



Morning is a quiet beginning, a breath of light, a tender promise.
Breakfast is where warm bread comforts, fruit glows in soft light, and
coffee speaks in whispers. Let your day begin like a poem, simple, sincere,
and full of grace...

*To me, food is as much about the moment, the occasion, the
location and the company as it is about the taste...*

- Chef Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire



Business breakfast

Monday to Friday

Choice of eggs: pan fried, poached, scrambled or plain omelette 105
Viennoiserie basket (mini croissant, mini pain au chocolat, brioche, ficelle)
Coffee, tea or hot chocolate & fresh juice

Eggs Les oeufs

Plain Eggs ^{(E) (D) (G)} 45

Pan fried, poached, scrambled or plain omelette

Omelette PG ^{(E) (G) (D)} 70

Wild mushrooms, cheese

Scrambled Eggs PG ^{(E) (D) (G)} 65

Fresh herbs, mascarpone

Eggs Benedict ^{(E) (G) (D)} 75

Poached eggs, veal bacon, Hollandaise sauce, English muffin

CHOIX Eggs ^{(E) (D) (G)} 70

Tomato sauce, avocado, goat cheese toast

CHOIX du Nord ^{(E) (D) (G) (F)} 75

Tomato sauce, avocado, goat cheese toast, smoked salmon

CHOIX Royal ^{(E) (D) (G)} 95

*Eggs (Pan fried, poached, scrambled or plain omelette), pochas beans,
tomato sauce, veal bacon, sausage, avocado, baby potatoes*

Extra Side

*Avocado 25 | Veal bacon 28 | Grilled Shimizu chicken 28
Smoked salmon 35 | Chicken and mustard sausage 25*

Sweet breakfast Côté sucré

Crêpes ^{(G) (D)} 80
Sugar, maple syrup or chocolate sauce

French Toast ^{(G) (D)} 80
Salted caramel butter, vanilla Chantilly

Porridge ^{(G) (D)} 55
With water or fresh milk, honey or sugar

Porridge with fresh fruits ^{(G) (D)} 67
With water or fresh milk, fresh fruits, honey or sugar

Fresh Fruit Salad 45

Viennoiseries

Croissant ^{(G) (E) (D)} 21

Viennoiserie of the day ^{(G) (E) (D)} 20

Pain au Chocolat ^{(G) (E) (D)} 22

Chocolate & Almond / Cheese / Almond Croissant ^{(G) (E) (D)} 32 / 32 / 33

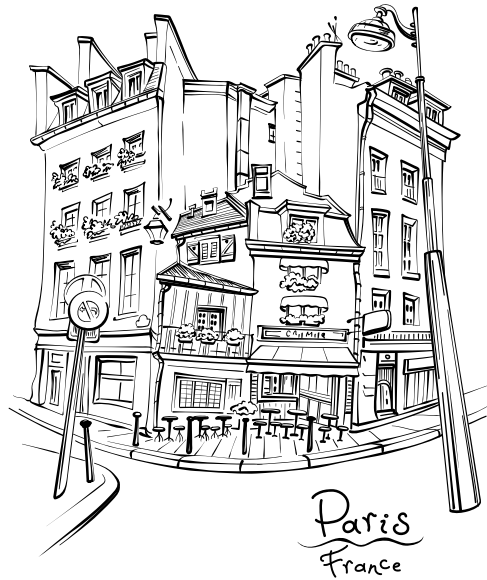
Viennoiserie Basket ^{(G) (E) (D)} 45
(mini croissant, mini pain au chocolat, brioche, ficelle)

(F) Fish, (G) Gluten, (D) Dairy, (E) Egg, (N) Nuts, (M) Mustard, (V) Vegetarian

Prices are in AED inclusive of 10% service charge 7% municipality fees and 5% VAT

Starters & salads Entrées & salades

Burrata, heirloom tomatoes, black olive powder ^{(E) (G) (N) (D)} Burrata, tomates heirloom, poudre d'olive noire	190
Grilled octopus, lentil hummus, pomegranate, radicchio salad ^{(D) (Ss) (N) (F) (G) (M)} Poulpe grillé, humus de lentille, salade de trévisse aux grenades	125
Burnt avocado, grapefruit, shrimp, Marie Rose mayonnaise ^{(Sf) (Sy) (E)} Avocat brûlé, pamplemousse, crevettes et mayonnaise Rose	120
Endive salad with walnuts and Roquefort cheese, Cecina di León ^{(G) (D) (N)} Salade d'endives, noix et Roquefort, Cecina di León	120
Chicken Caesar salad ^{(G) (D) (E) (F) (M)} Ceasar au poulet	100
Omani shrimp Caesar salad ^{(G) (E) (Sh) (D) (F) (M)} Ceasar aux crevettes d'Oman	105
Blue lobster salad, fresh coriander ^{(Sh) (D) (E) (M) (Contains alcohol)} Salade de homard bleu à la coriandre fraîche	220



Soup Soupes

Soup of the day ^(D) Soupe du moment	80
Wild mushroom velouté, egg 67° ^{(G) (CY) (D)} Velouté de champignons sauvages, œuf à 67°	95
Cauliflower velouté with nutmeg ^{(G) (E) (D)} Velouté de chou-fleur à la muscade	85

