

# PROVENCE

## A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Romantic yet understated, Provence is a tribute to modern French gastronomy and the traditions of southern cuisine. Pascal Barbot is a purist. The Michelin-starred chef, founder of the Parisian restaurant Astrance, is guided by respect for exceptional seasonal ingredients and precise technique. The menu captures an authentic expression of France, where sun-ripened vegetables, pristine seafood and Provençal flavours run throughout. Wines carefully selected from Mediterranean vineyards and renowned estates complete the table.



## Entrées

**Tarte aux Tomates** 17€  
**Tomato tart and onion confit with mustard Chantilly cream**  
Gluten | Milk | Mustard

**Tomatentörtchen**  
**und Zwiebelconfit mit Creme aus Senf und Schlagsahne**  
Gluten | Milch | Senf

**Tarte à la tomate**  
**et confit d'oignons avec chantilly à la moutarde**  
Gluten | Lait | Moutarde

**Carpaccio de Bar** 18€  
**Sea bass carpaccio, kalamansi, pink pepper marinade and olive oil**  
Fish | Soya | Sulphur Dioxide

**Wolfsbarsch-Carpaccio**  
**Kalamansi, Marinade aus rosa Pfeffer und Olivenöl**  
Fisch | Soja | Schwefeldioxid

**Carpaccio de bar**  
**kalamansi, marinade au poivre rose et à l'huile d'olive**  
Poisson | Soja | Dioxyde de soufre

**Saumon Fumé** 21€  
**Smoked salmon, grelette cream, fennel salad**  
Fish | Milk

**Geräucherter Lachs**  
**mit Grelette-Creme und Fenchelsalat**  
Fisch | Milch

**Saumon fumé**  
**crème grelette, salade de fenouil**  
Poisson | Lait

**Tartare de Boeuf Traditionnel** 18€  
**Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise and crispy crouton**  
Gluten | Eggs | Mustard | Sulphur Dioxide

**Traditionelles Rindertatar**  
**mit Kräutern, scharfer Mayonnaise und knusprigem Crouton**  
Gluten | Eier | Senf | Schwefeldioxid

**Tartare de bœuf traditionnel**  
**aux herbes, mayonnaise épicée et croûton croustillant**  
Gluten | Œufs | Moutarde | Dioxyde de soufre

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## Entrées

### Foie Gras Terrine

21€

**Duck foie gras terrine, green apple and horseradish and sorrel, sourdough bread**

Gluten | Sesame | Sulphur Dioxide

### Foie-Gras-Ententerrine

**grüner Apfel, Meerrettich und Sauerteigbrot**

Gluten | Sesam | Schwefeldioxid

### Terrine de foie gras

**de canard, pomme verte, raifort et oseille, pain au levain**

Gluten | Sésame | Dioxyde de soufre

### Salade Niçoise

16€

**Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing**

Eggs | Fish | Sulphur Dioxide

### Salade Niçoise

**saisonales Gemüse, gekochtes Ei, gebratener Thunfisch, Sardellen, Zitronendressing**

Eier | Fisch | Schwefeldioxid

### Salade niçoise

**légumes de saison, œuf dur, thon snacké, anchois, vinaigrette au citron**

Œufs | Poisson | Dioxyde de soufre

### Salade d'artichaut barigoule & pousse d'épinard

16€

**Barigoule artichoke salad, baby spinach and dijonnaise dressing**

Celery | Mustard | Sulphur Dioxide

### Artischockensalat nach Barigoule-Art

**mit jungem Spinat und Dijonnaise-Dressing**

Sellerie | Senf | Schwefeldioxid

### Salade d'artichauts barigoule

**pousses d'épinards et sauce dijonnaise**

Céleri | Moutarde | Dioxyde de soufre

## Entrées

**Fromage De Chèvre** 21€  
**Goat cheese marinated with olive oil and herbs and sourdough bread**  
Gluten | Milk | Sesame

**Ziegenkäse, mariniert**  
**mit Olivenöl und Kräutern, Sauerteigbrot**  
Gluten | Milch | Sesam

**Fromage de chèvre**  
**mariné à l'huile d'olive et aux herbes, pain au levain**  
Gluten | Lait | Sésame

**Soupe à l'oignon Traditionnelle** 16€  
**Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons**  
Gluten | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide

**Klassische Zwiebelsuppe**  
**Mit Comté-Käse und knusprigen Croutons**  
Gluten | Eier | Milch | Schwefeldioxid

**Soupe à l'oignon traditionnelle**  
**Au fromage Comté et croûtons croustillants**  
Gluten | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre

**Moules Marinières** 21€  
**Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic, sourdough bread**  
Gluten | Milk | Mollusks | Sulphur Dioxide

**Frische Miesmuscheln**  
**cremige Weißweinsauce, Petersilie, Zitrone, Knoblauch, Sauerteigbrot**  
Gluten | Milch | Weichtiere | Schwefeldioxid

**Moules fraîches**  
**sauce onctueuse au vin blanc, persil, citron, ail, pain au levain**  
Gluten | Lait | Mollusques | Dioxyde de soufre

**Raviolis de Crevettes** 23€  
**Shrimp ravioli, creamy bisque sauce, verbena**  
Gluten | Crustaceans | Fish | Milk | Soya

**Garnelenravioli**  
**Mit cremiger Bisque-Sauce und Verbene**  
Gluten | Krebstiere | Fisch | Milch | Soja

**Raviolis de crevettes**  
**Sauce bisque crémeuse et verveine**  
Gluten | Crustacés | Poisson | Lait | Soja

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## La Terre

### **Parmentier de Bœuf** 36€

**Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs**

Milk | Sulphur Dioxide

### **Geschmortes Rindfleisch**

**mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-Gremolata und frischen Kräutern**

Milch | Schwefeldioxid

### **Bœuf braisé**

**purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata au persil et herbes fraîches**

Lait | Dioxyde de soufre

### **Agneau Confit** 32€

**Confit lamb, kalamata olives jus, creamy polenta, caramelized onions**

Eggs | Milk | Sulphur Dioxide

### **Konfiertes Lamm**

**mit Kalamata-Oliven-Jus, cremiger Polenta und karamellisierten Zwiebeln**

Eier | Milch | Schwefeldioxid

### **Agneau confit**

**jus aux olives de Kalamata, polenta crémeuse et oignons caramélisés**

Eufs | Lait | Dioxyde de soufre

### **Coquelet au Citron** 32€

**Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes**

Mustard | Sulphur Dioxide

### **Gebratenes junges Hähnchen**

**mit Piperade-Garnitur, roter Paprika und Tomaten**

Senf | Schwefeldioxid

### **Coquelet rôti**

**accompagné de piperade, poivrons rouges et tomates**

Moutarde | Dioxyde de soufre

## La Terre

**Canard à l'Orange** 29€  
**Duck filet, orange glaze, gratin potato and duck jus**  
Celery | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide

**Entenfilet**  
**mit Orangenglasur, Kartoffelgratin und Entenjus**  
Sellerie | Eier | Milch | Schwefeldioxid

**Filet de canard**  
**nappage à l'orange, gratin de pommes de terre et jus de canard**  
Céleri | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre

**Ratatouille Provençal** 32€  
**Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou**  
Sulphur Dioxide

**Ratatouille**  
**mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou**  
Schwefeldioxid

**Ratatouille**  
**aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tomates et pistou**  
Dioxyde de soufre

**Raviolis aux legumes** 26€  
**Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass**  
Celery | Gluten | Soya

**Gemüseravioli der Saison in einer**  
**mit Zitronengras aromatisierten Gemüsebrühe**  
Sellerie | Gluten | Soja

**Raviolis de légumes**  
**de saison, bouillon de légumes infusé à la citronnelle**  
Céleri | Gluten | Soja

**Chou-Fleur Rôti** 24€  
**Roasted cauliflower, smoky spices, sour cream and fresh herbs**  
Milk

**Gerösteter Blumenkohl**  
**mit rauchigen Gewürzen, Sauerrahm und frischen Kräutern**  
Milch

**Chou-fleur rôti**  
**épices fumées, crème fraîche et herbes fraîches**  
Lait

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## La Mer

### La Bouillabaisse Marseillaise

36€

**Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel**

Gluten | Crustaceans | Eggs | Fish | Mollusks | Mustard | Sulphur Dioxide

### Wolfsbarschfilet

**mit Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel**

Gluten | Krebstiere | Eier | Fisch | Weichtiere | Senf | Schwefeldioxid

### Filet de bar

**sauce rouille, pommes de terre et fenouil**

Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Moutarde | Dioxyde de soufre

