

Entrées



AUBERGINE CONFITE À LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE

L'aubergine, confite tout doucement, devient velours et enlance une mozzarella de bufflonne crémeuse. Tomates cocktail écrasées, roquette poivrée et filet d'huile de basilic, comme au jardin

*The aubergine, gently confited until velvety,
embraces a creamy buffalo mozzarella.
Crushed cocktail tomatoes, peppery arugula
and a drizzle of basil oil evoke the garden itself.*

DAIRY I VEGETARIAN

PALOURDE AU THYM SAUVAGE ET CITRON

Ouvertes à la vapeur, les palourdes s'imprègnent de thym de garrigue et d'un zeste de citron. Une touche de crème fraîche moutardée, et focaccia dorée.

*Clams steamed open, the clams absorb the fragrance
of wild thyme and lemon zest.
A touch of mustard-kissed crème fraîche and
golden focaccia complete the dish.*

DAIRY I SHELLFISH I GLUTEN

BAGNA CAUDA PROVENÇALE

Une caresse tiède d'anchois et d'ail, montée comme une émulsion de soleil. On y trempe des crudités du marché croquantes, et l'on retrouve le goût simple et vrai des tables d'amis en Provence.

*Anchovy and garlic, whipped into a sunlit emulsion.
Crisp market vegetables for dipping recall the simple,
honest flavors of a Provençal table.*

DAIRY

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE PRÉPARÉ À TABLE

Découpé au couteau, assaisonné devant vous: câpres, cornichons, échalotes rosées et jaune d'œuf soyeux. Un hommage au geste, au parfum, à la tradition.

*Prepared tableside with care and ceremony. Hand-cut beef,
brightened with capers, crisp cornichons, rose-hued shallots,
and a silky egg yolk. An homage to craft, fragrance, and tradition.*

GLUTEN

CARPACCIO DE THON À LA PUTTANESCA

Fines lamelles de thon éclaboussées d'olives niçoises demi-séchées, câpres tiges et tomates confites. Anchois marinés, citron confit et vinaigrette à la colatura: une salinité solaire, entre Riviera et Italie du Sud.

*Fine slices of tuna scattered with semi-dried Niçoise olives,
caper berries and confit tomatoes. Cantabrian anchovies, bottarga,
and preserved lemon, mingle with a colatura vinaigrette
for a salty, sun-drenched harmony.*

GLUTEN

TARTARE DE LOUP DE MÉDITERRANÉE

La délicatesse de la mer servie crue, avec un carpaccio de courgette, un condiment de tomate verte et gingembre. Un sorbet à la bergamote apporte la brise d'agrumes; un bouquet d'herbes fraîches finit de rappeler le marché du matin.

*Delicate sea bass tartare paired with ribbons of zucchini
carpaccio and a vibrant green tomato relish. It's accented by
a bergamot sorbet and fresh herbs gathered like a seaside bouquet.*

PARMIGIANA DE COURGETTE

Des couches de courgette cuites au four jusqu'au fondant, nappées de sauce tomate "casalinga". Scamorza fumée, parmesan, et chips de courgette croustillantes: l'Italie de la nonna, réinventée légère et ensoleillée.

*Layers of zucchini, oven-baked until meltingly tender,
cloaked in a rustic "casalinga" tomato sauce.
Smoked scamorza, parmesan, and crisp zucchini chips
offer the flavors of la nonna's Italy.*

DAIRY

GOUJONNETTES DE SOLE, SAUCE TARTARE

Bâtonnets dorés et croustillants, légers comme un souvenir de plage. On plonge dans la sauce tartare et on revient aussitôt pour la suivante.

*Crisp, golden batons of sole, as light as a seaside memory.
Perfect for dipping into tartar sauce.
One taste and you'll reach for more.*

GLUTEN I DAIRY

ARTICHAUT VINAIGRETTE

Feuille après feuille, on prend le temps: un artichaut tendre, une vinaigrette juste, et toute l'élégance du produit qui parle de lui-même.

