

ENTRÉE/STARTER

Trio de Foie Gras Français, Terrine d'oie et terrine de Canard mi-Cuit, Foie gras de Canard Poêlé, Coulis d'Orange fraîche avec sa Brioche Maison

TERRINE OF GOOSE AND DUCK FOIE GRAS HALF-COOKED, PAN SEARED DUCK LIVER, SERVED WITH FRESH ORANGE COULIS AND HOME MADE BRIOCHE

\$32

Salade mixte à composer au choix : Crabe Mou, Foie Gras ou Saumon Mariné à l'Aneth

MIXED SALAD WITH CHOICE OF: SOFT CRAB OR FOIE GRAS OR SALMON MARINATED WITH DILL

\$15

Brouillade d'Oursin Frais d'Hokkaido et sa Bruschetta au Beurre d'Algues Nori Fraîches

CREAMY SCRAMBLED EGG WITH FRESH HOKKAIDO SEA URCHIN AND BRUSCHETTA TOPPED WITH FRESH NORI SEAWEED BUTTER

\$29

Caviar Osietra Classique Maison Giaveri

30GR \$115 OU 50GR \$180

Caviar Beluga Maison Giaveri

30GR \$180 OU 50GR \$290

Servi avec shot de Vodka Romanov

SERVED WITH SHOT OF ROMANOV VODKA

Escargots à l'Ancienne

SNAILS WITH CROUTONS, ALMOND POWDER, GARLIC AND PARSLEY

SIX \$15/TWELVE \$29

SOUPE/SOUP

Consommé La Résidence

BLACK CHICKEN CLEAR SOUP WITH STUFFED RAVIOLI OF FOIE GRAS

\$17

Soupe de Poulet aux Fines Herbes Khmères et Julienne de Truffe Noire

CHICKEN SOUP WITH KHMER HERBS AND JULIENNE OF BLACK TRUFFLE

\$15

Velouté de Crème d'Ail aux coquillages Lala et Pastis, Piment doux de Kampot

GARLIC CREAM VELOUTÉ WITH LALA CLAMS, ANISE LIQUOR AND SMOKED KAMPOT PEPPER

\$9

Bouillon de Queue de Bœuf et Perles du Japon

OXTAIL BROTH WITH PEARLS OF JAPAN

\$14

VEGETARIEN/VEGETARIAN

Jardin de Quinoa à la Betterave, Pickles de Légumes et Purée de Potiron

QUINOA GARDEN PERFUMED WITH BEETROOT, PICKLED VEGETABLE AND PUMPKIN PUREE

\$12

Millefeuille de Pastèque Pressée au Gin et Légumes Minestrone Croquants, Sauce Pistou

MILLEFEUILLE OF WATERMELON PRESSED WITH GIN AND CRUNCHY MINISTRONE VEGETABLES,
PISTOU SAUCE

\$10

*Fines Lasagnes à La Ratatouille Provençale, Sauce Citron et Poivre vert cuit
au sel de Kampot*

THIN LASAGNA WITH PROVENÇAL RATATOUILLE, LEMON SAUCE AND GREEN PEPPER
COOKED IN KAMPOT SALT

\$11

Risotto aux Cèpes, Fines Herbes et Graines de Potiron

RISOTTO WITH CEPS, FINE HERBS AND PUMPKIN SEEDS

\$15

POISSON/FISH

Homard Rôti à la Sauce Champagne Parfumée au Yuzu Frais et Sa purée de patates douces

ROASTED LOBSTER, CHAMPAGNE SAUCE FRAGRANCED WITH FRESH YUZU AND SWEET POTATOES PUREE

WHOLE (500GR) \$78/HALF (250GR) \$39

Saumon Sauté, Aubergine marinée au Balsamique et Crème frappée au Vinaigre d'Echalote

PAN-FRIED SALMON, MARINATED EGGPLANT WITH BALSAMIC AND SHALLOT VINEGAR CREAM

\$26

Thon Grillé, Caponata Sicilienne, Pistou de Roquette et Croquant de Riz rouge Soufflé

GRILLED TUNA, SICILIAN CAPONATA, ARUGULA SALAD PISTOU AND CRISPY RED RICE SOUFFLÉ

\$22

Pavé de Loup de Mer Braisé au Beurre de Tamarin et Pastis,

Artichaut Mariné au Vin Blanc et Gnocchi aux agrumes

BRAISED SEA BASS COOKED WITH TAMARIND BUTTER AND ANISE LIQUOR,

ARTICHOKE MARINATED IN WHITE WINE AND CITRUS GNOCCHI

\$21

VIANDE/MEAT

Selle d'Agneau d'Australie en Croûte, Farci au Foie Gras et Truffe Noire, Sauce Porto et Betterave, Purée d'Artichaut à La Barigoule

