

DINNER MENU

19:00 - 22:00



Salad



TERRINE DE CAMPAGNE

with gherkins, onions confit and salad

Terrine de campagne, cornichons, oignons confits et salade

Rs 225

SMOKED DUCK SALAD

on a bed of root vegetable julienne with a crisp salad and croutons | Salade de canard fumé sur un lit de julienne de légumes servie avec une salade croquante et croûtons

Rs 725

MELON AND PARMA HAM

and rocca salad

Assiette de jambon de parme, melon et roquette

Rs 395

FENNEL AND CELERY SALADE

with blue cheese and walnuts

Salade fenouil et de céleri au fromage bleu et noix

Rs 245

GRILLED VEGETABLES STACKS

with quinoa salad

Légumes grillés superposés avec salade de quinoa

Rs 395

CRAB CAKE

with fennel salad

Beignet de crabe et salade de fenouil

Rs 345

CHARCUTERIE BOARD

with pickled gherkins, onions, olives and brown bread

Plateau de charcuteries servies avec cornichons marinés, oignons, olives et pain brun

Rs 525

CHEESE BOARD

with dry fruits, nuts and grapes

Plateau de fromages, fruits secs, noix et raisins

Rs 775

COLD CUTS

A fusion of cold cuts and cheeses

Fusion de charcuteries et de fromages

Rs 775



Soup



ROASTED RED BELL PEPPER AND TOMATO SOUP

with goat cheese

Soupe de poivrons rouges et de tomates rôties avec fromage de chèvre

Rs 315

BEER AND CHEESE SOUP

with bacon and chives

Soupe au fromage et à la bière, bacon et ciboulette

Rs 295

PASTA E FASULE

with spinach and Reggiano parmesan

Soupe de pâtes e fasule aux épinards et au parmesan Reggiano

Rs 295



Pasta



MEAT BALLS SPAGHETTI

tossed in tomato and basil sauce with beef meat balls

Spaghettis à la sauce tomate et basilic avec des boulettes de viande de bœuf

Rs 395

TOMATO AND BASIL SPAGHETTI

tossed in tomato and basil sauce - VG

Spaghettis à la tomate et sauce au basilic - VG

Rs 325

SEAFOOD RAVIOLI

with Thai broth and salad

Raviolis de fruits de mer avec bouillon thaï et salade

Rs 595



Veggie



SMOKY PUMPKIN

with multigrain, pomegranate, feta cheese and rye bread

Potiron fumé servi avec multigrains, grenades, fromage feta et pain de seigle

Rs 295

CHEESE AND VEGETABLES POT

with gratinated grilled seasonal vegetables

Légumes de saison grillés gratinés au fromage

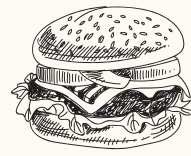
Rs 425

VEGAN CORN DOGS

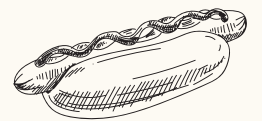
with chips and mustard sauce

Hot dog végétalien servi avec des frites et de la sauce moutarde

Rs 325



Burger



Beef, chicken, vegetable and cheese patty served in a black bun with extra chips and melted cheese

Trio de burgers au bœuf, poulet et légumes avec fromage servi dans un pain noir avec des frites et du fromage fondu

Rs 595

CHEF STYLE BURGERS

Grilled chicken leg burger

Burger de cuisse de poulet grillé

Rs 495

Grilled fish filet burger

Burger de filet de poisson grillé

Rs 525

Pork gravy burger

Burger de porc

Rs 395

CLASSICS BURGERS

Chicken burger

Burger de poulet

Rs 465

Beef hamburger

Hamburger de bœuf

Rs 495

VEG BURGERS

Double stack vegetable and cheese burger - V

Double burger au légumes et au fromage - v

Rs 355

Double stack vegetable patty and quinoa - VG

Double galette de légumes, quinoa et fromage - vg

Rs 395

ADD ON | SUPPLÉMENT

Bacon Bacon	Rs 85
Maple bacon Bacon d'érable	Rs 85
Smoked lard Lardon fumé	Rs 85
Onion gravy Sauce à l'oignon	Rs 45
Melted cheese Fromage fondu	Rs 85