*Leaf by leaf, savored in time: a tender artichoke, a perfectly
balanced vinaigrette, and the pure elegance of
the ingredient speaking for itself.*

BEIGNET DE TOURTEAU, DIP PIQUINOS & GINGEMBRE

Doré comme à midi sur la Riviera, croquant dehors, aérien dedans. La chair de tourteau se fait nuage salin — à tremper dans un dip de piquillos au gingembre, vif et parfumé.

*Light as sea foam, crisp and golden like the Riviera sun.
Crab meat becomes a salty cloud, ready to be dipped into
a roasted piquillo and ginger dip.
Vibrant and fragrant.*

SHELLFISH I GLUTEN

PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT (5% vat is not applicable on 7% municipality fees).

De la Mer



SOLE MEUNIÈRE CLASSIQUE

La tradition à l'état pur: sole délicate, juste farinée et dorée au beurre, finie au choix d'un jus citron-câpres-persil.
Le goût des choses bien faites.

Tradition in its purest form: delicate sole, lightly floured and golden with butter, finished with lemon-caper-parsley jus. The taste of things done well.

DAIRY | GLUTEN

DORADE POÊLÉE À LA PROVENCALE

Chair nacrée et peau croustillante, accompagnée d'aubergine confite. Caviar d'aubergine et de tomate, tapenade, pétales de tomate et coulis de pomodoro.

Sea bream with pearly flesh and crisp skin, served with confit aubergine. Eggplant and tomato caviar, tapenade, tomato petals and a pomodoro coulis.

ÉMINCÉ DE THON À LA STRACCIATELLA

Ratatouille provençale de légumes du jardin, surmontée de stracciatella et de fines tranches de thon, relevée d'un coulis de poivrons rouges et jaunes et d'une touche d'oignon mariné.

A Provençal ratatouille of slow-cooked garden vegetables crowned with stracciatella and thinly sliced tuna, brightened by red and yellow pepper coulis and a hint of pickled onion.

DAIRY

Pâtes



LE PLAT SIGNATURE

LINGUINI AUX TOMATE CERISE ET POISSON FRAIS DU JOUR

Pour deux convives minimum – une expérience à partager, généreuse et ensoleillée, où la douceur du sauce tomate maison garnie aux olive noir et capre se marie aux saveurs délicates du poisson du marché.

For a minimum of two guests — a shared experience, generous and sunlit, where linguine in a house tomato sauce with black olives and capers meets the delicate flavors of the day's market fish.

GLUTEN

PACCHERI POMODORO

Paccheri nappés d'un coulis de tomates cerises bien mûres. Une crème de ricotta au basilic de Provence apporte la rondeur et la fraîcheur.

Paccheri coated in a coulis of ripe cherry tomatoes. A ricotta cream with Provençal basil brings both roundness and freshness.

GLUTEN

SPAGHETTI AU TARTARE DE CARABINEROS

La douceur iodée des carabineros en tartare, lovée dans un jus de crustacés parfumé. Basilic fraîchement cueilli et zeste de citron pour une finale lumineuse.

The briny sweetness of carabinero tartare, nestled in a fragrant shellfish jus. Freshly picked basil and a touch of lemon zest bring a bright finish.

GLUTEN | SHELLFISH

PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT (5% vat is not applicable on 7% municipality fees).

Ala Terre



SUPRÊME DE POULET FERMIER À LA CRÈME DE PARMESAN

Moelleux et généreux, sur une crème de parmesan.
Haricots verts, artichaut à la barigoule, grenailles rôties, pignons et chips de parmesan,
le tout lié par un jus au thym.

*Free-range chicken supreme, tender and generous, set on a parmesan cream.
Green beans, barigoule artichoke, roasted baby potatoes, pine nuts, and parmesan crisps,
all brought together with a thyme jus.*

DAIRY | NUTS | GLUTEN

CÔTE DE VEAU GRILLÉE

Grillée, parfumée de garrigue.
Petite salade d'endive et d'asperge, câpres tiges et une sauce aux beurre citronné et câpres pour l'élan final.