AUSTRALIAN SADDLE OF LAMB IN CRUST, STUFFED WITH FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE, PORTO AND BEETROOT SAUCE, ARTICHOKE IN BARIGOULE PUREE

\$38

Carré d'Agneau et Churrasco d'Espagne Rôtis puis Persillés, Accompagnés d'un Taboulé et d'une Croquette de Noix de Cajou à la Coco

ROASTED RACK OF LAMB AND SPARE RIB FROM SPAIN WITH THEIR DRIPPINGS, SERVED WITH A TABBOULEH, CASHEW NUTS AND COCONUT CROQUETTE

\$47

Crêpinette de Pigeon Farci aux Champignons, aux Epinards et au Foie Gras de Canard, Sauce au Chocolat Noir Intense et Vinaigre Balsamique

PIGEON CREPINETTE STUFFED WITH MUSHROOM, SPINACH AND DUCK FOIE GRAS, DARK CHOCOLATE SAUCE WITH BALSAMIC VINEGAR

\$45

Collier de Porc Mangalitza Grillé, Sauce Robert, Crumble de Fromage aux Amandes, Ventrèche sur Croquette à la Milanaise et Pomme purée à l'Ail

GRILLED MANGALITZA PORK NECK, ROBERT SAUCE, ALMOND AND CHEESE CRUMBLE, MILANESE CROQUETTE TOPPED WITH THIN SLICE OF PORK BELLY AND MASHED POTATOES WITH GARLIC

\$34

LE COIN GRILLADES/ON THE GRILL

LES VIANDES/MEAT

Filet de Bœuf Black Angus Stockyard (Aus) 200gr

BEEF TENDERLOIN GOLD STOCKYARD (AUSTRALIA) 200GR
\$39

Faux-Filet Black Angus Stockyard (Australie)

STRIPLOIN BLACK ANGUS STEAK (AUS)
SMALL(200GR) \$33/LARGE (300GR) \$49

Entrecôte Black Angus Robin Island (Aus)

RIBEYE BLACK ANGUS STEAK (AUSTRALIA)
SMALL (200GR) \$36/LARGE (300GR) \$52

Côtes d'Agneau d'Australie

RACK OF LAMB FROM AUSTRALIA
\$37

Gigot d'Agneau d'Espagne Style Osso-Buco

LEG OF LAMB FROM SPAIN SERVED WITH BONE
\$29

Magret de Canard Gras du Sud-Ouest

DUCK BREAST FROM SOUTH-WEST OF FRANCE
\$27

GARNITURE/GARNISH

Asperges Sautées/PAN-FRIED ASPARAGUS

Champignons Sautés/PAN-FRIED MUSHROOMS

Pommes Sautées, en Frite ou en Purée

PAN-FRIED OR MASHED POTATO OR FRENCH FRIED

Salade du Jour/SALAD OF THE DAY

Riz Blanc Vapeur/STEAMED RICE

Tagliatelle Maison /HOMEMADE TAGLIATELLE

Légumes Frais Sautés ou à la Vapeur

PAN-FRIED OR STEAMED VEGETABLE

LES POISSONS/FISH

La Belle Sole de France Sauce Meunière

WHOLE SOLE WITH LEMON BUTTER SAUCE
\$89

Saumon de Norvège (150 gr)

SALMON FROM NORWAY (150G)
\$20

Daurade (130 gr)

SEA BREAM FISH (130G)
\$14

Loup de Mer (140g)

SEA BASS FISH (140G)
\$17

Homard Frais du Vivarium, Origine Québec

FRESH LOBSTER (QUEBEC)
\$75

Demoiselle de Takeo

TAKEO LOBSTER
\$15/100G

LES SAUCES AU CHOIX/CHOICE OF SAUCES

(EXCEPT MOREL SAUCE 10\$)

Poivre Vert de Kampot /GREEN KAMPOT PEPPER

Champignons /MUSHROOMS

Roquefort /ROQUEFORT CHEESE

Beurre d'Escargot /ESCARGOT BUTTER

Morilles /MOREL MUSHROOMS

Beurre marchand de Vin /RED WINE BUTTER

DESSERTS

Plateau de Fromages Français à la Coupe

CHOICE OF FRENCH CHEESES

\$15

Gelée d'Orange sur Sorbet Passion et Son Craquelin à la Framboise

ORANGE JELLY ON PASSION SORBET AND RASPBERRY CRACKER

\$7

Panna Cotta Vanille et Meringue Suisse à la Sauce Vin Rouge

VANILLA PANNA COTTA AND SWISS MERINGUE WITH RED WINE SAUCE

\$9

Mousse de Chocolat Noir Amer au poivre Vert de Kampot cuit au sel et Chocolat Blanc relevé de Pistache, de Mangue et de poudre de Pralinée, Servi avec son Granite' Cassis

