

MEAT LA TERRE

Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) (contains alcohol) 250g – 450g Béarnaise sauce. <i>Champs-Elysées</i> sauce. French potatoes Allumette . mushrooms à la grecque. Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5). 250g – 450g Sauce Béarnaise. Sauce <i>Champs-Elysées</i> . Pommes allumette. champignons à la grecque.	244 - 371
Farm veal rack (to be shared). Slow-simmered of spring salad and grapefruit perfumed with Angostura. Black venere rice au gratin, pleurote mushrooms and veal kidney. Côte de veau fermière (plutôt pour 2 personnes). Fondue de salade de printemps et pamplemousse à l'angostura. Gratin de riz noir, pleurotes et rognon.	181
PG's burger.	98
Lacquered pork belly, thin slices of raw duck foie gras, beetroot. (contains alcohol and pork) Cranberry sorbet, lamb's lettuce salad. Potato puree with parsley. Poitrine de cochon laquée, copeaux de foie gras cru, betterave rouge. Sorbet cranberries, salade de mâche. Purée de pomme de terre au persil.	117
Roasted farm chicken breast <i>Jean Vignard</i>, herb gnocchi. (contains alcohol) Blanc de poularde fermière <i>Jean Vignard</i> , gnocchi aux herbes.	127
Grilled lamb chop spiced with oregano, zucchini flower. (contains alcohol) Potatoes paille, eggplant frito. Côtes d'agneau grillées à l'origan, fleur de courgette. Pommes paille, frito d'aubergine.	166

SIDE DISHES SUR LE CÔTÉ

Green spinach. Épinards Vert	29
Grilled kale. Kale grillé.	29
Mashed potatoes with parsley. Purée de pomme de terre.	29
Mesclun salad. Mesclun.	29

TO SHARE A PARTAGER

White pizza <i>Pierre's</i>. (contains alcohol) Pizza blanche <i>Pierre's</i> .	93
Vitello tonnato.	69
Duck foie gras chantilly <i>Ringo</i>. (contains alcohol) Foie gras chantilly <i>Ringo</i> .	69
Bouchée of sea-flavoured beef tartare, lacquered sardine. Bouchée de tartare de bœuf iodé, sardine laquée.	79
Plate of cured ham. (contains pork) Assiette de jambon cru.	98
Arancini Croquettes. Croquettes Arancini.	73
Burrata cheese, tomato salad, lightly spiced gambas, fresh grated parmesan cheese. Burrata, salade de tomates, gambas au piment, parmesan frais râpé.	88
Cheese & tomato gougère. Gougère de tomate.	39

CRUDO

Huître Gillardeau:	
Gillardeau oysters Oysters and seaweed tartare, granita of vinegar with shallots. Huîtres aux algues, granité de vinaigre à l'échalote.	107
Gaya oysters Lemon gel, sardines rilette, banana, coriander Gel de citron, rilette de sardines, banane, coriandre	98
Tuna tataki Tataki de thon.	79
Beef tataki Tataki de bœuf.	79
crispy rice riz croustillant	

T☉ START WITH P☉UR C☉MMENCER

- Pan fried squids with kale, Paris mushrooms flavoured with black garlic.** (contains alcohol) 73
Rouelles d'encornets au kale, champignons de Paris à l'ail noir.
- Madagascar prawns / black bread / preserved lemon / smoked spinach.** 88
Gambas de Madagascar / pain charbon / citrons confits / épinards fumés à la minute.
- Duck foie gras terrine, almond milk veil, summer chutney.** (contains alcohol) 102
Terrine de foie gras de canard, voile de lait d'amande, chutney d'été.
- Poached egg *Hervé This*, niçoise ratatouille.** 59
Œuf poché *Hervé This*, ratatouille niçoise.
- Basil and tomato soup, piquillos stuffed with cod brandade.** 83
Soupe de tomate au basilic, piquillos farcis d'une brandade de morue.
- Braised beef terrine, grilled vegetables, pesto.** 83
Bœuf-Mod, légumes grillés, pesto

PASTA / CEREALS PATES / CERIALES

- Lobster tortellini flavoured with mint, orange butter.** (contains alcohol) 83
Tortellini de homard à la menthe, beurre fondu à l'orange.
- Lemongrass broth : *fregola* pasta and carabiñeros prawns.** (contains alcohol) 79
Bouillon citronnelle : *fregola* et carabiñeros.
- Spaghetti flavoured with black truffle.** (contains alcohol) 146
Spaghetti à la truffe noire *Melanosporum*.

