

# PEOPLE

RESTAURANT



LUNCH & DINNER

DOWNTOWN & FAQRA

AÏSHTI



ENTREES / STARTERS

<b>Gaspacho de tomates</b> Tomato gazpacho	<b>22 000</b>
<b>Salade de poulet grillé</b> <b>Blanc de poulet, Stilton, avocat, bacon grillé, vinaigre de xérès, et huile d'olive</b> Grilled chicken salad with avocado, Stilton cheese, grilled bacon, sherry vinegar and olive oil	<b>34 000</b>
<b>Salade de thon blanc</b> <b>Filet de thon blanc, concombres, olives, basilic, radis, et poivron rouge</b> White Tuna Salad White tuna, cucumbers, olives, basil, radish and red peppers	<b>38 000</b>
<b>Salade d'asperges vertes, au crabe et avocat</b> Green asparagus salad with crab and avocado	<b>49 000</b>
<b>Le chèvre chaud sur du pain de campagne, salade aux noix et abricots séchés</b> Warm goat cheese on country bread served over a salad with walnuts and dried apricots	<b>33 000</b>
<b>Les légumes grillés et la mozzarella di Bufala marinés à l'huile d'olive</b> Grilled vegetable salad and Buffalo mozzarella marinated in olive oil	<b>35 000</b>
<b>Salade Feta, olives, oignons rouges, thym, poivron rouge, tomates, concombres et menthe</b> Feta salad, olives, red oignons, thyme, red pepper, tomatoes, cucumbers and mint	<b>33 000</b>
<b>Salade de quinoa, canneberges, crevettes, aubergine au vinaigre de framboise</b> Quinoa salad, cranberries, shrimp, eggplant with raspberry vinegar	<b>39 000</b>
<b>Salade de crevettes grillées, baby romaines, roquettes, avocats, tomates cerises, jus de citron, huile d'olive, et basilic</b> Grilled shrimp salad with baby romaine lettuce, rocca, avocado, cherry tomatoes, and citrus, olive oil and basil dressing	<b>42 000</b>
<b>Les lentilles vertes du Puy à l'huile d'olive et balsamique</b> Green Puy lentils with olive oil and balsamic vinegar	<b>28 000</b>
<b>Tarte fine de légumes grillés</b> Grilled vegetable tart	<b>35 000</b>
<b>Tartare de saumon bio, sauce Japonaise</b> Organic salmon tartar with Japanese sauce	<b>54 000</b>
<b>ou</b> <b>Saumon bio fumé aux baies roses</b> Organic smoked salmon with pink pepper corn	
<b>La roquette avec du parmesan, de l'huile d'olive et du balsamique</b> Rocca leaves with parmesan, olive oil and balsamic vinegar	<b>24 000</b>
<b>Carpaccio de daurade royale, jus de citron, huile d'olive</b> Royal bream carpaccio with lemon juice and olive oil	<b>39 000</b>
<b>Le carpaccio de boeuf, feuilles de roquettes et parmesan</b> Beef carpaccio with rocca leaves and parmesan	<b>39 000</b>



CARTE DES VINS / WINE LIST

<b>BLANCS / WHITE</b>	
Château Kefraya, blanc de blanc	<b>55 000</b>
Château Ksara Chardonnay	<b>60 000</b>
Gavi Di Gavi 2013, Tacchino, Italie	<b>90 000</b>
Chablis 2013, Domaine Châtelain, Bourgogne	<b>116 000</b>
Pouilly-Fumé 2012, Les Pèchignolles, Vallée de la Loire	<b>136 000</b>
Pouilly-Fuissé 2013, Joseph Drouhin	<b>147 000</b>
<b>ROUGES / RED</b>	
Château Ksara, Cabernet Sauvignon	<b>60 000</b>
Côtes-Du-Rhône 2012	<b>54 000</b>
Chianti, Barbanera 2012	<b>54 000</b>
Cheval Noir, Bordeaux 2012	<b>84 000</b>
Brouilly 2013, Joseph Drouhin	<b>94 000</b>
Château Tour de Pez 2008, Saint-Estèphe	<b>200 000</b>
Les Fiefs de Lagrange 2010	<b>262 000</b>
Segla Margaux 2008	<b>288 000</b>
Château Brane-Cantenac 2006,	<b>553 000</b>
2ème Cru Classé, Margaux	
Château L'Évangile 2004, Pomerol	<b>1 000 000</b>
Château Mouton Rothschild 1996,	<b>4 000 000</b>
1er Cru Classé, Pauillac	
<b>ROSÉS / ROSÉ</b>	
Ksara Sunset	<b>51 000</b>
Sables d'Azur 2013, Côtes de Provence	<b>53 000</b>
<b>CHAMPAGNES / CHAMPAGNE</b>	
Laurent-Perrier Brut	<b>270 000</b>
Laurent-Perrier Rosé Brut	<b>540 000</b>
Billecart-Salmon Brut	<b>250 000</b>
Billecart-Salmon Rosé	<b>370 000</b>