Main courses Plats principaux

Organic salmon, red quinoa with tomato marmalade, bean sprout, sorrel with raspberries ^{(F) (D) (Sy)} Pavé de saumon bio, galette de quinoa rouge tomatée, pousses de soja, fondue d'oseille aux framboises	225
Catch of the day ^{(F) (D)} Le poisson du jour	175
Beef stew à la Bourguignone, tagliatelles ^{(D) (G) (E) (CY) (Contains alcohol)} Daube de boeuf à la Bourguignone, tagliatelles	185
Spelt risotto with Tiger prawns ^{(G) (D) (Sh) (E) (Contains alcohol)} Risotto de petit épeautre aux crevettes tigrées	190
Tandoori chicken skewers, durum wheat galette with colourful peppers and sultanas ^{(G) (D) (Cy) (Contains alcohol)} Brochettes de volaille en tandoori, galette de blé dur aux poivrons multicolores et raisins blonds	185
Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5), sweet onion marmelade with juniper, Bearnaise sauce ^{(E) (D) (Contains alcohol)} Entrecôte de boeuf Wagyu grillée (grade 5), marmelade d'oignons doux au genièvre, sauce Béarnaise	330



Sandwiches Sandwichs

Served with choice of fries or salad



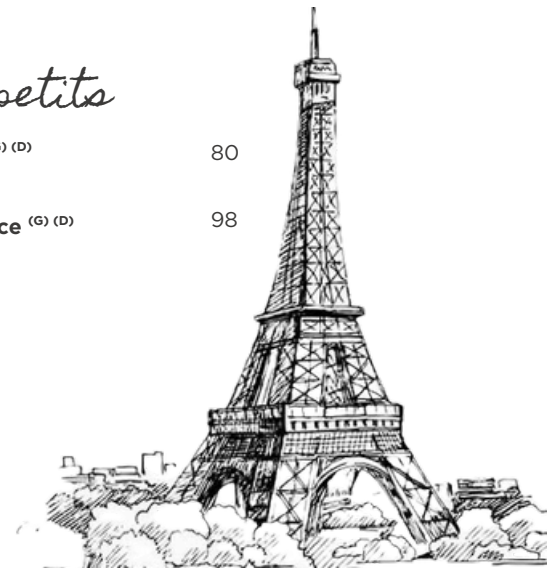
Club sandwich - chicken breast, egg, veal bacon, tomato, lettuce ^{(G) (D) (M) (E)} Club sandwich - blanc de volaille fermière, oeuf dur, bacon de veau, tomate, laitue	100
Smoked salmon bagel - cream cheese, cucumber, dill ^{(F) (D) (E) (G) (N)} Bagel au saumon fumé - concombre, Philadelphia, aneth	105
Roast beef baguette - Australian beef fillet, Dijon mustard onion jam, Comté cheese, baby spinach ^{(G) (M) (D)} Roast beef baguette - filet de bœuf australien, marmelade d'oignons à la moutarde de Dijon, Comté, pousses d'épinard	120
CHOIX cheeseburger - onion marmalade, cheddar cheese, Datterino tomatoes, iceberg lettuce ^{(G) (D) (E) (M)} Cheeseburger - marmelade d'oignons, cheddar, tomates sechées, laitue	130
Croque-Monsieur/Madame - parmesan béchamel with mushroom, turkey ham ^{(E) (G) (D)} Béchamel au parmesan, champignons, jambon de dinde	100/105
Sketch's black Croque - zucchini with pesto, tomato marmalade, mozzarella, baby spinach ^{(N) (E) (G) (D) (F)} Croque Noir Sketch - courgettes grillées au pesto, confiture de tomate, mozzarella, pousses d'épinard	85

Sides Garnitures

Garden Salad Salade du jardin	65
Steamed vegetables Légumes vapeur	35
French fries Pommes allumettes	40
Lemongrass pilaw rice Riz pilaf à la citronnelle	35
Mashed potatoes with olive oil Purée de pomme de terre émulsionnée à l'huile d'olive	40

Kids options Choix pour les petits

Homemade PG's nuggets ^{(E) (G) (D)} Nuggets maison	80
Penne pasta with tomato sauce ^{(G) (D)} Penne sauce tomate	98



Business lunch Le déjeuner d'affaires



Monday to Friday, noon to 3 pm

2 - course menu
Starter & main course
or
Main course & café gourmand

129



Classic afternoon tea La pause thé

125 per person

Finger Sandwiches

Croque Monsieur - Parmesan béchamel, mushroom, turkey ham, niara paste, white bread
Tao avocado, toasted black bread
Smoked haddock rillettes, brown bread
Lightly snacked Omani shrimp curry mayonnaise tartlet

Delicate Pastries

Mini pastries of the day
Homemade macarons, loukoum, chocolates
Warm English cake slices, financiers
Scone with clotted cream, bitter orange, strawberry jam

Served with unlimited tea or coffee



(F) Fish, (L) Lupin, (SO₂) Sulphites, (G) Gluten, (D) Dairy, (Sh) Shellfish, (Ss) Sesame Seeds, (E) Egg, (N) Nuts, (SW) Seaweed, (Sy) Soya, (M) Mustard, (C) Crustacean, (CY) Celery, (V) Vegetarian

Prices are in AED inclusive of 10% service charge 7% municipality fees and 5% VAT
Discounts do not apply on Classic Afternoon Tea and Business Lunch