</td> <td><i>Crosstini 8pcs.</i></td> <td>30.-</td> </tr> </table>		BUILD YOUR OWN BOARD ^x (Select minimum 3 items)				<i>Foie Gras 25g.</i>	180.-	<i>Chicken Liver Mousse 70g.</i>	150.-	<i>Paté de Campagne 50g.</i>	80.-	<i>Prosciutto di Parma 35g.</i>	150.-	<i>Chorizo 20g.</i>	80.-	<i>Saucisson Sec 40g.</i>	120.-	<i>Danish Blue 15g.</i>	80.-	<i>Comté 20g.</i>	150.-	<i>Grana Padano 40g.</i>	80.-	<i>Camembert 25g.</i>	150.-	<i>Brie Cheese 20g.</i>	100.-	<i>Crosstini 8pcs.</i>	30.-
BUILD YOUR OWN BOARD ^x (Select minimum 3 items)																															
<i>Foie Gras 25g.</i>	180.-	<i>Chicken Liver Mousse 70g.</i>	150.-																												
<i>Paté de Campagne 50g.</i>	80.-	<i>Prosciutto di Parma 35g.</i>	150.-																												
<i>Chorizo 20g.</i>	80.-	<i>Saucisson Sec 40g.</i>	120.-																												
<i>Danish Blue 15g.</i>	80.-	<i>Comté 20g.</i>	150.-																												
<i>Grana Padano 40g.</i>	80.-	<i>Camembert 25g.</i>	150.-																												
<i>Brie Cheese 20g.</i>	100.-	<i>Crosstini 8pcs.</i>	30.-																												
BABY BACK RIBS <i>Chili-Mango Sauce</i> ซี่โครงหมูอ่อนทอดและซอสมะม่วง	260.-																														
LARB MOO SLIDERS & FRIES <i>Cucumber, Mint, Pickled Shallots</i> เนื้อหมูอ่อนทอดและเฟรนช์ฟรายส์	200.-																														

SALADS & SOUPS

LUMP CRAB ON AVOCADO BED <i>Spicy Mayo, Lime, Red Chili</i> เนื้อปูสดและสลัดอโวคาโด คลุกเคล้าด้วยน้ำมะนาว	580.-	FRENCH ONION <i>Gruyère Crouton</i> ซูปหัวหอม	220.-
CHICKEN CAESAR SALAD <i>Creamy Parmesan and Anchovy Dressing</i> สลัดอกไก่ คลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดซีสาร์ชีสและครูดองซ์	280.-	LOBSTER BISQUE <i>Parmesan Foam</i> ซูปลิ้นสเตอร์	300.-
ROSÉ DUCK BREAST SALAD <i>Cherry Tomatoes, Ponzu Vinaigrette</i> สลัดอกเป็ด คลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดพอนซี มะเขือเทศและหอมแขก	300.-	MIXED MUSHROOM AND TRUFFLE CREAM <i>Varieties of Wild Mushrooms</i> ซูปเห็ดครีมนทรัฟเฟิล	230.-
NIÇOISE SALAD <i>"House Special"</i> สลัดถั่วงอกฝรั่งเศส ทุ่นา คลุกเคล้าด้วยบิลซามีคและน้ำมันมะกอก	300.-	CREAMY TOMATO <i>Grilled Cheese Crouton</i> ซูปมะเขือเทศ	220.-
LYONNAISE WITH POACHED EGG <i>Frisée, Bacon, Citrus Vinaigrette</i> สลัดพริษฐ์ เบคอน และไข่ลวกชู-5	300.-		

