



CHEESE ชีส



1	PC	AOC	290	THB
3	PCS	AOC	490	THB
5	PCS	AOC	790	THB
8	PCS	AOC	990	THB
12	PCS	AOC	1,590	THB

COLD CUTS / CHARCUTERIE เนื้อติดชิ้น

1	PC	410	THB
3	PCS	610	THB
5	PCS	910	THB

SPECIAL IBERICO PATA NEGRA HAM

แฮมอิเบอริโก พิเศษ

3 Years Dry-Aged Pata Negra อายุ 3 ปี	590	THB
5 Years Dry-Aged Pata Negra อายุ 5 ปี	1,190	THB
Special 5 Cheeses and 5 Cold Cuts	1,490	THB
ชีส 5 อย่าง และ เนื้อติดชิ้น 5 อย่าง		

COLD STARTERS อาหารว่างแบบเย็น

6 oysters Fine De Claire, Marennes d'Oléron with condiments
หอยนางรม 6 ตัว

No. 3	700	THB
No. 2	800	THB

Traditional Caesar salad with crispy prawns
ซีซาร์สลัดกุ้งทอดกรอบ

 Marinated homemade smoked salmon heart
with coriander and pink pepper corn
dijon mustard with dressing
ปลาแซลมอนรมควัน
ซอสมิสตา์ดดีจอนกับพริกไทย

Lobster salad with citrus
and asparagus with shiso cress
สลัดกุ้งล็อบสเตอร์
หน่อไม้ฝรั่งและผักเครส

Baby rocket salad with seared duck liver
and balsamic dressing
สลัดผักร็อกเก็ต
ตับห่านอบกระทะร้อนกับซอสบัลซามิก

SOUP & HOT STARTERS ซุปและอาหารว่างแบบร้อน

 Lobster bisque with puff crusted
ซูปกุ้งล็อบสเตอร์ พร้อมแป้งพายอบ

Girolles mushroom cream
with green asparagus espuma
ซูปครีมเห็ดกิโรเลส พร้อมฟองหน่อไม้ฝรั่ง

Spaghetti olio bacon, rocket salad
and sun dried tomatoes
สปาเก็ตตี้โอริโอ เบคอน
ผักร็อกเก็ต และมะเขือเทศอบแห้ง

 Pan fried duck liver served with a ginger bread
apricot chutney, served with rosemary sauce
ตับห่านกระทะร้อน ขนมปังขิง
แยมแอพริคอต กับซอสโรสแมรี่

French Bouchot mussels, classic marinière
cooked with white wine, garlic and shallots
หอยแมลงภู่ อบกับไวน์ขาว กระเทียม และ หัวหอมแดง

THB 799 SURF AND TURF FROM 18.00 - 23.00 hrs.

MON: Argentinean Beef Cheeks เนื้อแก้มวัวอาร์เจนตินา
จันทร์: served with truffle mash potato
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดทรัฟเฟิล

TUES: Seafood Platter, ซีฟู้ด แพลตเตอร์
อังคาร: served with tourteau crab, seabass, shrimp,
NZ mussel & mixed vegetables
(ปู, ปลากระพง, กุ้ง, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์, ผักรวม)

WED: Choose one of four Burgers: เลือก 1 อย่าง
พุธ: 1. Prawn กุ้ง
2. Soft Shell Crab ปูนิ้ม
3. Foie Gras ตับห่าน
4. Wagyu Beef เนื้อวิววากิว

THU: BBQ Pork Ribs, ซีโครหมูบาร์บีคิว
พฤหัสบดี: served with corn on the cob,
French fries & coleslaw
เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอด
กับ ผักโคลสลอว์



SHARING SET FOR 2-3 PERSON

เซตสำหรับ 2-3 คน

CANADIAN LOBSTER กุ้งล็อบสเตอร์แคนาดา
Canadian lobster Thermidor (1.2 kg)
ซอสครีม เสิร์ฟทั้งตัว (1.2 กิโลกรัม)
THB 2,499 per set

COTE DE BOEUF สเต็กเนื้อวัวทิวซันตี
Served with French fries, pepper sauce
and bearnaise sauce
มันฝรั่งทอด ซอสพริกไทยดำกับซอสเบอร์เนส
THB 2,999 per set