VEGAN / VEGETARIAN

- Grated small artichokes salad with mint and toasted pine nuts.** 73
Râpée d'artichauts poivrades menthe et pignons torréfiés.
- Lemongrass broth : *fregola* pasta, green vegetables.** 63
Bouillon citronnelle : *fregola*, légumes verts.
- Roasted eggplant caviar with anchovy, barley chips.** 59
Caviar d'aubergine aux anchois, chips d'orge.

SEA / RIVER EAU SALEE / EAU D☉UCE

- Frog legs with parsley and garlic.** 117
Grenouilles au persil et à l'ail.
- Frog legs with creamy poulette sauce.** (contains alcohol) 117
Grenouilles sauce poulette.
- Crispy amadaï fish, Cremona mustard condiment, quinoa tuile.** 107
Amadaï croustillant, condiment Crémone, tuile de quinoa.
- Poached seabass *Stiletto*.** 132
Pavé de bar poché *Stiletto*.
- Fario* trout fish cooked meunière, mashed ratte potatoes with white miso, butter sauce.** 107
Filet de truite *fario* meunière, rattes écrasées au miso blanc, beurre Nantais.
- Lobster fricassée flavoured with verbena, cooked wheat semolina.** 156
(contains alcohol)
Bisque with green pepper.
Fricassée de homard à la verveine, semoule de blé dur cuisinée.
Bisque au poivron vert.

Pierre's

BISTRO & BAR



FOR YOURSELF CHACUN POUR SOI

Arlette : gariguette strawberry, whipped cream flavoured with mint. 63
Arlette : fraises *gariguette*, chantilly à la menthe.

Rhubarb and pomegranate crumble / raspberry frozen parfait. 63
(contains alcohol)
Crumble de rhubarbe aux grenades, parfait glacé framboise.

Pan-sauteed cherries with brown sugar, pistachio ice cream, lemon opaline. (contains alcohol) 63
Poêlée de cerises au sucre roux, glace pistache, opaline citron.

Manjari chocolate mousse, blackcurrant sorbet / cocoa sorbet ; caramelized hazelnuts. 63
Mousse chocolat *Manjari*, sorbet cassis/sorbet cacao ; noisettes caramélisées.

Vanilla souffled biscuit, bubble gum ice cream. 63
Peaches in an aromatic broth flavoured with rose water.
Soufflé à la vanille, glace bubble gum.
Nage de pêches à l'eau de rose.

Peach Melba. 59
Pêche Melba.

TO SHARE A PARTAGER

Apple tart, whipped cream flavoured with Calvados, coffee ice cream. (contains alcohol) 112
Tarte fine aux pommes, chantilly au Calvados, glace café.

Red fruits Vacherin. 93
Vacherin fruits rouges.

Seasonal fruits tart. 112
Tarte aux fruits du moment.

Guanaja chocolate souffled biscuit, pistachio parfait ; bitter chocolate ganache. 93
Biscuit soufflé Guanaja, parfait pistache ; ganache amère.

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

		GLS	BTL
NV	Taittinger Brut.	85	450
NV	Taittinger Rosé, Brut.	125	750

WHITE WINE

2016	Vermentino, « Marius ». Chapoutier, France	55	270
2017	Sauvignon blanc, « Zephyr », Glover Family Vineyards, New Zealand	60	290
2016	Picpoul de Pinet, « Moulin de Gassac », Mas de Daumas, France	65	320
2016	Petit Chablis « Pas si petit », La Chablisienne, France	70	345
2016	Sancerre, Pascal Jolivet, France	120	590

ROSE WINE

2016	Côtes de Provence, « Pure », Mirabeau, France	60	295
2016	Nebbiolo Vinoque, De Bortoli Wines, Australia	65	320

RED WINE

2016	Classic rouge, « Moulin de Gassac », Mas de Daumas, France	55	270
2016	Minervois, Domaine de la Senche, France	60	290
2014	Côteaux Bourguignons, "Les Deux Loups », Bouchard, France	65	320
2015	Malbec, Catena Zapata, Argentina	70	345
2016	Shiraz « Blue Eyed Boy », Molly Dooker, Australia	75	370

CHAMPAGNE

NV	Taittinger Brut.	450
NV	Joseph Perrier Brut royal	500
NV	Billecart Salmon Brut	600
NV	Laurent Perrier Brut	750
1999	Bollinger, La Grande Année, Brut	3000
	Laurent Perrier, Grand Siècle, Brut	5800
2007	Louis Roederer Cristal, Brut	10500