### Poisson à la Dieppoise

32€

**Poached grouper, beurre blanc sauce, dieppoise garnish**

Celery | Crustaceans | Fish | Milk | Mollusks | Sulphur Dioxide

### Pochierter Zackenbarsch

**mit Beurre-blanc-Sauce und Dieppoise-Garnitur**

Sellerie | Krebstiere | Fisch | Milch | Weichtiere | Schwefeldioxid

### Mérou poché

**sauce au beurre blanc, garniture à la dieppoise**

Céleri | Crustacés | Poisson | Lait | Mollusques | Dioxyde de soufre

### Thon Grillé

30€

**Tuna steak, salted capers, beurre noisette**

Gluten | Fish | Milk | Sulphur Dioxide

### Gegrilltes Thunfischsteak

**mit gesalzenen Kapern und Beurre noisette**

Gluten | Fisch | Milch | Schwefeldioxid

### Steak de thon

**câpres salées, beurre noisette**

Gluten | Poisson | Lait | Dioxyde de soufre

## Desserts

### La Profiterole

14€

Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce

Gluten | Eggs | Milk | Nuts

### Profiterole aus Brandteig

mit Vanilleeis, Haselnüssen und heißer Schokoladensauce

Gluten | Eier | Milch | Nüsse

### Un magnifique chou à la crème

une glace à la vanille, des noisettes et une sauce au chocolat chaud

Gluten | Œufs | Lait | Fruits à coque

### Crème Brûlée

14€

Traditional crème brûlée with vanilla

Eggs | Milk

### Klassische Crème brûlée mit Vanille

Eier | Milch

### Crème brûlée traditionnelle à la vanille

Œufs | Lait

### Fraises et Meringues

14€

Strawberries salad, mint, Chantilly and meringues pavlova

Eggs | Milk

### Erdbeersalat

mit Minze, Chantilly und Pavlova-Baiser

Eier | Milch

### Salade de fraises

menthe, crème chantilly et pavlova

Œufs | Lait

### Salade de Fruits

14€

Seasonal fruit salad, mint syrup

### Obstsalat nach Saison mit Minzsirup

### Salade de fruits de saison, sirop à la menthe

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## Desserts

### Sélection de Glaces

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Banana  
Milk

5€

### Sélection de Glaces

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Banane  
Milch

### Glaces au choix

Vanille | chocolat | fraise | banane  
Lait

### Sélection de Sorbet

Lime | Mango

5€

### Sélection de Sorbet

Limette | Mango

### Sorbets au choix

Citron vert | Mangue

## Vegan Menu

### Entrées

**Salade de lentille** 17€  
**cèleri branche & oignons rouge Lentil, celery & red onion salad and dijonnaise dressing**  
Celery | Mustard

**Linsensalat**  
**mit Stangensellerie und roten Zwiebeln mit Dijonnaise-Dressing**  
Sellerie | Senf

**Salade de lentilles**  
**cèleri branche et oignons rouges avec sauce dijonnaise**  
Céleri | Moutarde

**Salade Niçoise** 16€  
**Niçoise salad, seasonal vegetables, lemon dressing**  
Sulphur Dioxide

**Salat Niçoise**  
**mit saisonalem Gemüse und Zitronendressing**  
Schwefeldioxid

**Salade niçoise**  
**légumes de saison, vinaigrette au citron**  
Dioxyde de soufre

**Salade d'artichaut barigoule & pousse d'épinard** 16€  
**Barigoule artichoke salad, baby spinach and dijonnaise dressing**  
Celery | Mustard | Sulphur Dioxide

**Artischockensalat Barigoule**  
**mit jungem Spinat Mit Dijonnaise-Dressing**  
Sellerie | Senf | Schwefeldioxid

**Salade d'artichauts barigoule**  
**et pousses d'épinard Vinaigrette dijonnaise**  
Céleri | Moutarde | Dioxyde de soufre