DARK CHOCOLATE MOUSSE SLIGHTLY BITTER WITH KAMPOT GREEN PEPPER COOKED IN SALT AND WHITE CHOCOLATE EMPHASIZED WITH PISTACHIO, MANGO AND PRALINE POWDER, SERVED WITH CASSIS GRANITE

\$9

Riz au Lait à la Vanille de Madagascar, Raisins au jus de Porto Blanc et Son Granite'

RICE PUDDING WITH MADAGASCAR VANILLA, GRAPES WITH WHITE PORTO SYRUP AND GRANITE

\$8

Banane Flambée Au Rhum

BANANA FLAMBÉED WITH RHUM

\$7

Coulant de Chocolat au Thé Vert Matcha et Glace Vanille

CHOCOLATE PUDDING AND MATCHA TEA SOUFFLÉ WITH VANILLA ICE CREAM

\$10

MENU \$80+

Brouillade d'Oursin Frais d'Hokkaido et sa Bruschetta au Beurre d'Algues Nori Fraiches

CREAMY SCRAMBLED EGG WITH FRESH HOKKAIDO SEA URCHIN AND BRUSCHETTA TOPPED WITH FRESH NORI SEAWEED BUTTER

Velouté de Crème d'Ail aux coquillages Lala et Pastis, Piment doux de Kampot

GARLIC CREAM VELOUTÉ WITH LALA CLAMS, ANISE LIQUOR, AND SMOKED KAMPOT PEPPER

*Pavé de Loup de Mer Braisé au Beurre de Tamarin et Pastis, Artichaut Mariné au Vin Blanc
et Gnocchi aux agrumes*

BRAISED SEA BASS WITH BUTTER OF TAMARIND AND ANISE LIQUOR, ARTICHOKE MARINATED WITH WHITE WINE
AND CITRUS GNOCCHI

Granité de Combava

LIME KAFFIR GRANITE

*Collier de Porc Mangalitzza Grillé, Sauce Robert, Crumble de Fromage aux Amandes,
Ventrèche sur Croquette à la Milanaise et Pomme purée à l'Ail*

GRILLED MANGALITZA PORK NECK, ROBERT SAUCE, ALMOND AND CHEESE CRUMBLE,
MILANESE CROQUETTE TOPPED WITH THIN SLICE OF PORK BELLY AND MASHED POTATOES WITH GARLIC

*Mousse de Chocolat Noir Amer au poivre Vert de Kampot cuit au sel et Chocolat Blanc relevé de
Pistache, de mangue et de poudre de Pralinée. Servi avec son Granité Cassis*

DARK CHOCOLATE MOUSSE SLIGHTLY BITTER WITH KAMPOT GREEN PEPPER COOKED IN SALT AND WHITE CHOCOLATE
EMPHASIZED WITH PISTACHIO, MANGO AND PRALINE POWDER, SERVED WITH CASSIS GRANITE

MENU \$110

Brouillade d'Oeuf au Caviar Osietre Classique

CREAMY SCRAMBLE EGG WITH CAVIAR OSIETRA CLASSIC

*Opera de Foie gras Mi-Cuit à la Figue et au Porto, Foie Gras Poêlé accompagné de
son Coulis d'Oranges Fraiches*

OPERA FOIE GRAS TERRINE HALF COOKED MARBLED WITH FIG AND PORT, PAN SEARED DUCK LIVER WITH FRESH ORANGE COULIS

Homard Roti à la Sauce Champagne Parfumée au Yuzu Frais et Sa purée de patates douces

ROASTED LOBSTER, CHAMPAGNE SAUCE FRAGRANCED WITH FRESH YUZU AND SWEET MASHED POTATOES

Granité au Champagne

CHAMPAGNE GRANITE

*Carrié d'Agneau et Churrasco d'Espagne Rôtis puis Persillés, Accompagnés d'un Taboulé
et d'une Croquette de Noix de Cajou à la Coco*

ROASTED RACK OF LAMB AND SPARE RIB FROM SPAIN WITH THEIR DRIPPINGS, SERVED WITH A TABBOULEH,
CASHEW NUTS AND COCONUT CROQUETTE

Panna cotta Vanille et Meringue Suisse à la Sauce Vin Rouge

VANILLA PANNA COTTA AND SWISS MERINGUE WITH RED WINE COULIS

V.A.T 10% NOT INCLUDED