CHAMPAGNE ROSÉ

NV	Taittinger Rosé, Brut.	750
NV	Laurent Perrier Cuvée Rosé, Brut.	800
2000	Louis Roederer, Cristal Rosé, 2000, Brut.	12800

CHAMPAGNE MAGNUMS

NV	Moët & Chandon, Brut	2700
NV	Moët & Chandon Rosé, Brut	3100
NV	Ruinart, Brut	3200

WHITE WINE

FRANCE BURGUNDY

2016	Petit Chablis, « Pas si petit », La Chablisienne	345
2011	Mâcon Fuissé, Cordier	495
2015	Chablis, « La Pierrelee », La Chablisienne	600
2014	Pouilly-Fuissé, « Vieilles Vignes », Cordier	720
2012	Chablis, 1er Cru « Beauregard », Brocard	1150
2007	Chablis, Gand Cru « Bougros », La Chablisienne	1450
2008	Puligny Montrachet, « Champs Gain », Girardin	1850
2010	Puligny-Montrachet, « Les Vieilles Vignes », Girardin	1950

WHITE WINE

FRANCE BURGUNDY

2009	Chablis, Grand Cru « Les Blanchots », Domaine Laroche	2000
2013	Meursault, « Les Criots », Ballot Millot & Fils	2900

FRANCE RHÔNE

2014	Côtes du Rhône, E. Guigal	520
2014	Châteauneuf du Pape, Château Mont-Redon	900

FRANCE ALSACE

2012	Gewurztraminer, Hugel et Fils	620
2013	Sylvaner, Josmeyer	800
2012	Riesling « Le Kottabe », Josmeyer	900

FRANCE LOIRE

2014	Muscadet Sevre et Maine, Château du Cléray	380
2016	Sancerre, Pascal Jolivet	590
2013	Sancerre, « Comte Lafond », Ladoucette	850
2012	Pouilly Fumé, de Ladoucette	930

FRANCE LANGUEDOC

2016	Vermentino, « Marius », Chapoutier	270
------	------------------------------------	-----

ITALY

2012	Gewurztraminer, Alto Adige DOC, Alois Lageder	350
2016	Sauvignon blanc, « Winkl », Alto Adige Terlano DOC, Terlano	500

WHITE WINE

GERMANY

2016	Riesling, Loosen Bros	300
2014	Riesling, kabinett, "Blue Slate", Dr Loosen	300

SPAIN

2015	Albariño, Rías Baixas, Paco & Lola	500
2014	Parellada, Xarello, Macabeu, "Blanc de Pacs", Penedés, Parés Baltá	700

AUSTRALIA

2000	Semillon, "Vat 1", Hunter Valley, Tyrrell's Wines	1000
------	---	------

NEW ZEALAND

2016	Sauvignon blanc, "Zephyr", Marlborough, Glover Family Vineyards	290
------	---	-----

ROSÉ WINE

2016	Côtes de Provence, "Serpolet", Maison Fabre, France	295
2016	Côtes de Provence, "Pure", Mirabeau, France	295
2016	Nebbiolo, Vinoque, De Bortoli Wines, Australia	320
2014	Côtes de Provence, Château de l'Aumerade	350

RED WINE

FRANCE BURGUNDY

2014	Côteaux Bourguignons, « Les Deux Loups », Bouchard	320
2015	Pinot Noir, « La Vignée », Bourgogne, Bouchard	630
2013	Côte de Beaune- Villages AOC, Bouchard	745
2012	Volnay, Rossignol	1185
2013	Aloxe-Corton, Rossignol	1300
2011	Pommard, Rossignol	1500
2011	Gevrey-Chambertin AOC, Louis Jadot	1525
2006	Premier Cru de Beaune, « Les Epenottes », Parent	1980
2011	Pommard, 1er Cru Classé, « Epenots », Olivier Leflaive	2000
2011	Vosne Romanée, Arnoux Lachaux	2200
2012	Pommard, « La Croix Blanche », Parent	2200

FRANCE BORDEAUX

2007	AOC Bordeaux, Château Subilaux	430
2012	Pessac-Léognan, « La Terrasse de la Garde », Vignobles Dourthe	580
2007	Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez	930
2005	AOC Pomerol, "Manoir de Gay", Château Le Gay	980
2011	Pauillac, Grand Cru Classé, Château Batailley	1890
2008	Pessac- Leognan, « La Chapelle de la Mission Haut-Brion », Château La Mission Haut Brion	2400
2007	AOC Pauillac, Pauillac de Château Latour	2685
2007	Margaux, Grand Cru Classé, Château Boyd Cantenac	3090

