

LIMITED
TIME
ONLY!

TRUFFLE TARTIFLETTE

คาร์ทีเฟลตต์ทรัฟเฟิล

Baked Raclette, mozzarella, potatoes, red onions & German bacon in a creamy truffle & white wine sauce. Served with a beetroot & orange jam & wholewheat bread.

290
THB

FAT BASTARD
IGP PAYS D'OC
PINOT NOIR, FRANCE
699^{THB}

SMOKED DUCK & STRAWBERRY SALAD

สลัดดอกเปิดรมควันและสตอเบอร์รี่

Smoked duck breast with fresh strawberries & a mixed rocket, fennel & mesclun salad in a citrus dressing. Finished with balsamic syrup & lemon zest.

310
THB

LA CHABLISIENNE
CHARDONNAY
FRANCE
1,299^{THB}

310
THB

SEAFOOD BOUILLABAISSE

บวยยาเบสซึฟู้ด

Prawns, clams, squid, mussels, carrots, fennel & red onion in a prawn & white wine stock. Served with butter & oregano traditional bread sticks.

HENRI DE BAREUIL
PINOT NOIR
BURGUNDY, FRANCE
999^{THB}

CHICKEN CORDON BLEU

ไก่ทอดดองเบลอ

A garlic, thyme & Dijon mayo breaded chicken breast stuffed with Paris ham & white cheddar. Spinach, rocket, cherry tomatoes & red onion salad in a French dressing. Served with Parmesan garlic cream sauce.

320
THB

RARE VINEYARDS
CABERNET SAUVIGNON, SYRAH
PAYS D'OC IGP, FRANCE
649^{THB}

560
THB

STEAK FRITES

สเต็กกับเฟรนช์ฟรายส์

Australian flank steak with a paprika, garlic, onion, oregano & mustard dry rub, topped with a Dijonnaise butter sauce. Served with McCain french fries.

ราคาสินค้ารวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว แต่ยังไม่รวมค่าบริการ 10%
PRICES INCLUDE VAT AND ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

LIMITED
TIME
ONLY!

AUSTRALIAN LAMB CUTLETS WITH CAULIFLOWER RICE

สเต็กเนื้อซี่โครงแกะออสเตรเลียกับข้าวดอกกะหล่ำ

250gm Australian lamb cutlets with a French herb & Dijon mustard mayo crust. Served with mint & parsley cauliflower rice and Tzatziki sauce.

949

THB

CHATEAU SAINTE-MARIE
BORDEAUX SUPERIEUR AOP
FRANCE
799^{THB}

