

LUNCH AND DINNER

All our meats are from USA and Australia.
V Suitable for vegetarian.



STARTERS – LES ENTRÉES

Tuna carpaccio, shaved fennel, watermelon, citrus condiments Carpaccio de thon rouge, fenouil, pastèque, condiment d'agrumes	28
Reef fish ceviche with Maldivian spices, coconut, coriander Ceviche de poisson de roche aux épices Maldiviennes, noix de coco, coriandre	29
Selection of sashimi – Tuna / Salmon / Reef fish– 3 pieces each Sélection de sashimi – Thon / Saumon / Poisson de récif – 3 pièces chacun	38
Assortment of steamed Dim Sum – 6 pieces Assortiment de Dim Sum – 6 pièces	38
Tiger prawns à la Plancha with Chimichuri Sauce Crevettes tigrées à la plancha, Sauce Chimichuri	49
✓ Peppered Burrata, cherry tomato, mesclun, Arugula Burrata bien poivrée, tomate cerise, mesclun, roquette	36
Deep fried crunchy Vietnamese spring rolls Nems croustillants à la Vietnamienne	
Lobster, sweet-chili sauce Homard, sauce aigre-douce	48
Chicken, peanut sauce Poulet, sauce cacahuète	24
✓ Vegetable, sweet-chili sauce Legumes, sauce aigre-douce	19
Vietnamese rice duck paper rolls, plum sauce Rouleaux de Printemps au Canard, sauce à la prune	26
Marinated red tuna sliced, Tataki dressing, crunchy vegetables Tranche de thon rouge marinée, sauce Tataki, légumes croquants	28
Maldivian spiced sweet potato & crab cake, pineapple curry leaf chutney Gâteau de crabe et patate douce, Chutney ananas-feuilles de Curry	34

SOUPS – LES SOUPES

- ✓ **Tomato gazpacho, cherry tomato, basil** 26
Gaspacho de tomate, tomate cerise, huile d'olive au basilic
- Cucumber, mint & green apple Gazpacho, king crab meat** 48
Gaspacho de concombre, menthe et pomme verte, chaire de crabe royal
- ✓ **Arabic lentil soup with croutons** 24
Soupe de lentille à l'orientale, croutons
- ✓ **Vegetable cream soup** 24
Crème de légumes
- Chinese style sweet corn chicken soup, spring onion** 26
Soupe chinoise de maïs et volaille, oignon cébette
- Thai style “Tom Kha” chicken soup** 29
Soupe Thaïlandaise “Tom Kha” au poulet

SALADS – LES SALADES

- Chicken Tikka salad with Condiments** 36
Salade de volaille mariné façon Tikka, Condiments
- Indian style “Aam Aur Pudina” king crab salad, mango dressing** 48
Salade Indienne “Aam Aur Pudina” au crabe royal, vinaigrette à la mangue
- ✓ **Gourmet mesclun, parmesan, green Asparagus, pesto dressing** 29
Mesclun gourmand, parmesan, asperge verte, vinaigrette au pistou
- Indonesian Black Angus beef salad with “Gado” vegetables, peanut dressing** 38
Salade Indonésienne de bœuf Black Angus, légumes façon “Gado”, vinaigrette à la cacahuète
- ✓ **Arabic Fattoush with bread croutons, oregano, cucumber, onion, radish** 29
Salade Fattoush au pain croustillant, origan, concombre, oignon, radis
- Seafood salad, artichoke, Taggiasche olive & rosemary dressing** 36
Salade de fruits de mer, artichaut, olive Taggiasche, vinaigrette au romarin

SALADS — LES SALADES

Caesar salad Salade César

Plain Seule	30
Grilled chicken Poulet grillé	38
Grilled Tiger prawns Crevettes Tigrées Grillées	38
Red tuna Maldivian-style Thon Rouge à la Maldivienne	34
Tandoori chicken Tikka Tandoori chicken Tikka	36
Baby gem, preserved tuna, piquillos pepper, baby spinach Salade de cœur de sucrine, thon confit maison, piquillos, pousse d'épinard	34
Thai chicken salad with lemongrass, mint, coriander, Cashew nut Salade Thaïlandaise au poulet, citronnelle, menthe, coriandre, noix de cajou	36
✓ Quinoa salad, avocado, spinach, cherry tomato, fresh herbs Salade de quinoa à l'avocat, pousse d'épinard, tomate cerise, herbes fraîches	34
Lobster salad, cucumber, avocado, spinach, cherry tomato, fresh herbs Salade de homard, concombre, avocat, épinard, tomate cerise, herbes fraîches	75