FRANCE LOIRE

2013	AOC Bourgueil, La Coudraye, Y. Amirault	540
2006	Saumur Champigny, Domaine de Roches Neuves, Thierry Germain	560

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

RED WINE

FRANCE BEAJOLAIS

2011	Beaujolais-Villages, Georges Duboeuf	450
------	--------------------------------------	-----

FRANCE RHONE

2014	Côtes du Rhône, "Belleruche", Chapoutier	350
2013	Syrah, « Les vignes d'à côté », IGP des Collines Rhodanniennes, Yves Cuilleron à Cavanay	550
2012	AOC Côtes du Rhône-Villages, Domaine de la Janasse	650
2005	AOC Saint- Joseph, « Le Prieuré Saint- Joseph », Jean Luc Colombo	800
2012	Châteauneuf du Pape, Clos de L'Oratoire des papes	1050
2011	Saint Joseph, « Les Granits », Chapoutier	1600
2002	Cornas, « Terres Brulées », Colombo	2665

SOUTH FRANCE

2016	« Moulin de Gassac », Mas de Daumas	270
2016	Minervois, Domaine de la Senche	290
2009	Braucoil, AOC Gaillac, Robert & Bernard Plageoles	430
2013	Minervois, « Les Bonnes », Château d'Agel	450
2012	Corbières Boutenac, Domaine de Villemajou, Gérard Bertrand	460
2006	Minervois, « Mais Où Est Donc Ornicar », Domaine Jean Baptiste Senat	550

SPAIN

2015	Rioja, "La Vendimia", Palacios Remondo	475
2014	Rivera del Duero, "La Planta", Arzuaga	500
2002	Priorat, Finca El Puig	690
2002	Cigales, César Príncipe	850
2013	Priorat, "Les Terrasses, Palacios	1100
2004	Rivera del Duero, "Arzuaga", Arzuaga	1300

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

RED WINE

ITALY

2014	Chianti Classico DOCG, Castello di Albola	450
2010	Chianti Classico, Ruffino, Ducale	650
2010	Brunello di Montalcino DOCG, Nardi	1200
2013	Toscana IGT, "Ca'Marcanda Promis", Gaja	1400
2012	Langhe, "Sito Moresco", Gaja	1600
2011	Toscana IGT, Tignanello, Antinori	2200
2011	Barbaresco, Gaja	2800
2006	Barbaresco Magnum 1,5 L, Gaja	10000

AUSTRALIA

2016	Shiraz, "Blue Eyed Boy", Mc Laren Vale, Molly Dooker	370
2009	Cabernet Sauvignon, Margaret River, « Art Series », Leeuwin Estate	1000

ARGENTINA

2015	Malbec, Mendoza, Catena Zapata	345
2005	Bordeaux blend, "Cheval des Andes », Mendoza, Cheval des Andes	1650

USA

2013	Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Mondavi	750
2009	Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Heitz Wine Cellar	1400

SOUTH AFRICA

2010	Stellenbosch, "Kanonkop Kadette", Kanonkop Wines	310
2012	Pinot Noir, "Meerlust", Stellenbosch, Meerlust Estate	700
2014	Stellenbosch, "De Toren Fusion V", De Toren Private Cellar	980

WHISKEY

	30ml	
Monkey Shoulder	60	
Ballantine's 12 Years	70	1610
Johnnie Walker Black Label	70	1550
Johnnie Walker Double Black Label	75	1750
Chivas Regal 12 Years	75	1725
Nikka RED	100	1575
Hibiki Haimony	110	2175
Chivas Regal 18 Years	125	2625
Johnnie Walker Blue Label	300	7500

MALT

Bunnahabhain 12 Years	60	1260
Isle of Jura 10 Years	65	1365
Laphroaig 10 Years	65	1365
Ardberg 10 Years	70	1470
Aberfeldy 12 Years	70	1470
Glenfiddich 21 Years	70	3675
Glenmorangie 10 Years	70	1400
Springbank 10 Years	80	1680
Macallan 12 Years	85	1870
Dalmore 15 Years	130	2860
Oban 14 Years	150	3150
Dalmore Cigar Malt	155	3400
Lagavulin 16 Years	170	3500

COGNAC

Hennessy VS	75	1475
Remy Martin VSOP	95	1975
Remy Martin X.O.	242	4815
Hennessy Paradis Impérial	3000	57500
Remy Martin Louis XIII	3500	91000

VODKA

Stolichnaya	50	900
Kettle One	60	1300
Grey Goose	65	1550
Grey Goose La Citron	65	1600
Grey Goose La Poire	78	1600
Ciroc	78	1550

