

S

entrées starters

- ✓ Burrata crémeuse et tomates
du potager *200*
Creamy Burrata and the garden
tomatoes
- ✓ Guacamole et nachos maison *180*
Guacamole and homemade nachos
- Salade de homard, quinoa *320*
et mangue
Lobster salad, quinoa and mango
- Belles asperges rôties, oeuf poché *200*
Roasted asparagus, poached egg
- Huîtres fraîches d'Oualidia *180*
Fresh Oualidia oysters
- Salade César, volaille *220*
et Parmigiano Reggiano
Caesar salad, chicken oysters
and Parmigiano Reggiano

plats main courses

Bar entier au gros sel, légumes
de saison 320

Whole sea bass in sea salt crust
and seasonal vegetables

Saint-pierre et bisque de homard 280
John dory and lobster Bisque

Langouste grillée, sauce tartare 380
et riz sauvage

Grilled lobster, tartare sauce, wild rice

✓ Linguines au homard 360
Lobster linguine

Côtelettes d'agneau au romarin, 320
pommes grenaille

Rosemary lamb chops, small potatoes

Belle pièce de boeuf, poêlée 300

de champignons et haricots verts

Tenderloin beef, seared mushrooms
and green beans

sandwiches

Club Selman, salade verte
et frites maison *240*

Selman club, green salad and french
fries

Le cheeseburger classique *260*
Classic cheeseburger

desserts desserts

Gaspacho d'ananas, coco *120*
Pineapple gazpacho, coconut

Fruits de saison, meringue *90*
Seasonal fruits, meringue

Tiramisu *120*

Panna cotta framboise *90*
Raspberry panna cotta

Cheesecake au yuzu *120*
Yuzu cheesecake

Moelleux au citron vert *120*
et gingembre
Lime and ginger fondant

menu du jour

daily specials

Entrée et plat ou plat et dessert 350

Starter and maincourse or main course
and dessert

suggestions

280

végétariennes

vegetarian specials

Entrée et plat ou plat et dessert

Starter and maincourse or main course
and dessert

chenot biolight

300

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and dessert

Prière de nous informer de toute allergie
ou restriction alimentaire

Please advise us of any food allergy
or dietary requirement

☞ : Plat végétarien - Vegetarian dish