



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** <sup>(E) (D) (G)</sup> 45

*Pan fried, poached, scrambled or plain omelette*

**Omelette PG** <sup>(E) (G) (D)</sup> 70

*Wild mushrooms, cheese*

**Scrambled Eggs PG** <sup>(E) (D) (G)</sup> 65

*Fresh herbs, mascarpone*

**Eggs Benedict** <sup>(E) (G) (D)</sup> 75

*Poached eggs, veal bacon, Hollandaise sauce, English muffin*

**CHOIX Eggs** <sup>(E) (D) (G)</sup> 70

*Tomato sauce, avocado, goat cheese toast*

**CHOIX du Nord** <sup>(E) (D) (G) (F)</sup> 75

*Tomato sauce, avocado, goat cheese toast, smoked salmon*

**CHOIX Royal** <sup>(E) (D) (G)</sup> 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** <sup>(G) (D)</sup> 80  
*Sugar, maple syrup or chocolate sauce*

**French Toast** <sup>(G) (D)</sup> 80  
*Salted caramel butter, vanilla Chantilly*

**Porridge** <sup>(G) (D)</sup> 55  
*With water or fresh milk, honey or sugar*

**Porridge with fresh fruits** <sup>(G) (D)</sup> 67  
*With water or fresh milk, fresh fruits, honey or sugar*

**Fresh Fruit Salad** 45

## Viennoiseries

**Croissant** <sup>(G) (E) (D)</sup> 21

**Viennoiserie of the day** <sup>(G) (E) (D)</sup> 20

**Pain au Chocolat** <sup>(G) (E) (D)</sup> 22

**Chocolate & Almond / Cheese / Almond Croissant** <sup>(G) (E) (D)</sup> 32 / 32 / 33

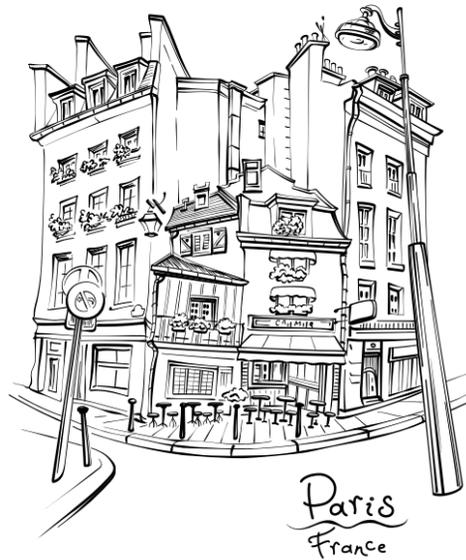
**Viennoiserie Basket** <sup>(G) (E) (D)</sup> 45  
*(mini croissant, mini pain au chocolat, brioche, ficelle)*

(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

<b>Burrata, heirloom tomatoes, black olive powder</b> <sup>(E) (G) (N) (D)</sup> Burrata, tomates heirloom, poudre d'olive noire	190
<b>Grilled octopus, lentil hummus, pomegranate, radicchio salad</b> <sup>(D) (Ss) (N) (F) (G) (M)</sup> Poulpe grillé, humus de lentille, salade de trévis aux grenades	125
<b>Burnt avocado, grapefruit, shrimp, Marie Rose mayonnaise</b> <sup>(Sf) (Sy) (E)</sup> Avocat brûlé, pamplemousse, crevettes et mayonnaise Rose	120
<b>Endive salad with walnuts and Roquefort cheese, Cecina di León</b> <sup>(G) (D) (N)</sup> Salade d'endives, noix et Roquefort, Cecina di León	120
<b>Chicken Caesar salad</b> <sup>(G) (D) (E) (F) (M)</sup> Ceasar au poulet	100
<b>Omani shrimp Caesar salad</b> <sup>(G) (E) (Sh) (D) (F) (M)</sup> Ceasar aux crevettes d'Oman	105
<b>Artichoke heart with grey shrimps</b> <sup>(Sh) (M) (E) (N) (D)</sup> Cœur d'artichaut aux crevettes grises	110
<b>Poached cold leek with vinaigrette, beef pancetta</b> <sup>(M) (G) (E) (D)</sup> Poireaux vinaigrette, pancetta de bœuf	95
<b>Blue lobster salad, fresh coriander</b> <sup>(Sh) (D) (E) (M) (Contains alcohol)</sup> Salade de homard bleu à la coriandre fraîche	220



## Soup Soupes

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

## Main courses Plats principaux

<b>Organic salmon, red quinoa with tomato marmalade, bean sprout, sorrel with raspberries</b> <sup>(F) (D) (Sy)</sup> Pavé de saumon bio, galette de quinoa rouge tomatée, pousses de soja, fondue d'oseille aux framboises	225
<b>Catch of the day</b> <sup>(F) (D)</sup> Le poisson du jour	175
<b>Beef stew à la Bourguignone, tagliatelles</b> <sup>(D) (G) (E) (CY) (Contains alcohol)</sup> Daube de boeuf à la Bourguignone, tagliatelles	185
<b>Spelt risotto with Tiger prawns</b> <sup>(G) (D) (Sh) (E) (Contains alcohol)</sup> Risotto de petit épeautre aux crevettes tigrées	190
<b>Tandoori chicken skewers, durum wheat galette with colourful peppers and sultanas</b> <sup>(G) (D) (Cy) (Contains alcohol)</sup> Brochettes de volaille en tandoori, galette de blé dur aux poivrons multicolores et raisins blonds	185
<b>Lamb kofta with spicy tomato sauce, sweet onions, carmine leaves, feta cheese, Diablo sauce</b> <sup>(G) (D) (Cy) (N) (Contains alcohol)</sup> Kofta (boulette d'agneau à la tomate pimentée), oignonx doux, feuille de carmine, feta, sauce Diable	178
<b>Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5), sweet onion marmelade with juniper, Bearnaise sauce</b> <sup>(E) (D) (Contains alcohol)</sup> 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



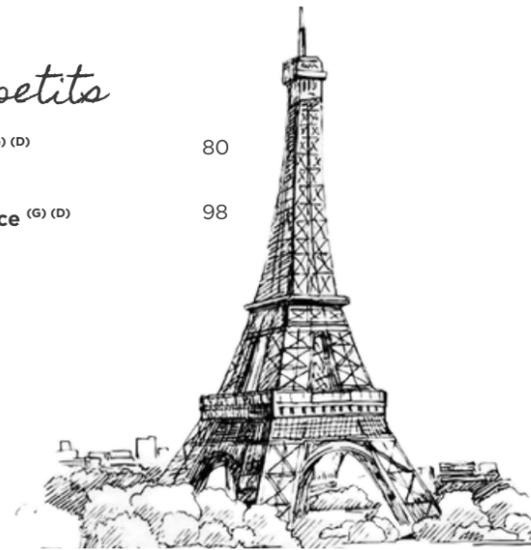
<b>Club sandwich - chicken breast, egg, veal bacon, tomato, lettuce</b> <sup>(G) (D) (M) (E)</sup> Club sandwich - blanc de volaille fermière, oeuf dur, bacon de veau, tomate, laitue	100
<b>Smoked salmon bagel - cream cheese, cucumber, dill</b> <sup>(F) (D) (E) (G) (N)</sup> Bagel au saumon fumé - concombre,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

## Sides Garnitures

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

## Kids options Choix pour les petits

<b>Homemade PG's nuggets</b> <sup>(E) (G) (D)</sup> Nuggets maison	80
<b>Penne pasta with tomato sauce</b> <sup>(G) (D)</sup> 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, (SO<sub>2</sub>) 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