

DÉJEUNER D'AFFAIRES

Monday to Friday - 12:00 to 15:00

LE PETIT MENU : AED 135 per person for 1 starter and 1 main course

LE GRAND MENU : AED 180 per person for 1 starter, 1 main course, 1 dessert

SALADE DU JOUR (TO SHARE)

Salad of the Day | سلطة اليوم

SELECTION OF STARTERS

Carpaccio de Rouget

Mullet Carpaccio with Chili and Honey Dressing | كاريباشيو الديوري مع صلصة الفلفل الحار والعسل

Salade de Carottes Râpées

Carrot Salad with Raisins and Almonds | سلطة الجزر مع الزبيب واللوز

Salade de Mais et Pomme Grenade

Sweet Corn Salad with Pomegranate and Herbs | سلطة الذرة الحلوة مع الرمان والأعشاب

Betteraves Marinées

Marinated Beetroot | الشمندر المنبل

Calamars Frits

Crispy Squids with Paprika and Green Chilli | الحبار المقرمش مع البابريكا والفلفل الأخضر

SELECTION OF MAIN COURSES

Pâtes Fregola à La Crème et Aux Champignons

Creamy Fregola Pasta with Shitake Mushrooms | معكرونة الفريجولا الكريمية مع فطر الشيتاكي

Fillet D'églefin et Bisque de Poisson

Haddock Filet with Fish Sauce and Zucchini | فيليه الهددوق مع صلصة السمك والكوسا

Cuisses de Poulet au Citron Confit

Marinated Chicken Legs with Confit Lemon and Honey | أرجل الدجاج المنبله مع ليمون الكونفيت والعسل

Faux Filets Grille Sauce Moutarde

Grilled Sirloin 200g with Mustard Sauce | شريحة لحم من الخاصرة مشوية 200 جرام مع صلصة الخردل

SELECTION OF SIDE DISHES (for an additional of AED 30)

Purée de Pommes de Terre à L'ail

Garlic Mashed Puree | بيوريه هريس الثوم

Haricots Verts

Green Beans with Garlic Oil | فاصوليا خضراء بزيت الثوم

DESSERT

L'Éclair Façon LPM

Choux Pastry with Coffee Cream, Crunchy Praline and Mascarpone Mousse | معجنات الشو مع كريمة

القهوة، البرالين المقرمش وموس الماسكاربوني

SELECTION OF PROVENCAL WINES

Rosé, White or Red served by Carafe 250ml - AED 88

LES PLATS

Each dish is served when ready

ARRABBIATA Homemade Rigatoni Pasta with Tomato and Chilli مكرونة ريجاتوني محلية الصنع مع الطماطم والفلفل	98
PÂTES AU BŒUF Homemade Pappardelle Pasta with Beef Ragout and Mushrooms مكرونة بايارديله محلية الصنع مع لحم البقر والفطر	105
MAFALDINE AUX CALAMARS ET CREVETTES Homemade Mafaldine Pasta with Squid and Prawns مكرونة مافالدين محلية الصنع مع الحبار والروبيان	121
RIGATONI AUX GIROLLES* Homemade Rigatoni Pasta with Girolles Mushrooms مكرونة ريجاتوني محلية الصنع مع فطر جيرول	195
RISOTTO AUX GIROLLES ET PARMESAN* Risotto with Girolle Mushrooms and Aged Parmesan ريزوتو مع فطر جيرول وجبنة البارميزان المعتقة	205
GNOCCHI À LA TOMATE FRAÎCHE Homemade Gnocchi with Cherry Tomatoes مكرونة نيوكي محلية الصنع مع الطماطم الكرزية	98
GROSSES CREVETTES GRILLÉES Grilled Tiger Prawns Marinated with Green Chilli and Coriander روبيان النمر المشوي المتبل بالفلفل الأخضر والكزبرة	199
LOUP DE MER PRÉPARÉ EN CROÛTE DE SEL Salt Baked Sea Bass with Artichokes and Tomatoes سمك القاروص المخبوز بالملح مع الخرشوف والطماطم	235
DAURADE ENTIÈRE AU CITRON Whole Sea Bream Baked with Provençal Herbs and Lemon سمك الدنيس الكامل المخبوز بالأعشاب البروفنسالية والليمون	285
BAR DU CHILI GRILLÉ Grilled Chilean Bass with Chilli and Lemon Confit سمك القاروص التشيلي مشوي مع كونفيت الفلفل الحار والليمون	235
COQUELET AU CITRON CONFIT Marinated Baby Chicken دجاج صغير متبل	154
ENTRECÔTE GRILLÉE 400G Rib Eye Steak 400g شريحة لحم الضلوع - ٤٠٠ غرام	315
CÔTE DE VEAU GRILLÉE Grilled Veal Chop لحم عجل مشوي	310
FAUX FILET DE WAGYU GRILLE 250G Grilled Wagyu Sirloin 250g وافيو سيرلوين مشوي - ٢٥٠ غرام	530
CÔTELETTES D'AGNEAU VIVIENNE Marinated Lamb Cutlets with Olive, Aubergine Caviar and Pine Nuts شرائح لحم ضأن متبل بالزيتون، كافييار الباذنجان والصنوبر	290
BROCCOLINI Broccolinis with Chilli and Ginger بروكولين بالالفلفل والزنجبيل	39
GRATIN DAUPHINOIS Potato Gratin بطاطس جراتان	49
POMMES FRITES French Fries with Garlic Rosemary بطاطا مقليه مع الثوم و الريحان	45
LES GRANDS PLATS	Subject to availability
BAR ENTIER GRILLÉ Whole Grilled Sea Bass سمك القاروص المشوي الكامل	445
CÔTE DE BŒUF ET GAULETTES DE POMMES DE TERRE (1KG) Bone-in Rib Eye with Potato Galette and Bordelaise Sauce شرائح لحم الضلوع بالعظم مع فطائر البطاطس وصلصة بوردييز	780
POULET AU FOIE GRAS Whole Roasted Chicken with Foie Gras دجاجة مشوية كاملة مع الفودج	690