## Vegan Menu

### Entrées

#### Soupe à l'oignon Traditionnelle

Gluten | Sulphur Dioxide

16€

#### Traditionelle Zwiebelsuppe mit knusprigen Croutons

Gluten | Schwefeldioxid

#### Soupe à l'oignon traditionnelle, croûtons croustillants

Gluten | Dioxyde de soufre

### Les Plats

#### Raviolis aux legumes

Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass

Celery | Gluten | Soya

24€

#### Gemüseravioli der Saison in einer mit Zitronengras aromatisierten Gemüsebrühe

Sellerie | Gluten | Soja

#### Raviolis aux légumes

de saison, bouillon de légumes parfumé à la citronnelle

Céleri | Gluten | Soja

#### Chou-Fleur Rôti

Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs

Soya

21€

#### Gerösteter Blumenkohl

mit rauchigen Gewürzen, Sauerrahm und frischen Kräutern

Soja

#### Chou-fleur rôti

épices fumées, crème fraîche et herbes fraîches

Soja

#### Ratatouille Provençal

Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou

17€

#### Ratatouille mit Aubergine

Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou

#### Ratatouille, aubergines

courgettes, poivrons, oignons, tomates et pistou

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## Vegan Menu

### Desserts

Les Fraises  
Strawberry salad with mint, Chantilly and strawberry sorbet 14€

Erdbeersalat  
mit Minze, Schlagsahne und Erdbeer-Sorbet

Salade de fraises  
à la menthe, crème chantilly et sorbet à la fraise

Salade de Fruits  
Seasonal fruit salad, mint syrup 14€

Obstsalat nach Saison mit Minzsirup

Salade de fruits de saison, sirop à la menthe

Sélection de Sorbet  
Lime , Mango 5€

Sélection de Sorbet  
Limette | Mango

Sorbets au choix  
Citron vert | Mangue

## Menu bébé | Toddlers

**Cream of green vegetables, rice and olive oil** 9€

**Püree aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl**

**Crème de légumes verts, riz et huile d'olive**

**Cream of chicken, potato, carrots and celery** 9€

Celery

**Püree aus Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Sellerie**

Sellerie

**Crème de poulet, pomme de terre, carotte et céleri**

Céleri

**Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes** 10€

Fish

**Püree aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln**

Fisch

**Crème de filet de poisson poché, courgette, carotte et pommes de terre croustillantes**

Poisson

**Cream of seasonal fruits and biscuits** 10€

Gluten | Milk

**Püree aus Obst der Saison und Keksen**

Gluten | Milch

**Crème de fruits de saison et biscuits**

Gluten | Lait

**All our Ikos Baby selections have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added.**

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## Menu Enfants | Kids Menu

### Entrées

**Tarte aux Tomates** 12€

**Tomato tart, and onion confit, with mustard Chantilly cream**

Gluten | Milk | Mustard

**Tomatentörtchen**

**und Zwiebelconfit mit Creme aus Senf und Schlagsahne**

Gluten | Milch | Senf

**Tarte à la tomate**

**et confit d'oignons avec chantilly à la moutarde**

Gluten | Lait | Moutarde

**Salade Niçoise**

14€

**Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing**

Eggs | Fish | Sulphur Dioxide

**Salat Niçoise**

**mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronendressing**

Eier | Fisch | Schwefeldioxid

**Salade niçoise**

**légumes de saison, œuf coque, thon, anchois et vinaigrette au citron**

Œufs | Poisson | Dioxyde de soufre

**Soupe à l'oignon Traditionnelle**

14€

**Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons**

Gluten | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide

**Traditionelle Zwiebelsuppe**

**mit Comté-Käse und knusprigen Croutons**

Gluten | Eier | Milch | Schwefeldioxid

**Soupe à l'oignon traditionnelle**

**fromage Comté et croûtons croustillants**

Gluten | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## Les Plats

**Parmentier de Bœuf** 18€  
**Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs**  
Milk | Sulphur Dioxide

**Geschmortes Rindfleisch**  
**mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-Gremolata und frischen Kräutern**  
Milch | Schwefeldioxid

**Bœuf braisé**  
**purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata au persil et herbes fraîches**  
Lait | Dioxyde de soufre

**Coquelet au citron confit** 14€  
**Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes**  
Mustard | Sulphur Dioxide

