

Executive Chef
ANDY CHOY

ALMA

Manager
AMRIT SINGH

HORS D'OEUVRES

<i>Terrine de Foie Gras.</i> Foie gras terrine, fig chutney, cranberry jelly & toasted brioche	58
<i>Saumon Fume.</i> House-cured smoked salmon, egg mimosa, sour cream & blinis	32
<i>Crevettes Aux Mary Rose.</i> Tiger prawn cocktail, iceberg lettuce & sauce mary rose	42
<i>Escargot.</i> Burgundy snails (1/2 doz), garlic, parsley & butter	46

SOUPES

<i>Gratinée à L'oignon.</i> French onion soup & gruyere cheese	30
<i>Velouté de Champignon (V).</i> Wild mushroom soup, duxelles & truffle oil	36
<i>Soupe de Poisson.</i> Fish soup, gruyere, rouille & croutons	34

SALADES

<i>Parisienne.</i> Mesclun salad, turkey ham, emmental, potato, tomato & egg	40
<i>Salade du Jardin (V).</i> Mixed leaves, assorted seasonal vegetables & parmesan	34

GRILLÉS AU BEURRE

<i>Le Cheeseburger.</i> Wagyu patty, black angus short-rib, gruyere cheese, gherkin & brioche	74
<i>Carre de Agneau.</i> New Zealand lamb rack, vegetable ratatouille, lamb jus & baby potato	84
<i>Fillet de Bœuf au Poivre.</i> Black angus tenderloin (200g), peppercorn sauce & thin-cut fries	132
<i>Entrecôte à la Béarnaise.</i> Hereford ribeye (300g), sauce bearnaise & thin-cut fries	134
<i>Contre-filet à la Bordelaise.</i> Hereford sirloin (250g), sauce bordelaise & thin-cut fries	90
<i>Bœuf Rossini.</i> Black angus tenderloin (200g), foie gras, sauce perigueux & potato mousseline	218
<i>Plateau de Viande.</i> Tenderloin, ribeye & sirloin, sauce selection, asparagus & thin-cut fries	206

Executive Chef
ANDY CHOY

ALMA

Manager
AMRIT SINGH

CLASSIQUES À TABLE

<i>Poulet à la Crème.</i> Seared chicken thigh in cream with leek, potato & mushroom	42
<i>Confit de Canard.</i> Duck leg slow-cooked in duck fat with lentil de puy	46
<i>Plat-de Côte de Bœuf.</i> Braised black angus short-rib, braising jus & potato mousseline	86
<i>Poulet Fermier.</i> Roast spring chicken (half), chicken jus & seasonal vegetables	36

POISSON ET FRUIT DE MER

<i>Saumon Pave.</i> Seared salmon, ikura, herb beurre blanc & spinach	72
<i>Sole Meuniere.</i> Sole, capers, lemon butter sauce, baby potato & french beans	188/308
<i>Gambas 'Rosée du Midi'.</i> Seared tiger prawns, confit tomato, saffron beurre blanc & pilaf rice	96
<i>Bouillabaisse.</i> Seabass, tiger prawn, squid, mussels in fish broth, rouille, gruyere & croutons	130

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Riz du Pilaf.</i> Basmati rice, butter, cashew & parsley	20
<i>Salade du Saison.</i> Seasonal green salad & vinaigrette	20
<i>Asperges.</i> Asparagus, brown butter & almond	28
<i>Gratin Dauphinois.</i> Russet potato, cream, emmental & nutmeg	28
<i>Potato Mousseline.</i> Whipped russet potato & butter	24
<i>Coquillettes.</i> Elbow pasta, ham, black truffle & grana padano	30

LES DESSERTS

<i>Beignet.</i> French doughnuts, Le Guaya dark chocolate & chantilly	30
<i>Mousse au Chocolate Noir.</i> Le Guaya dark chocolate mousse, sea salt & EVOO	30
<i>Poire Belle Hélène (N).</i> Poached pear, Le Guaya dark chocolate, almond & vanilla ice cream	30
<i>Crème Brûlée.</i> Vanilla crème brûlée	24
<i>Fruits Rouges Glacés.</i> Frozen wild berries & hot white chocolate sauce	30
<i>Soufflé Grand Marnier.</i> Orange souffle, chocolate & vanilla ice cream	42