*Seasonal dishes

Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts, dairy, gluten, allium, or seafood. Prices are inclusive of 5% VAT and are subject to 7% DIFC authority fees.

HORS D'OEUVRES

Each dish is served when ready

TAPENADE Tapenade with Garlic Croutons تاپيناڤ الزيتون الأسود مع خبز محمص بالثوم	25
HUÎTRES, TABASCO FUMÉ MAISON ET QUINOA CROUSTILLANT (3 PIÈCES) Oysters with Homemade Smoked Tabasco and Crispy Quinoa (3 Pieces) المحار مع تاباسكو المدخن مطلي الصنع والكينويا المقرمشة	165
CALAMARS FRITS Crispy Squids with Paprika and Green Chilli الحبار المقرمش مع البابريكا والخضراوات	65
POIVRONS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE Marinated Sweet Peppers فلفل حلوة متبل	46
BURRATA ET TOMATES Burrata with Cherry Tomatoes and Basil جبن بوراتا مع الطماطم الكرزية والريحان	102
TABOULÉ DE QUINOA Quinoa Salad with Raisins and Goji Berries سلطة الكينويا مع الزبيب وتوت الفوجي	58
SALADE NIÇOISE Niçoise Salad سلطة نيسوا	129
TARTE AU CRABE ROYAL ET TOMATE King Crab and Tomato Tart (30g Kristal Caviar for an additional AED690) سلطعون كبير الحجم وتارت الطماطم	168
SALADE D'ENDIVES AU GORGONZOLA Endive Salad with Gorgonzola and Caramelised Walnuts سلطة الهندباء مع جبنة جورجونزولا والجوز بالكرايميل	74
SALADE DE CHOU-FLEUR Cauliflower Salad with Almond and Caraway Dressing سلطة القرنبيط مع صلصة اللوز والكراوية	70
SALADE DE LENTILLES VERTES Green Lentil Salad with Apple and Burnt Tomatoes سلطة العدس الأخضر مع التفاح والطماطم المحترقة	65
SALADE DE MAIS ET POMME GRENADE* Sweet Corn Salad with Pomegranate and Herbs سلطة الذرة الحلوة مع الرمان والأعشاب	69
TERRINE DE FOIE GRAS Foie Gras Terrine with Toasted Brioche تيرين الفؤاد رة مع البروش المحمص	170
BETTERAVES MARINÉES Marinated Beetroot الشمندر المتبل	49
CARPACCIO DE BŒUF Cured Sirloin with Pickle Dressing صرة المقعد مع صلصة المخلل مشوية لحم الدنا	76
CARPACCIO DE THON Tuna Carpaccio with Hazelnut كارباتشيو بالتونة مع البندق	85
CARPACCIO DE SÉRIOLE DU JAPON (additional 15g Kristal Caviar AED350) Yellowtail Carpaccio with Guacamole and Citrus Dressing كارباتشيو بسمك النجل الأصفر مع الجواكامولي وصلصة الحمضيات	93
TARTARE DE THON (additional 15g Kristal Caviar AED350)* Tuna Tartare, Piquillos Peppers and Crispy Seaweed تارتار التونة، فلفل بيكيلو وأعشاب بحرية مقرمشة	125
POULPE FINEMENT TRANCHÉ Thinly Sliced Octopus with Lemon and Green Chilli Dressing شرائح أخطبوط رفيعة مع صلصة الليمون والفلفل الأخضر الحار	85
AUBERGINE GRILLÉE, MOZZARELLA ET CREVETTES AU PISTOU Grilled Aubergine with Mozzarella and Prawns بانديجان مشوي مع الموزاريلا والروبيان	94
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Snails with Garlic Butter and Parsley حلزون مع زبدة الثوم والبشونيس	105
CREVETTES TIÈDES À L'HUILE D'OLIVE Warm Prawns with Olive Oil and Lemon Juice روبيان دافئ مع زيت الزيتون وعصير الليمون	82

*Seasonal dishes

Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts, dairy, gluten, allium, or seafood. Prices are inclusive of 5% VAT and are subject to 7% DIFC authority fees.