*Grilled veal chop scented with herbs.
A small salad of endive and asparagus, caper berries and lemon-caper butter sauce provide the final flourish.*

DAIRY

ENTRECÔTE OU FILET DE BOEUF

Entrecôte ou filet, cuit selon l'envie..
Sauce entrecôte maison, Signature Maison Mer ou simple béarnaise: trois chemins vers le plaisir.

*Ribeye or filet, cooked to your preference..
Choose a house entrecôte sauce, Maison Mer's signature, or a classic béarnaise – three paths to pleasure.*

DAIRY | NUTS

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE

Saisi rose, ceint d'une croûte aux herbes de Provence. À ses côtés, un tian de légumes qui confit au four et un jus d'agneau qui rassemble les saveurs du Sud.

Rack of lamb, seared to a rosy finish, topped in a crust of Provençal herbs and a lamb jus that gathers the flavors of the South. Served with a tian of oven-confit vegetables.

DAIRY | GLUTEN | NUTS

PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT (5% vat is not applicable on 7% municipality fees).

Salades



SALADE NIÇOISE AU THON CONFIT À L'HUILE D'OLIVE (À PARTAGER)

La Riviera en grand format, à poser au centre de la table: thon confit maison, tomates gorgées de soleil, radis vifs, haricots verts, céleri branche croquant œufs durs, pommes de terre vapeur, olives niçoises, anchois et artichaut. Toute la Méditerranée, à partager entre amis.

The Riviera in grand format, meant for the center of the table: house-cured tuna, sun-ripened tomatoes, crisp radishes, green beans, crunchy celery, hard-boiled eggs, steamed potatoes, Niçoise olives, anchovies, and artichoke. The whole Mediterranean, to be shared among friends.

SALADE DE TOMATES ANCIENNES & BETTERAVES

Tomates anciennes gorgées de soleil et betteraves douces se mêlent à un croustillant de chèvre. Betterave picklée et vinaigrette framboise aux herbes du jardin signent une balade d'été dans le potager.

Sun-drenched heirloom tomatoes and sweet beets mingle with crisp goat cheese. Pickled beetroot and a raspberry-garden herb vinaigrette evoke a summer stroll through the potager.

DAIRY | GLUTEN

SALADE DE SUCRINE ET BELLE CREVETTE À L'ABRICOT

Sucrine croquante, crevettes nacrées s'embrassent dans une sauce vierge à l'abricot. Endive et asperge apportent la fraîcheur, kumquat en pickles l'éclat, ricotta salée et pistaches la touche de caractère.

Crisp sucrine, pearly shrimp come together in an apricot sauce vierge. Endive and asparagus bring freshness, pickled kumquat adds brightness, and salted ricotta with pistachios lends the final touch of character.

DAIRY | SHELLFISH | NUTS

Accompagnements

TOMATES CŒUR DE BŒUF

Tranchées épaisses, simplement relevées d'une huile d'olive au citron et de basilic cueilli.

Thick slices of tomato, simply enhanced with lemon olive oil and freshly picked basil.

VEGETARIAN

SALADE DE SUCRINE

Tout en simplicité, feuilles serrées et croquantes, radis vifs, oignons picklés et vinaigrette à la moutarde.

Sucrine salad in all its simplicity, with tight crunchy leaves, lively radishes, pickled onions, and a mustard vinaigrette.

VEGETARIAN

POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES

Dorées au four, crousti-fondantes, avec romarin sauvage et ail confit qui embaument la cuisine.

Roasted baby potatoes, oven-golden and crisp-tender, with wild rosemary and confit garlic, filling the kitchen with fragrance.

VEGETARIAN | DAIRY

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

Velours parfumé au fruité de l'olive.

Silky mashed potatoes enriched with extra virgin olive oil.

VEGETARIAN

HARICOTS VERTS SAUTÉS

Croquants et parfumés, dans une beurre aux herbes fraîches.

Sautéed green beans, crisp and aromatic in a fresh herb butter.

VEGETARIAN | DAIRY | NUTS

FRITES

Frites dorées et croustillantes.

Golden, crispy fries.

VEGETARIAN | GLUTEN

PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT (5% vat is not applicable on 7% municipality fees).