

FRENCH RIVIERA

FRENCH RIVIERA SEAFOOD PLATTER

Oysters, Cocktail Prawns, King Crab, Langoustine, Lobster 1,250

Gillardeau N2 6pcs 320

ADD-ONS

Gillardeau Oysters N2 3pcs	165	Caviar Baeri 30gr	395	Caviar Oscietre 30gr	795
Red Prawns Cocktails 3pcs	95	Langoustine 2pc	95	Scallop Carpaccio	75
Half Boston Lobster	170				

ENTRÉES FROIDES

Sérieole 🌱🍷🍷 75
Yellowtail Crudo, Lemon Jam, Garlic Purée

Thon Rouge 🍷🍷 110
Blue Fin Tuna, Truffle Vinaigrette, Puffed Buckwheat

Tartare de Boeuf 🍷🍷🍷 90
Tenderloin Beef Tartare, Grilled Baguette

Carpaccio de Veau 🍷 95
Veal Filet Carpaccio, Pickles Shimeji, Golden Croutons

Caviar Baeri 30g 🍷🍷🍷🍷🍷 HB supp 195 395
Warm Mashed Potato

Betterave 🌱🍷🍷🍷 70
Beetroot Gazpacho, Beetroot & Green Apple Tartare, Basil Mustard Sorbet

Avocat 🌱🍷🍷 70
Avocado & Tomatoes Tartare, Olives, Basil

Crabe "Bleu" 🍷🍷🍷 90
Shredded Crab, Mediterranean Style, Sour Dough Toast

Poulpe de Mediterranée 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 90
Octopus, Tapenade, Mashed Potato, Hazelnut

Salade Niçoise 🌱🍷🍷🍷 85
White Tuna Belly, Quail Egg, Ratte Potatoes, French Beans

Tomate d'Antan 🍷🍷 85
Compressed Heirloom Tomatoes, Stracciatella Emulsion, Tomato Basil Infusion

ENTRÉES CHAUDES

Pizzetta Truffe 🍷🍷 120
Arugula, Truffle "Crème Fraiche", Fresh Truffle

Consommé de Boeuf 🍷🍷 70
Beef Consommé, Cheese Ravioli

Langoustines 🍷🍷 140
Roasted Scampis, Gratinated Lasagna Pasta, Lime Coconut Nage

Oignon façon Tatin 🍷🍷 75
Caramelized Tropea Onion, Parmesan Ice Cream

Saint Jacques d'Hokkaido 🍷🍷 135
Hokkaido Scallops, Fregola, Bell Peppers, Orange Reduction

FRENCH RIVIERA

DÂTES ET RIZ

Rigatoni Truffe 🍷🍷 190
Black Truffle Rigatoni, Parmesan Cream, Beef Jus

Bouillabaisse à notre Façon 🍷🍷🍷🍷🍷 200
Sea Bass, Langoustine, Scallop, Clams,
Orecchiette Pasta, Lobster Bisque

Fruits de Mer 🍷🍷🍷 190
Mediterranean Style Camargue Rice, Octopus,
Calamari, Langoustine, Prawn, Clams, Sea Bass

POISSONS & VIANDES

Dover Sole 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 HB supp 130 330
"On The Bone", Crushed Potatoes,
Lemon "Beurre Noisette" Foam

Bar de Méditerranée 🍷🍷🍷🍷 205
Mediterranean Sea Bass, Barigoule Artichokes,
Clams & White Wine Emulsion

Poulet Jaune 🍷🍷🍷🍷🍷 180
Chicken Breast, Green Asparagus, Mushrooms,
Pine Nuts, "Yellow Wine" Sauce

Agneau de Lait 🍷🍷 195
24 Hours Slow-Cooked Lamb, Celeriac Purée

Contre-Filet de Boeuf 🍷🍷🍷🍷 HB supp 45 245
"Black Angus" 250gr, Striploin, Black Pepper Sauce

Filet de Boeuf 🍷🍷🍷🍷 HB supp 85 285
"USDA Prime" 180gr, Tenderloin, Bourguignon Sauce

VÉGÉTARIEN

Artichauts Barigoule 🍷🍷 145
Artichoke, Crushed Ratte Potatoes, Red Beans,
Black Truffles