CAVIAR SELECTION

Caviar - Kaviari - Oscietre Prestige - 50 gr.	400
Caviar - Kaviari - Oscietre Prestige - 100 gr.	650
Caviar - Kaviari - Baeri Royal - 50 gr.	350
Caviar - Kaviari - Baeri Royal - 100 gr.	550



SANDWICH, BURGERS, WRAPS & ROLLS

Chicken club sandwich - White bread / 6 multi cereals brown bread Club sandwich au poulet - pain blanc / pain brun aux 6 céréales	35
The Cheval Blanc Wagyu Cheeseburger & duck foie gras Le Cheval Blanc cheeseburger au Wagyu et foie gras de canard	62
Black Angus Cheddar Cheeseburger, homemade barbecue sauce Cheeseburger au Black Angus et au Cheddar	48
Chicken Cheeseburger Cheeseburger au poulet	39
Cajun spiced chicken, toasted baguette, bell pepper, tomato & chipotle mayonnaise Poulet aux épices cajun, baguette toastée, poivron, tomate, mayonnaise épicée	42
Pulled beef tortillas with sautéed onion, pickles, cheddar Tortillas de “Pulled Beef”, oignons sautés, cornichon, cheddar	42
Tomato-olive focaccia, tuna sashimi, aioli, pickled fennel, rocket leaves Focaccia tomate-olive, tranche de thon cru, sauce aioli, fenouil aigre-doux, roquette	38
Toasted ciabatta, ham, iceberg, tomato & Comté cheese Ciabatta toasté, jambon blanc, iceberg, tomate, Comté	39
✓ Ciabatta, grilled vegetables, dried tomato, Feta cheese, rocket leaves, pesto Ciabatta aux légumes grillés, tomates séchées, Feta, roquette, pistou	37
Cereal Baguette, chicken, pork / beef bacon, guacamole, egg, romaine, tomato Baguette aux céréales, poulet, bacon de porc / bœuf, guacamole, œuf, romaine, tomate	39
✓ Vegetable cutlet pain Bagnat, gravy sauce, cheese, zucchini, romaine, tomato Pain Bagnat, galette végétarienne, sauce curry, cheddar, courgette, romaine, tomate	32
* Served with French fries / potato wedges, green salad, coleslaw	
* Servis avec pommes frites / potatoes, salade verte, salade de chou	



PASTA – LES PÂTES

Linguini with Alaskan king crab meat, cherry tomato, lemon Linguini au crabe d'Alaska, tomate cerise, citron	58
Orechhietti with tuna, tomato, rocket leaves, basil pesto Orechhietti au thon, tomate, roquette, pistou de basilic	36
Coquillettes, cook ham and Comté cheese Coquillettes au jambon blanc et Comté	36
Your choice of pasta & sauce Votre choix de pâte	
Penne, Rigatoni, Conchiglie, Spaghetti, Fettucine Penne, Rigatoni, Conchiglie, Spaghetti, Fettucine	
Ragu Bolognese Bolognese	42
Alfredo Alfredo	34
Carbonara Carbonara	36
Ali Olio Pepperoncino Ali Olio Pepperoncino	28
Creamy Pesto Crème et pistou de basilic	32
Chef Rohit's Makhani curry sauce Sauce "Makhani" du Chef Rohit	32



ASIAN RICES & NOODLES

Chinese fried rice

Riz saute

Beef Bœuf	44
Chicken Poulet	40
Seafood Fruits de mer	43

Wok fried egg noodles

Wok de nouilles chinoises

Beef Bœuf	44
Chicken Poulet	40
Seafood Fruits de mer	43

Indonesian chicken “Nasi Goreng”

