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



Business breakfast

Monday to Friday

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

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) — 23

Viennoiserie of the day (G) (E) (D) — 24

Pain au Chocolat (G) (E) (D) — 24

Chocolate & Almond / Cheese / Almond Croissant (G) (E) (D) — 32 / 32 / 33

Viennoiserie Basket (G) (E) (D) — 47
(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) — 190
Burrata, tomates heirloom, poudre d'olive noire

Grilled octopus, lentil hummus, pomegranate, radicchio salad (D) (Ss) (N) (F) (G) (M) — 125
Poulpe grillé, humus de lentille, salade de trévise aux grenades

Artichoke salad with pine nuts (N) — 110
Salade d'artichauts épineux aux pignons

Chicken Caesar salad (G) (D) (E) (F) (M) — 100
Ceasar au poulet

Omani shrimp Caesar salad (G) (E) (Sh) (D) (F) (M) — 105
Ceasar aux crevettes d'Oman

Blue lobster salad, fresh coriander (Sh) (D) (E) (M) (Contains alcohol) — 220
Salade de homard bleu à la coriandre fraîche

Grilled eggplant, salty anchovy, redcurrants (G) (F) (SY) — 98
Aubergine grillée, anchois au sel, groseilles



Soup
Soupes

Soup of the day (D) — 80
Soupe du moment

Wild mushroom velouté, egg 67° (G) (CY) (D) — 95
Velouté de champignons sauvages, œuf à 67°

Cumin lentil velouté (G) (D) — 85
Velouté de lentilles au cumin

Main courses
Plats principaux

Organic salmon, red quinoa with tomato marmalade, bean sprout, sorrel with raspberries (F) (D) (Sy) — 225
Pavé de saumon bio, galette de quinoa rouge tomatée, pousses de soja, fondue d'oseille aux framboises

Catch of the day (F) (D) — 175
Le poisson du jour

Beef stew à la Bourguignone, tagliatelles (D) (G) (E) (CY) (Contains alcohol) — 185
Daube de boeuf à la Bourguignone, tagliatelles

Marinated Omani shrimp spaghetti (G) (D) (Sh) (E) — 190
Spaghetti aux crevettes d'Oman

Tandoori chicken skewers, durum wheat galette with colourful peppers and sultanas (G) (D) (Cy) (Contains alcohol) — 185
Brochettes de volaille en tandoori, galette de blé dur aux poivrons multicolores et raisins blonds

Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5), sweet onion marmelade with juniper, Bearnaise sauce (E) (D) (Contains alcohol) — 330
Entrecôte de boeuf Wagyu grillée (grade 5), marmelade d'oignons doux au genièvre, sauce Béarnaise

Lamb chop, roasted ricotta cheese with star anise, blistered tomatoes with basil, mild curry pilaf rice (D) — 180
Côtes, ricotta rôti à l'anis étoilé, tomates éclatées au basilic, riz pilaf au curry doux.



Sandwiches
Sandwichs

Served with choice of fries or salad

Club sandwich - chicken breast, egg, veal bacon, tomato, lettuce (G) (D) (M) (E) — 100
Club sandwich - blanc de volaille fermière, oeuf dur, bacon de veau, tomate, laitue

Smoked salmon bagel - cream cheese, cucumber, dill (F) (D) (E) (G) (N) — 105
Bagel au saumon fumé - concombre, Philadelphia, aneth

French baguette - Comté cheese, gherkins, onions with mustard, spinach leaves (G) (M) (D) — 105
Baguette française - Comté, cornichons, oignons moutardés, pousses d'épinard

CHOIX cheeseburger - onion marmalade, cheddar cheese, Datterino tomatoes, iceberg lettuce (G) (D) (E) (M) — 130
Cheeseburger - marmelade d'oignons, cheddar, tomates sechées, laitue

Croque-Monsieur/Madame - parmesan béchamel with mushroom, turkey ham (E) (G) (D) — 100/105
Béchamel au parmesan, champignons, jambon de dinde

Sketch's black Croque - zucchini with pesto, tomato marmalade, mozzarella, baby spinach (N) (E) (G) (D) (F) — 85
Croque Noir Sketch - courgettes grillées au pesto, confiture de tomate, mozzarella, pousses d'épinard

Sides
Garnitures

Garden Salad — 65
Salade du jardin

Steamed vegetables — 35
Légumes vapeur

French fries — 40
Pommes allumettes

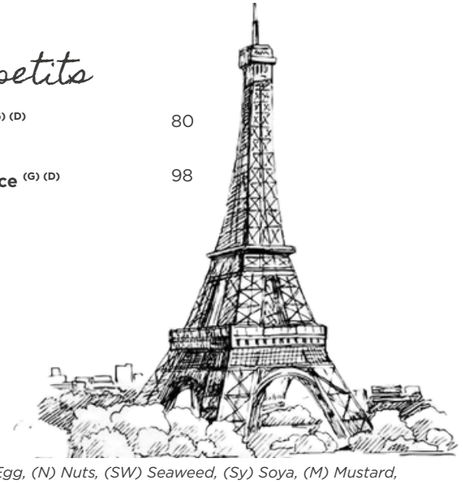
Mild curry basmati rice pilaf — 35
Pilaf de riz basmati au curry doux

Mashed potatoes with olive oil — 40
Purée de pomme de terre émulsionnée à l'huile d'olive

Kids options
Choix pour les petits

Homemade PG's nuggets (E) (G) (D) — 80
Nuggets maison

Penne pasta with tomato sauce (G) (D) — 98
Penne sauce tomate



Business lunch
Le déjeuner d'affaires

Monday to Friday, noon to 3 pm

2 - course menu — 129
Starter & main course
or
Main course & café gourmand



Classic afternoon tea
La pause thé

125 per person

Finger Sandwiches

Croque Monsieur
Avocado tart
Chicken with curry mayo
Tuna rillettes

Delicate Pastries

Mini pastries of the day
Homemade macaroons, 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_2) 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