PLATS / MAIN COURSE

<b>Le burger au faux filet "black Angus" à notre façon avec des frites</b> Black Angus striploin burger with French fries	<b>39 000</b>
<b>Le club sandwich traditionnel avec des frites</b> The traditional club sandwich with French fries	<b>36 000</b>
<b>Les capellinis à la concassée de tomates, mozzarella di Bufala</b> Capellini with crushed tomatoes and Buffalo mozzarella	<b>42 000</b>
<b>Risotto aux amandes et citron</b> Risotto with almond and lemon	<b>42 000</b>
<b>Poulet fermier rôti, avec des frites</b> Roasted chicken with French fries	<b>53 000</b>
<b>Le filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert avec des frites</b> Grilled beef filet with pepper sauce, with French fries	<b>53 000</b>
<b>Tartare d'onglet de bœuf, avec des frites</b> Skirt steak tartar with French fries	<b>53 000</b>
<b>Crevettes au curry et légumes verts, riz basmati aux amandes</b> Curry shrimp and green vegetables with basmati rice and almonds	<b>53 000</b>
<b>Saumon bio d'Écosse mi-cuit, ravioles de chèvre et ricotta, jus de pommes vertes et céleri</b> Organic half-cooked Scottish salmon, ricotta and goat cheese ravioli with green apple juice and celery	<b>64 000</b>
<b>Filet de bœuf bio grillé sauce poivre vert avec des frites</b> Grilled organic beef filet with green pepper sauce with French fries	<b>64 000</b>
<b>L'escalope de veau panée, jambon de parme, mozzarella di Bufala et penne</b> Pan fried veal escalope, parma ham, Buffalo mozzarella and penne pasta	<b>64 000</b>
<b>Mérou rôti aux courgettes, jus de poisson de roche</b> Roasted grouper with zucchini in rock fish sauce	<b>69 000</b>
<b>Entrecôte Angus de 100 jours élevé au grain, pomme grenaille</b> 100 day grain fed Angus Entrecôte grenaille potatoes	<b>75 000</b>
<b>Le homard à l'armoricaine avec des linguinis et de la concassée de tomates fraîches</b> Lobster with linguini and crushed tomatoes	<b>75 000</b>



DESSERTS / DESSERTS

<b>Le millefeuille à la vanille bourbon</b> Vanilla millefeuille	<b>15 000</b>
<b>Le chocolat en gâteau coulant tiède et glace à la vanille</b> Chocolate cake with vanilla ice cream	<b>15 000</b>
<b>Les profiteroles</b> Profiteroles	<b>15 000</b>
<b>La pomme en tarte finement feuilletée</b> Fine apple pie	<b>15 000</b>
<b>Le baba au rhum coco sur une gelée passion crème légère à la vanille</b> Coco baba au rhum with passion fruit jelly and light vanilla cream	<b>15 000</b>
<b>La banane caramélisée en tarte sablée sur une crème légère à la vanille</b> Caramelized banana tart with light vanilla cream	<b>15 000</b>
<b>Panna cotta, matcha, litchi et framboise</b> Matcha Panna cotta with lychee and raspberry	<b>18 000</b>
<b>Éclair passion</b> Passion fruit éclair	<b>15 000</b>
<b>Éclair au chocolat</b> Chocolate éclair	<b>15 000</b>
<b>Le chocolat liégeois</b> Chocolate sundae	<b>15 000</b>
<b>Les glaces et sorbets maison</b> Vanille, chocolat, café, pistache de Bronte, coco, eau de rose, fraise, citron, orange Homemade ice cream and sorbet Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut, rose water, strawberry, lemon, orange	<b>15 000</b>