Ratatouille 🍷🍷 130
Zucchini, Eggplant, Confit Onions, Bell Pepper,
Tomato Coulis

Asperges Vertes 🍷🍷🍷 130
Green Asparagus, Celeriac Purée, Mushrooms,
Caramelized Apple, Sweet Potatoes, Pine Nuts

GARNITURES

Salade De Tomates 🍷🍷 45

Frites 🍷🍷 45

Pomme de Terre "à la Fourchette" 🍷🍷 45

Purée de Pomme de Terre 🍷🍷 45

Légumes Sautés 🍷🍷 45

Supplément Truffe, 3gr 75

DÉGUSTATION

Take A Culinary Journey To The South Of France With A
Dégustation Menu Curated By Chef Kim Joinié-Maurin

La Pizzetta Truffe 🍷🍷
Arugula, Truffle "Crème Fraiche", Fresh Truffle

La Langoustine 🍷🍷🍷
Roasted Scampi, Gratinated Lasagna Pasta,
Lime Coconut Nage

Le Poulpe de Méditerranée 🍷🍷🍷
Octopus Slices, Black Olive Tapenade,
Mashed Potato, Hazelnuts

Crabe "Bleu" 🍷🍷🍷
Shredded Crab, Mediterranean Style, Sour Dough Toast

🍷 Pascal Jolivet - Attitude - Sauvignon Blanc

L'Oignon façon Tatin 🍷🍷
Caramelized Onion, Parmesan Cheese Ice Cream

🍷 Veuve Clicquot - Yellow Label - Brut

Le Consommé de Boeuf 🍷🍷
Beef Consommé, Cheese Ravioli

🍷 Domaine Joseph Drouhin - Vaudon - Chablis

La Bouillabaisse à notre Façon 🍷🍷🍷
Sea Bass, Langoustine, Scallop, Clams,
Orecchiette Pasta, Bisque

🍷 Famille Hugel - Riesling

Le Poulet Jaune 🍷🍷🍷
Chicken Breast, Green Asparagus, Mushrooms,
Pine Nuts, "Yellow Wine" Sauce

🍷 Château Clarisse - Puisseguin - Saint-Emilion
OR

Le Filet de Boeuf 🍷🍷🍷🍷 Supp. AED 55
USDA Prime Beef Tenderloin, Mashed Potatoes,
Carrots, Pearl Onion, Bourguignon Sauce

🍷 Tenuta Sette Ponti - Crognolo

Les Desserts

🍷 Torres Floralis - Moscatel Oro

AED 550 Per Person

AED 440 Wine Pairing Per Person



JOIN THE CLUB
Unlock exclusive dining rewards with

Jumeirah ONE

FRENCH RIVIERA

FRENCH RIVIERA SEAFOOD PLATTER

Устрицы, Креветки,
Краб, Лангустин,
Лобстер 1,250

Устрицы Gillardeau 320
№2 6 шт

ADD-ONS

Gillardeau Oysters №2 3pc 165
Устрицы 3 шт.

Red Prawns Cocktails 3pc 95
Креветки 3 шт.

Langoustine 2pc 95
Лангустин 2 шт.

Half Boston Lobster 170
Половина Лобстера

Scallop Carpaccio 75
Карпаччо из гребешков

Caviar Baeri 3og 395
Черная икра Ваери

Caviar Oscietre 3og 795
Черная икра осетра

ENTRÉES FROIDES

Sérieole 75
Маринованное филе белой рыбы с
лимонным соусом

Tartare de boeuf 90
Традиционный говяжий тартар

Caviar Baeri 30g 395
*Доплата AED 195
Картофельное пюре с черной икрой

Betterave 70
Тартар из свеклы, сорбет из
зелени и горчицы

Avocat 70
Авокадо тартар с томатом

Crabe "Bleu" 90
Мясо краба в средиземноморском стиле

Poulpe de Méditerranée 90
Запеченный осьминог с томатами,
картофельным пюре, оливками

Salade niçoise 85
Шулец, перепелиные яйца, картофель,
перец, бобы

Tomates d'antan 85
Томаты Heirloom, страчателла,
эмульсия из базилика

Thon Rouge 110
Карпаччо из "Blue Fin" тунца с
трюфельным дрессингом и "Sobacha" зёрнами