MAIN COURSE

<table border="1"> <tr> <td>SIGNATURE 72HRS. BEEF SHORT RIBS 800G. (3,200.-) / 400G. (1,850.-) / 150G. (820.-) <i>Roasted Garlic, Tomato Provençal, Choice of Side</i> สเต็กเนื้อฮอกริบ เซิร์ฟคู่กับซอสไวน์แดงและน้ำจิ้มแจ่ว สำหรับเนื้อ800กรัมและ400กรัม เลือกเครื่องเคียงได้ 2 อย่าง สำหรับเนื้อ150กรัม เลือกเครื่องเคียงได้ 1 อย่าง</td> </tr> </table>		SIGNATURE 72HRS. BEEF SHORT RIBS 800G. (3,200.-) / 400G. (1,850.-) / 150G. (820.-) <i>Roasted Garlic, Tomato Provençal, Choice of Side</i> สเต็กเนื้อฮอกริบ เซิร์ฟคู่กับซอสไวน์แดงและน้ำจิ้มแจ่ว สำหรับเนื้อ800กรัมและ400กรัม เลือกเครื่องเคียงได้ 2 อย่าง สำหรับเนื้อ150กรัม เลือกเครื่องเคียงได้ 1 อย่าง	SURF & TURF <i>Beef Short Ribs, Tiger Prawn, Choice of Side</i> เนื้อฮอกริบและสเต็กกุ้ง เซิร์ฟคู่กับซอสไวน์แดง	860.-
SIGNATURE 72HRS. BEEF SHORT RIBS 800G. (3,200.-) / 400G. (1,850.-) / 150G. (820.-) <i>Roasted Garlic, Tomato Provençal, Choice of Side</i> สเต็กเนื้อฮอกริบ เซิร์ฟคู่กับซอสไวน์แดงและน้ำจิ้มแจ่ว สำหรับเนื้อ800กรัมและ400กรัม เลือกเครื่องเคียงได้ 2 อย่าง สำหรับเนื้อ150กรัม เลือกเครื่องเคียงได้ 1 อย่าง				
GRAB CAKE WITH CHILI-MANGO SAUCE <i>Roasted Corn Salsa</i> แคร์นเค้ก เซิร์ฟคู่กับซอสมะม่วงและซัลซาร์ข้าวโพดหวาน	580.-	NZ PRIME BEEF RIBEYE STEAK <i>Parmesan Fried Potatoes, Aioli, Mixed Greens</i> สเต็กเนื้อริบอาย เซิร์ฟคู่กับมันฝรั่ง อัยยอสีซอสและสลัด	890.-	
SEARED SCALLOPS WITH SWEET CORN RISOTTO <i>Roasted Tomato Salsa</i> สกาเกล็อบ ไรซอตโตครีมข้าวโพดและมะเขือเทศอบ	480.-	POT AU FEU ^x <i>Braised Short Ribs, Saffron Aioli</i> ปอโตเฟอ สตูเนื้อสันส่วนซี่โครง เซฟรอนอัยยอลส์	890.-	
GRILLED SALMON WITH BEET ROOT SAUCE <i>Roasted Baby Carrots, Potatoes, Red Radish</i> สเต็กปลาแซลมอน เซิร์ฟคู่กับบัทรูทซอส	650.-	BEEF TENDERLOIN ^x WITH TRUFFLE POTATO PUREE <i>Roquette, Green Peppercorn Sauce</i> สเต็กเนื้อสันใน เซิร์ฟคู่กับมันฝรั่งบดและซอสพริกไทยอ่อน	790.-	
SEARED RED SNAPPER WITH TARRAGON LOBSTER SAUCE <i>Tournés Vegetables Medley</i> สเต็กปลากระพงแดง เซิร์ฟคู่กับลิ้นสเตอร์รากรอกซอส	680.-	BEEF BOURGUIGNON <i>Served with Fettuccini</i> สตูเนื้อน่องลาซอสไวน์แดง เซิร์ฟคู่กับเส้นเพดดูซีนี	690.-	
BOUILLABAISSE WITH ROUILLE ^x <i>"A Provence Classic"</i> บวยยาบส ซุปทะเล : กุ้ง ปลาหมึก ปลาและหอยตามฤดูกาล	790.-	PORK TENDERLOIN <i>Apple-Leek Soubise, Choice of Side</i> สเต็กสันในหมู เซิร์ฟคู่กับแอปเปิล-ลิกชูบิส	460.-	
DUCK BREAST A L'ORANGE <i>Potato Purée, Sautéed Broccoli</i> เนื้ออกเป็ด เซิร์ฟคู่กับซอสส้ม มันฝรั่งบดและบร็อกโคลี	520.-	PAN ROASTED PORK STEAK <i>Roasted Mushroom Sauce, Choice of Side</i> สเต็กสันคอกหมู เซิร์ฟคู่กับซอสครีมเห็ดรวม	490.-	
DUCK CONFIT <i>Sautéed Potatoes & Wild Mushrooms</i> น่องเป็ดตุ๋นไฟ เซิร์ฟคู่กับมันฝรั่งและเห็ด	490.-	FRIED PORK KNUCKLE & FRIES <i>Sauerkraut, Salad Greens, Dijon Mustard</i> ขาหมูทอด เซิร์ฟคู่กับเฟรนช์ฟรายส์ สลัดและกะหล่ำดอก	690.-	
CASSOULET <i>Duck Confit, Pork Belly, Smoked Sausage</i> คาสซอล น่องเป็ด หมูสามชั้น ไส้กรอกรมควันและสตูว์ถั่วขาว	690.-	BBQ PORK SPARE RIBS & FRIES <i>Sesame Carrot Slaw</i> ซี่โครงหมูอ่อนซอสบาร์บีคิว เซิร์ฟคู่กับเฟรนช์ฟรายส์	420.-	
ROASTED HALF CHICKEN WITH MARSALA DEMI-GLACE SAUCE <i>Sautéed Potatoes & Wild Mushrooms</i> ไก่ครึ่งตัวย่าง เซิร์ฟคู่กับมาร์ซาลา-เดมีกลาสซอส	480.-	RACK OF LAMB <i>White Beans & Tomato Stew, Demi-Glace Sauce</i> ซี่โครงแกะย่าง เซิร์ฟคู่กับสตูว์ถั่วขาวและเดมีกลาส	820.-	
GARLIC-SOY CHICKEN LEG <i>Parmesan Fried Potatoes, Sesame Carrot Slaw</i> น่องไก่ตุ๋น-ไฟพริกขี้หนูทอด เซิร์ฟคู่กับแคโรตสลาว	420.-	LAMB SHANK MUSHROOM & RED WINE SAUCE <i>Potato Purée</i> น่องแกะซอสเห็ดและไวน์แดง เซิร์ฟคู่กับมันฝรั่งบด	790.-	
		LAMB SHANK PANEANG SAUCE <i>Roti Flat Bread, Kaffir, Red Chili</i> น่องแกะซอสพะเนาง เซิร์ฟคู่กับเบ็งโรตี	790.-	

x Not eligible for further discount or promotions
x รายการที่ไม่สามารถลดราคาหรือใช้ร่วมกับโปรโมชันอื่นๆได้
Prices do not include service charge 10% and VAT 7%
ราคาอาหารในเมนูไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%