



Le W

RESTAURANT

Starters / Entrees



Andaman Salad with Scallops and Shrimps Orange dressing

*Salade de Saint-Jacques et crevettes poêlée,
vinaigrette à l'orange*

590

Chicken Salad (free range) and Parmesan Cheese

Salade de poulet (élevé en plein air) et parmesan

490



Lobster Salad with Avocado and Mango

Salade de homard, avocat et mangue

1/2 Lobster - 890 / Whole Lobster - 1490

Cauliflower Soup with Truffle Oil

Velouté Dubarry à l'huile de truffe

390

Tartars / Tartares



Beef Tartar French Style with toasts

Tartare de boeuf à la Française avec toasts

S - 590 / L - 890

Fish Tartar with Mango and Coriander

Tartare de poisson à la mangue et coriandre

S - 490 / L - 790



Homemade duck foie gras terrine with toasts, tamarind & figs chutney

*Terrine de Foie gras maison et toasts, chutney
de figues et tamarin*

890



Pan seared Duck Liver with Fruit Chutney

Foie gras poêlé chutney de fruits

890

Foie gras Ravioli and pan fried foie gras slice with White Butter sauce

*Ravioles de Foie Gras au beurre blanc et
foie gras poêlé*

890

Sides

150

French fries / Pommes frites

Mashed potatoes / Pomme purée

Pasta / Tagliatelles

Ratatouille / Ratatouille

Potatoes gratin / Gratin dauphinois

Vegetables mix / Bouquet de légumes

Basmati rice / Riz Basmati

Green salad / Salade verte

Spinach and Cream / Épinards à la crème

NET PRICE

Fishes / Poissons



Seabass fillet with lemon and dill sauce
Filet de bar, sauce citron et aneth

Pan-fried scallops and shrimps with Champagne sauce
Poêlée de Noix de St Jacques et crevettes, sauce Champagne

Meats / Viandes

Duck breast red label (free range) with green pepper sauce
Magret de Canard (élevé en plein air), Sauce Poivre vert

750

Royal Lobster pasta and Lobster sauce
Tagliatelles au Homard et sauce Bisque
1/2 Lobster - 890 / Whole Lobster - 1490

Royal Lobster ravioli and shrimps with white butter and lobster sauce
Ravioles de homard, poêlée de crevettes, sauce beurre blanc et bisque
1/2 Lobster - 890 / Whole Lobster - 1490

990

Chicken breast red label (free range) with mushrooms sauce
Poulet Label Rouge (élevé en plein air), sauce aux champignons

690



Australian Beef striploin with shallots and red wine sauce
Faux filet de boeuf Australien, sauce échalottes au vin rouge

1090

Australian Beef tenderloin with Pinot sauce
Filet de boeuf Australien, Sauce Pinot Noir

1290



Australian lamb rack with Rosemary sauce
Côte d agneau, sauce au romarin

1290

Extras

Duck foie gras slice 50gr / Escalope de foie gras 50gr **590**

Morels cream sauce / Sauce aux morilles **390**



Cheese Plate Selection with dried fruits and Almonds

Assiette de fromages et fruits secs et amandes

540

Dessert



Vanilla Bourbon profiteroles with salted caramel Butter sauce

Profiteroles Vanille bourbon et sauce caramel Beurre salé

340



Chocolate lava cake, Vanilla ice cream

Moelleux au chocolat , glace Vanille

450

Have a good meal!



NET PRICE



Chef Lemon Tart

Tarte au Citron du Chef

330

*Homemade
Ice Cream & Sorbets*



1 Scoop / 1 Boule

130

Vanilla / Vanille

Chocolate / Chocolat

Strawberry / Fraise

Pineapple / Ananas

Coconut / Noix de coco

Mojito / Mojito

Extra Rum / Extra rhum

220