Carpaccio de Veau 95
Карпаччо из телятины с грибами
"Shimeji" и гренками

ENTRÉES CHAUDES

Pizzetta truffe 120
Трюфельная пицца

Consommé de boeuf 70
Говяжий бульон с сырными ravioli

Langoustines 140
Запеченная паста с обжаренным лангустинном с лайм-кокосовой эмульсией

Oignon façon tatin 75
Запеченный, карамелизированный лук с мороженым из пармезана

Saint Jacques d'Hokkaido 135
Гребешки, фрегола паста, перец, апельсиновая эмульсия

FRENCH RIVIERA

DÂTES ET RIZ

- Rigatoni truffe** (A)(B) 190
Ригатони, трюфель, пармезан, сливки
- Bouillabaisse à notre façon** (A)(B)(C)(D)(E)(F) 200
Буйабес суп, сибас, лангустин, гребешок, паста орекьетте
- Fruits de mer** (A)(B)(C) 190
Рис с морепродуктами

POISSONS & VIANDES

- Dover sole** (A)(B)(C)(F) *Доплата AED 130 330
Морской язык с толченым картофелем
- Bar de Méditerranée** (A)(B)(C)(D) 205
Сибас с артишоком в пенной эмульсии из белого вина
- Poulet jaune** (A)(B)(C)(F) 180
Куриная грудка, соус из вина, спаржа, кедровые орехи
- Agneau de lait** (A)(B) 195
ШоMLEная 24 часа баранина, торе из сельдерея
- Contre-filet de boeuf** (A)(B)(C)(D) 245
*Доплата AED 45
Стриплойн стейк, соус из черного перца
- Filet de boeuf** (A)(B)(C)(D) 285
*Доплата AED 85
Шендерлойн, бургиньон соус

VÉGÉTARIEN

- Artichauts barigoule** (V)(A) 145
Артишок, толченый картофель, трюфель красная фасоль
- Ratatouille** (V)(A) 130
Цуккини, баклажаны, болгарский перец, томат
- Asperges vertes** (V)(A)(B) 130
Спаржа, торе из сельдерея, грибы, кедровые орехи карамелизированное яблоко

GARNITURES

- Tomato salad/Шоматный салат** (A)(B) 45
- Fries Картофель фри** (V)(A) 45
Add truffle/Добавить трюфель 45
- Crushed potatoes** (V)(A) 45
ШоMLEнный картофель
- Mashed potatoes** (A)(B) 45
Картофель торе
Add truffle/Добавить трюфель 75
- Sauteed vegetables/Овоши** (A)(B) 45

DÉGUSTATION

Take a culinary journey to the South of France with a dégustation menu curated by chef Kim Joinié-Maurin

La pizzetta truffe (A)(B)

Трюфельная пицца

La Langoustine (A)(B)

Запечённая паста с обжаренным лангустинном с лайм-кокосовой эмульсией

Le poulpe de Méditerranée (A)(B)(C)(D)

Запеченный осьминог с томатами, картофельным пюре, оливками

Le crabe "Bleu" (A)(B)(C)(D)

Мясо краба в средиземноморском стиле

🍷 Pascal Jolivet - Attitude - Sauvignon Blanc

L'oignon façon tatin (A)(B)

Запеченный, карамелизированный лук с мороженым из пармезана

🍷 Veuve Clicquot - Yellow Label - Brut

Le consommé de boeuf (A)(B)

Говяжий бульон с сырными ravioli

🍷 Domaine Joseph Drouhin - Vaudon - Chablis

La bouillabaisse à notre façon (A)(B)(C)(D)(E)(F)

Буйабес суп, сибас, лангустин, гребешок, паста орекьетте

🍷 Famille - Hugel - Riesling

Le poulet jaune (A)(B)(C)(D)

Куриная грудка, спаржа, кедровые орехи Жи

🍷 Chateau Clarisse Puisseguin Saint Emilion

Le filet de boeuf (A)(B)(C)(D)

*Доплата AED 55

Шендерлойн, бургиньон соус

🍷 Tenuta Sette Ponti - Cagnolo

Les Desserts

🍷 Torres Floralis Moscatel Oro

Les Desserts

AED 550 Per person

AED 440 Wine pairing per person



JOIN THE CLUB
Unlock exclusive dining rewards with

Jumeirah ONE