LES DESSERTS

- TARTE FINE AUX POMMES 49
Thin Sliced Apple Tart with Vanilla Ice Cream | آيس كريم الفانيليا |
2018 COTEAUX DE LAYON 'SAINT LAMBERT', VINCENT OGHEREAUX | LOIRE 75
- MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUD ET GLACE À L'ORGE 58
Warm Chocolate Mousse with Malt Ice Cream | موس الشوكولاتة الحافنة مع آيس كريم الشعير |
1987 BUAL MADEIRA, COSSART GORDON 3L | PORTUGAL 95
- GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS 59
Vanilla Cheesecake with a Berry Compote | تشيز كيك الفانيليا مع كومبوت التوت |
2022 ICEWINE CARBERNET FRANC INNISKILLIN | CANADA 298
- PAIN PERDU FAÇON 'CYRUS' 56
French Toast with Spice Ice Cream | التوست الفرنسي مع آيس كريم التوابل |
2019 VIN DE CONSTANCE, KLEIN CONSTANCIA | AFRIQUE DU SUD 200
- GATEAU A LA PISTACHE, SAUCE CERISE ET GLACE AU MIEL 52
Pistachio Cake with Cherry Sauce and Honey Ice Cream | كعكة البستاشيو مع صلصة الكرز و آيس كريم العسل |
NV TAWNY TAYLORS '20 YEARS' | PORTUGAL 150
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 59
Vanilla Crème Brûlée | كريم بروليه الفانيليا |
2020 SAUTERNES 'EMOTIONS', LA TOUR BLANCHE | BORDEAUX 80
- SÉLECTION DE SORBETS FAITS MAISON 45
Selection of Homemade Sorbets | مجموعة متنوعة من الشربات مطهي الصنع |
2022 BLACK MUSCAT, ELYSIUM | CALIFORNIA 85

*Seasonal dishes

PAIRING WINES SELECTED BY PASTRY AND SOMMELIER TEAM

*SOMMELIER'S CHOICE EXCLUSIVELY IMPORTED FOR LPM RESTAURANT & BAR

Prices are inclusive of 5% VAT and are subject to 7% DIFC authority fees.

COGNAC	25ml
Coupric VS	48
Paul Giraud VSOP, Grande Champagne	80
Paul Giraud 1999, Grande Champagne	175
Commandon XO Signature	135
Remy Martin VSOP, Fine Champagne	58
Remy Martin 1738 Accord Royal	65
Remy Martin XO, Fine Champagne	170
Coupric VSOP	225
Coupric Reserve 1936	1080
Coupric Reserve 1903	1340
Louis XIII 15ml	1200
Louis XIII 30ml	2400
Louis XIII 45ml	3600
EAU DE VIE	
Louis Roque Framboise	65
Louis Roque La Vieille Prune	65
Louis Roque Poire Prisonniere	65
Louis Roque Mirabelle	65
Marc D'Ermitage Chapoutier 1998	125
Marc De Cote-Rotie Chapoutier 1998	125
GRAPPA	
Nonino Moscato	44

SPECIAL VINTAGE DIGESTIFS

ARMAGNAC

25ml

Château De Lacquy VSOP 1,5L	70
Château De Leberon Solera 2001	100
Château De Lacquy XO	125
Château De Lacquy Folle Blanche 2007	115
Château De Lacquy Baco 1995	200
Duc D'Aquitaine XO	225
Castarède 1960	280
Château De Leberon 1980	300
Château De Leberon 1962	675
Château De Lacquy Carafe Des Siecles	750

CALVADOS

25ml

Château De Breuil, Calvados du Pays D'Auge	40
Morin VSOP Medaille Bronze Paris 2014	50
Morin 25 Years Napoleon Medaillon D'or Paris 2015	150
Morin 1973 Medaille D'argent Paris 2014	260

POIRÉ DE NORMANDIE		125ml	bottle
2020	Poiré 'Granit' / Eric Bordelet	95	570
VINS DE DESSERT		75ml	bottle
2017	Riesling Beerenauslese, Dr. Loosen		390
2020	Sauternes 'Emotions', La Tour Blanche	80	800
2018	Coteaux de Layon 'Saint Lambert', Vincent Ogereaux	75	750
2019	Vin de Constance, Klein Constantia	200	1,000
2022	Icewine Cabernet Franc, Inniskillin	298	1,490
2019	Icewine Vidal Gold, Inniskillin		1,600
2014	Sauternes, Château d'Yquem	820	4,100
1994	Sauternes, Château d'Yquem		7,700
VINS FORTIFIÉS		75ml	bottle
2022	Black Muscat, Elysium	85	425
2011	Rivesaltes Grenat 'Cerra', Jean Gardies *	45	640
2001	'Quinta da Cavadinha' Warre's, Vintage Port		855
2000	Quinta do Noval, Colheita		1,300
NV	20 Years 'Old Tawny Port' Taylor's	150	1,470
1996	Quinta do Vesuvio, Vintage Port		1,850
1987	Bual Madeira, Cossart Gordon, 3L	95	3,800