“Nasi Goreng” Indonésien au poulet

40

Thai style flat rice noodle

Nouilles sauté à la Thaïlandaise

Beef Bœuf	44
Chicken Poulet	40
Seafood Fruits de mer	43

★ Served with Prawn Crackers, Tomato, Cucumber, Fried Egg

★ Servis avec beignet de crevette, tomate, concombre, œuf au plat



INDIAN OCEAN CURRY & KEBABS

ALL OUR CURRIES AND KEBABS' SPICINESS CAN BE ADJUSTED AT YOUR CONVENIENCE
LES ÉPICES DE TOUS NOS CURRYS ET KEBABS PEUVENT ÊTRE AJUSTÉES À VOTRE CONVENANCE

Maldivian reef fish curry, roshi, Basmati rice Curry de poisson de roche à la Maldivienne, roshi, riz Basmati	42
Shrimp in Thai Green Curry, steamed Jasmin rice Curry vert de Crevette à la Thaïlandaise, riz au jasmin	48
Lamb “Rogan Josh”, dal tadka, Basmati rice, Naan bread, raita Curry d’agneau “Rogan Josh”, Dal Tadka, riz Basmati, pain Naan, raita	49
Butter chicken Masala, dal tadka, Biryani rice, Naan bread, raita Curry de volaille au Masala, Dal Tadka, riz Biryani, Pain Naan, raita	49
Malaysian beef “Rendang”, prawn crackers, steamed Jasmine rice, Paratha Curry de bœuf à la Malysienne, beignet de crevette, riz vapeur au jasmin, Paratha	49
Tandoori chicken Tikka, Dal Tadka, Biryani rice, Naan bread, chutney, raita Volaille mariné façon “Tikka” au Tandoor, Dal Tadka, riz Biryani, pain Naan, chutney, raita	48
Thai red duck curry, Jasmine rice & prawn crackers Curry rouge de canard façon Thaï, riz au Jasmin, beignet de crevette	55
Sri Lankan “Kukulhumas” curry, Basmati rice, tempered “Pol Sambol”, Paratha Curry de volaille Sri-Lankais, riz Basmati, coconut sambal, Paratha	46
Maldivian “Kandu Kukulhu” tuna spicy curry, Basmati rice, roshi, Papadum Curry de thon Maldivien “Kandu Kukulhu” épicés, Basmati rice, roshi, Papadum	44
✓ “Paneer Makhawala”, yellow Dal Tadka, Biryani rice, Naan bread, chutney, raita “Paneer Makhawala”, Dal Tadka, riz Biryani, pain Naan, chutney, raita	42
✓ Mix Vegetable curry, yellow Dal Tadka, Biryani rice, Naan bread, chutney, raita Mix Vegetable Curry, Dal Tadka, riz Biryani, pain Naan, chutney, raita	38
Malaysian “Udang Sambal Petai”, Jasmine Rice, Prawn Crackers “Udang Sambal Petai” à la Malysienne, riz au Jasmin, beignet de crevette	40

● À LA PLANCHA

Catch of the day Pêche du jour	58
Tiger prawns Crevettes tigrées	69
Maldivian tuna steak Steak de thon Maldivien	52
Indian Ocean reef lobster Langouste de l'Océan Indien	110
Marinated Maldivian chicken Poulet mariné à la maldivienne	47
Lamb chops – 200gr Côtelettes d'Agneau	72
Black Angus beef tenderloin – 200gr Filet de boeuf Black Angus	69
Black Angus beef entrecôte – 300gr Entrecôte de Boeuf Black Angus	89
Wagyu beef tenderloin – 200gr Filet de Boeuf Wagyu	110