BOURBON

Bulleit bourbon	50	1400
Knob Creek	60	1260
Woodford Reserve	65	1350
Jack Daniels	65	1350

GIN

Tanqueray	45	900
Beefeater	50	900
Bombay Sapphire	55	900
Tanqueray 10	68	1350
Hendricks	76	1500

TEQUILA

Jose Gold	45	900
Patron XO Café	50	1000
Patron Silver	85	1700
Don Julio Blanco	90	1975
Patron Anejo	90	1950
Don Julio Reposado	95	1700

RUM

Havana Club 3 Years Cuba	45	900
Sailor Jerry	50	900
Sagatiba Pura	50	900
Havana Club 7 Years Cuba	60	1100
Appleton Estate 12 Years Jamaïque	80	1600
Eldorado 15 Years Guyane	95	1900
Ron Zacappa 23	110	2395

APERITIF

Campari	50	
Aperol	55	
Noilly Prat	60	
Manchio bianco	85	
Antica formula	110	

LIQUOR

Sambuca Romana	40	
Galliano	40	
DK Crème de cassis	40	
Chambord	40	
Drambuie	45	
Kalhua	45	
Archers Peach Schnapps	45	
Jagermeister	45	
Baileys	48	
Dk Crème de Cocoa	48	
Frangelico	50	
Saint-Germain	55	
Maraschino	55	
Cheery heering	65	
Cointreau	65	
Green Chartreuse	75	

SOFT BEVERAGE

Evian, Acqua Panna,	38
Badoit, San Pellegrino	38
Orange, lemon mint, pineapple, watermelon juice	28
Coke/Diet coke, Pepsi/Diet coke, Sprite/Diet sprite	20
Ginger ale, tonic water	28
Perrier, Soda water	25

FOOD MENU

TO START

White Pizza <i>Pierre's</i>. (contains alcohol) Pizza blanche <i>Pierre's</i> .	93
Bouchée of sea-flavoured beef tartare, lacquered sardine. Bouchée de tartare de bœuf iodé, sardine laquée.	79
Plate of cured ham. (contains pork) Assiette de jambon cru.	98
Arancini Croquettes. Croquettes Arancini.	73
Cheese & tomato gougère. Gougère de tomate.	39
PG's burger.	98

CRUDO

Tuna tataki. Tataki de thon.	crispy rice riz croustillant	79
Beef tataki. Tataki de bœuf.		79

DESSERTS

Arlette : <i>gariguet</i> strawberry, whipped creamed flavoured with mint. Arlette : fraises <i>gariguet</i> , chantilly à la menthe.	63
Rhubarb and pomegranate crumble / raspberry frozen parfait. (contains alcohol) Crumble de rhubarbe aux grenades, parfait glacé framboise.	63
Pan-sauteed cherries with brown sugar, pistachio ice cream, lemon opaline. (contains alcohol) (D) (G) (N) Poêlée de cerises au sucre roux, glace pistache, opaline citron.	63
Peach Melba. Pêche Melba.	59

Pierre's

BISTRO & BAR



CHAMPAGNE

		GLS	BTL
NV	Taittinger Brut.	85	450
NV	Taittinger Rosé, Brut.	125	600

WHITE WINE

2016	Marius, Vermentino, Chapoutier, France	55	270
2016	Zephyr, Sauvignon blanc, Marlborough, New Zealand	60	290
2016	Moulin de Gassac, Mas de Daumas, Picpoul de Pinet, France	65	320
2016	Petit Chablis, Pas si petit, La Chablisienne, France	70	345
2016	Pascal Jolivet, Sancerre, France	120	590

ROSE WINE

2016	Pure Côtes de Provence, France	60	295
2016	Nebbiolo, Vinoque, De Bortoli, Yarra Valley, Australia	65	320

RED WINE

2016	Moulin de Gassac, Mas de Daumas, France	55	270
2016	Papeta, Minervois, Domaine de la Senche, France	60	290
2014	Les Deux Loups, Coteaux Bourguignons, Bouchard, France	65	320
2015	Catena Malbec, Mendoza, Argentina	70	345
2016	Blue Eyed Boy, Shiraz, Molly Dooker, Mc Laren Vale, Australia	75	370

COCKTAIL

Espresso martini	42
Margarita	45
Aperol spritz	45
Negroni	55
Bramble	55

MOCKTAIL

Crazy pirot	42
Virgin baies	45

BEER

Corona	42
Heineken	45
Brooklyn lager	45
Hoegaarden	55