**Gebratenes junges Hähnchen**  
**mit Piperade-Garnitur, roter Paprika und Tomaten**  
Senf | Schwefeldioxid

**Coquelet rôti**  
**accompagné de piperade, poivrons rouges et tomates**  
Moutarde | Dioxyde de soufre

**Raviolis aux legumes** 14€  
**Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass**  
Celery | Gluten | Soya

**Gemüseravioli der Saison in einer**  
**mit Zitronengras aromatisierten Gemüsebrühe**  
Sellerie | Gluten | Soja

**Raviolis aux légumes**  
**de saison, bouillon de légumes parfumé à la citronnelle**  
Céleri | Gluten | Soja

**La Bouillabaisse Marseillaise** 18€  
**Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel**  
Gluten | Crustaceans | Eggs | Fish | Mollusks | Mustard | Sulphur Dioxide

**Wolfsbarschfilet**  
**mit Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel**  
Gluten | Krebstiere | Eier | Fisch | Weichtiere | Senf | Schwefeldioxid

**Filet de bar**  
**sauce rouille, pommes de terre et fenouil**  
Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Moutarde | Dioxyde de soufre

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## And More...

**Kids beef burger** 12€  
**with tomato, lettuce and French fries**  
Gluten | Eggs | Milk | Mustard | Soya

**Rindfleischburger für Kinder**  
**mit Tomate, Salat und Pommes frites**  
Gluten | Eier | Milch | Senf | Soja

**Burger au bœuf pour enfants**  
**avec tomates, laitue et frites**  
Gluten | Œufs | Lait | Moutarde | Soja

**Chicken nuggets** 13€  
**with tomato, cucumber and French fries**  
Gluten

**Hähnchen-Nuggets**  
**mit Tomaten, Gurken und Pommes frites**  
Gluten

**Nuggets de poulet**  
**avec des tomates, du concombre et des frites**  
Gluten

**Fish fingers** 13€  
**with tomato, cucumber and French fries**  
Gluten | Fish

**Fischstäbchen**  
**mit Tomaten, Gurken und Pommes frites**  
Gluten | Fisch

**Bâtonnets de poisson**  
**avec des tomates, du concombre et des frites**  
Gluten | Poisson

## And More...

**Pizza margherita**  
**with mozzarella and tomato sauce**  
Gluten | Milk

14€

**Pizza Margarita**  
**mit Mozzarella und Tomatensauce**  
Gluten | Milch

**Pizza margherita**  
**à la mozzarella et sauce tomate**  
Gluten | Lait

**Penne pasta**  
**with tomato sauce**  
Gluten | Sulphur Dioxide

13€

**Penne-Nudeln**  
**mit Tomatensauce**  
Gluten | Schwefeldioxid

**Pâtes penne**  
**à la sauce tomate**  
Gluten | Dioxyde de soufre

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

## Menu Enfants | Kids Menu

### Desserts

**La Profiterole** 10€  
Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce  
Gluten | Eggs | Milk | Nuts

**Profiterole aus Brandteig**  
mit Vanilleeis, Haselnüssen und heißer Schokoladensauce  
Gluten | Eier | Milch | Nüsse

**Un magnifique chou à la crème**  
une glace à la vanille, des noisettes et une sauce au chocolat chaud  
Gluten | Œufs | Lait | Fruits à coque

**Crème Brûlée** 12€  
Traditional crème brûlée with vanilla  
Eggs | Milk

**Klassische Crème brûlée mit Vanille**  
Eier | Milch

**Crème brûlée traditionnelle à la vanille**  
Œufs | Lait

**Salade de Fruits** 14€  
Seasonal fruit salad, mint syrup

**Obstsalat nach Saison mit Minzsirup**

**Salade de fruits de saison, sirop à la menthe**

## Desserts

|                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sélection de Glaces</b><br><b>Vanilla   Chocolate   Strawberry   Banana</b><br>Milk | <b>5€</b> |
| <b>Sélection de Glaces</b><br><b>Vanille   Schokolade   Erdbeere   Banane</b><br>Milch |           |
| <b>Glaces au choix</b><br><b>Vanille   chocolat   fraise   banane</b><br>Lait          |           |
| <b>Sélection de Sorbet</b><br><b>Lime   Mango</b>                                      | <b>5€</b> |
| <b>Sélection de Sorbet</b><br><b>Limette   Mango</b>                                   |           |
| <b>Sorbets au choix</b><br><b>Citron vert   Mangue</b>                                 |           |

Salads are dressed with extra virgin olive oil or a blend of olive and plant-based oils.

Plant-based oils are used for frying.

All prices include the applicable taxes and charges.

Guests are not obliged to pay if a valid receipt or invoice has not been provided.

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.