● SAUCES & SIDE DISHES – LES SAUCES & GARNITURES

Béarnaise / Mushroom / Red Wine / Pepper / Hollandaise / Vierge / Curry / Lemon Butter Béarnaise / Champignon / Vin Rouge / Poivre / Hollandaise / Vierge / Curry / Beurre Citron	5
French Fries / Mashed potatoes / Steamed mixed vegetables with Herbs / Grilled vegetables / Green beans sautéed with Almonds / Grilled rosemary tomatoes / Gourmet mesclun / Basmati rice / Lightly creamed spinach and button mushrooms / Tandoori Roti / Naan bread Pomme Frites / Mousseline de Pommes de Terre / Légumes vapeur aux herbes / Légumes Grillés / Haricots verts sautés aux Amandes / Tomates grillées au romarin / Mesclun Gourmand / Riz Basmati / Epinards et Champignons légèrement crémeux / Roti Tandoori / Pain Naan	9



MAIN COURSE – LES PLATS

Arabic chicken “Shish Tawouk”, lamb Kebab Poulet “Shish Tawouk”, Kebab d’agneau à l’orientale	58
Red tuna steak à la plancha, green bean, tomato, anchovy’s vierge sauce Steak de thon rouge à la plancha, haricot vert, tomate, sauce vierge à l’anchois	55
Fillet of Black Cod cooked under the salamander, wok of vegetables, soja olive oil Filet de Black Cod à la salamandre, wok de légumes, huile d’olive au soja	65
Barramundi filet à la Plancha, Fregola Sarda lemon and herbs risotto Filet de Barramundi à la plancha, Frégola Sarda cuite comme un risotto au citron et aux herbes	58
Roasted chicken breast with thyme, mushroom ragout, green leaves Suprême de volaille rôti au thym, champignons mijotés, jeunes pousses	49
Wok fried pork tenderloin with black pepper, coriander, garlic, Jasmine rice Wok de filet de porc au poivre, coriandre, garlic, riz au jasmin	56
Braised Black Angus beef cheeks, ratte potato cooked in the jus Joue de bœuf Black Angus braisées, pomme de terre ratte cuîte dans un jus	59



DESSERT – LES DESSERTS

Caramel cheesecake Cheesecake aux caramel	26
Chocolate “Chaud-froid”, vanilla ice cream “Chaud-Froid” au chocolat noir, crème glacée à la vanille	26
Pineapple “île-flottante” Île Flottante à l’Ananas	24
Frosted lemon Citron Givré	22
Angel cream with berries, raspberry sorbet Fruits rouges à la Crème, sorbet framboise	26
“Paris-Brest” “Paris-Brest”	22
Exotic sorbets of coconut, mango, & banana, coconut foam Sorbets exotiques de noix de coco, mangue & banane, espuma de noix de coco	18
Vanilla “Crème Brûlée” Crème brûlée à la Vanille	22
Rhum Baba Baba au Rhum	24
Assortment of exotic seasonal fruit Assortiment de fruits exotiques de saison	24
Tiramisu, Berri Opéra, Mango Motchi, Lemongrass Crème Brûlée, Chocolate – <i>For two to share</i> Tiramisu, Opéra aux fruits rouges, Motchi à la mangue, Crème brûlée à la Citronnelle, Chocolat	32



DESSERT – LES DESSERTS

DOUBLE SCOOP OF...
DEUX BOULES DE...

ICE CREAM – LES GLACES

14

Vanilla / Vanille
Coffee / Café
Chocolate / Chocolat
Pistacchio / Pistache
Carambar / Carambar
Ginger / Gingembre
Tonka bean / Fève de tonka
Cinnamon / Cannelle
Lemongrass / Citronnelle
Peanut Butter / Beurre de Cacahuète
Tagada Strawberry / Fraise Tagada
Oreo / Oreo
Caramel / Caramel
Almonds / Amande
Green Tea / Thé Vert
Black Sesame / Sésame noir

SORBET – LES SORBETS

14

Lemon / Citron
Raspberry / Framboise
Pineapple / Ananas
Guava / Goyave
Coconut / Noix de Coco
Passion Fruit / Fruit de la Passion
Lychee and Rose Water / Litchi et Eau de Rose
Kalamansi / Kalamansi
Banana, Coconut, Lime / Banane, Noix de Coco, Citron Vert
Orange / Orange
Strawberry / Fraise
Mango / Mangue
Olive Oil / Huile d'Olive
Lime / Citron Vert