All burgers and sandwiches are served with mayonnaise, lettuce, tomato, French fries or wedges

Tous nos burgers et sandwichs sont servis avec mayonnaise, tomates, laitue, frites ou wedges

DINNER MENU

19:00 - 22:00



Butcher



GRILLED CHICKEN BREAST Rs 695

with truffled potato-carrot purée, cauliflower and more sauce
Blanc de poulet grillé, purée de pommes de terre et de carottes à l'huile de truffe et sauce aux morilles

MILANESE CHICKEN Rs 395

gratinated with cheese, chips, mayonnaise
Poulet à la Milanaise gratiné au fromage servi avec frites et mayonnaise

DUCK BREAST Rs 1,095

served with red cabbage, new potatoes and plum sauce
Magret de canard servi avec choux rouges, pommes de terre et sauce au pruneaux

KOENIGSBERGER KLOPSE Rs 395

Meat balls, sauted potatoes and capers
Koenigsberger klopse (boulettes de viande, pommes de terre sautées et câpres)

SHEPHERD'S PIE Rs 795

Hachis Parmentier

PORK BAKED RIBS Rs 695

12 hours baked ribs with bbq sauce, potatoes and herbs salad
Côtes de porc cuites au four avec sauce bbq et salade de pommes de terre aux herbes

ROASTED PORK BELLY Rs 395

with borloti beans and spinach ragout
Poitrine de porc rôtie avec ragoût d'haricots borloti et épinards

BEEF BOURGUIGNON Rs 695

with potatoes, smoked lardons and forest mushrooms
Bourguignon de boeuf traditionnel avec pommes de terre, lardons fumés et champignons forestiers

VEAL BLANQUETTE Rs 1,195

Blanquette de veau

COQ AU VIN Rs 495

MUSSELS AND FRIES Rs 395

Moules et frites

TRADITIONAL CASSOULET Rs 395

Cassoulet traditionnel



Pastry



ALSATIAN APPLE TART Rs 295

Tarte aux pommes alsacienne

RUM SAVARIN Rs 295

with whipped cream
Savarin au rhum et crème Chantilly

BERIMISU Rs 295

with vanilla ice cream and wild berries coulis
Berimisu à la glace vanille et coulis de baies sauvages

STEAKS

SIGNATURE STEAK



Flank steak stuffed with brie and chilli (320gm) |
Bavette de boeuf farcie au brie et au piment (320gm)

Rs 1,395

RIBEYE Rs 1,095

Entrecôte de boeuf (350 gm)

SIRLOIN Rs 1,295

Faux filet de boeuf (350 gm)

TENDERLOIN Rs 1,495

Filet de boeuf (350 gm)

All steaks are 30 days aged,
Grain fed cattle and served chargrilled

Tous nos steaks proviennent de bovins
nourris au grain âgés de 30 jours et servis grillés



CHOICE OF SAUCES

Choix de sauces

• MAITRE D'HOTEL BUTTER

Beurre maître d'hôtel

• TRUFFLED BÉARNAISE SAUCE

Sauce Béarnaise à la truffe

• PEPPERCORN SAUCE

Sauce au poivre noir

• BBQ SAUCE

Sauce barbecue



SIDE DISHES (2 AT CHOICE)

Accompagnements (2 au choix)



• FRENCH FRIES

Frites

• POTATO WEDGES

Wedges

• PANFRIED POTATOES WITH ONIONS AND PARSLEY

Pommes de terre poêlées à l'oignon et au persil

• POTATO PURÉE | Purée de pommes de terre

• BAKED POTATO | Pommes de terre au four

• GREEN SALAD AND CRUDITÉ

Salade verte et crudités

SOFT CHOCOLATE CAKE Rs 295

with vanilla ice cream
Gâteau au chocolat servi avec la glace vanille

ICE CREAMS Rs 225

Vanilla, chocolate, strawberry, almond
Vanille, chocolat, fraise, amande

SORBETS Rs 225

Tamarin, passion fruits, mango, red fruits
Tamarin, fruits de la passion, mangue, fruits rouges

SIGNATURE ICE CREAMS Rs 255

Ask your waiter for the flavors of the day
Demandez à votre serveur les saveurs du jour