MAIN COURSES อาหารจานหลัก

FROM THE EARTH เนื้อสัตว์

Cajun baked French chicken breast with pumpkin
mash and asparagus, tarragon sauce
อกไก่อบกับผงคาจิน พริกทอวบ
หน่อไม้ฝรั่ง และซอสทารากอน

Grilled Argentinean beef ribeye 850 THB
served with sautéed string beans
and dijon mustard sauce
สเต็กเนื้อวัวริบอายอาร์เจนตินา
ถั่วแขกผัดและซอสมิสตา์ดดีจอน

Seared Argentinean beef tenderloin 900 THB
with baked potato cake, vegetables
and pepper corn sauce
สเต็กเนื้อวัวสันในอาร์เจนตินา
เค้กมันฝรั่งอบ ผักและซอสพริกไทยดำ

Pan-seared pork chop with homemade
mashed potatoes, morel and Cognac sauce
พอร์คชอป มันบด และซอสเห็ดหลินจือ

New Zealand lamb chops with thyme potatoes 1,390 THB
and vegetable rosemary sauce
สเต็กเนื้อแกะนิวซีแลนด์ มันอบ และซอสโรสแมรี่

FROM THE SEA อาหารทะเล

Fried soft shell crab with sautéed
Thai vegetables and curry sauce 850 THB
ปูนิ้มทอด กับผัดผัก และซอสแกงกะหรี่

Roasted filet of sea bass with cauliflower
and curry mousseline, grilled asparagus
and baby fennel Thai basil sauce
สเต็กปลากระพง กับผัดขี้เหล็ก และ ซอสใบกระเพรา

Pan fried snow fish with pea and anis seeds mousseline, 1,100 THB
soya butter sauce
สเต็กปลาหิมะ ถั่วลันเตา และ ซอสเนยกับชีอิ้ว

Canadian lobster with baby vegetables, 1,150 THB
fennel, coconut and lemon leaf bisque
กุ้งล็อบสเตอร์จากแคนาดาและซอสมะนาว

Grilled tiger prawn with Provencal vegetables, 1,200 THB
coriander and pink pepper corn sauce
สเต็กกุ้งลายเสือ และซอสพริกไทยดำ

TAPAS SENSATION 985 THB
(Set of 9 Tapas)

1 Fine de Claire No. 2
หอยนางรม Fine de Claire เบอร์ 2

French duck liver terrine with focaccia
เทอร์รีนตับห่าน กับขนมปังฟอคคาเซีย

Salmon confit on basil feta cake
ปลาแซลมอนกวนพี กับเค้กใบโหระพา

Girolles mushroom cream with green asparagus espuma
ซูปครีมเห็ดกิโรเลส เสิร์ฟพร้อม ฟองหน่อไม้ฝรั่ง

Baked marinated chicken wings with BBQ sauce and coriander
ปีกไก่อบ เสิร์ฟพร้อม ซอสบาร์บีคิว

Hokkaido scallop with wrapped bacon and green asparagus,
passion fruit espuma
หอยเชลล์จากฮอกไกโด ผัสมะเขือเทศและหน่อไม้ฝรั่ง
เสิร์ฟกับฟองเลาเวรส

Pan fried French duck liver on ginger bread
and apricot chutney
ตับห่านอบกระทะร้อน เสิร์ฟขนมปังขิง
และ แยมแอพริคอต

Mini chocolate fondant, vanilla custard
เค้กช็อกโกแลต กับวานิลลาคัสตาร์ด

Homemade sorbet of the day
โอมเมต ซอร์เบต



DESSERTS

ขนมหวาน

Summer berry pudding with cinnamon ice-cream 290 THB
พุดดิ้งเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อม ไอศกรีมซินนามอน

Crêpes Suzettes flambé with whipped cream 290 THB
เครปซูเชทกับไวน์ เสิร์ฟพร้อม ครีม

Fruit gratin with lemon sorbet and limoncello sabayon 290 THB
การแต่งผลไม้รวม เสิร์ฟพร้อม
ซอร์เบตมะนาว และครีมมะนาว

Chocolate and vanilla crème brûlée 325 THB
on a crispy sable Breton
ครีมบรูลเล่ช็อกโกแลตกับวานิลลา เสิร์ฟกับคุกกี้

Chocolate or Grand Marnier soufflé 390 THB
ซูฟเฟลช็อกโกแลต

 Baked Alaska (for 2 persons only) 650 THB
เบกอลาสกา (เสิร์ฟ 2 คน)
สำหรับ 2 คนกิน