



## LE FROMAGE CHEESE

-  **Crottin de chavignol rôti sur une fondue d'oignon confit au Sancerre et magret de canard fumé, pommes fondantes et roquette** 50  
Roasted "crottin de chavignol" on a bed of confit onions in Sancerre, smoked duck breast, potato fondantes and bunch of roquette salad  
**With Sauvignon Blanc Le Méridien Dubai 2007 (15 cl)** by the glass 90

## LES DESSERTS DESSERTS

-  **Café Chic "after eight" mousse fondante feuillantine et sa glace à la menthe** 49  
Café Chic "after eight", mint mousse on praline feuillantine served with mint ice cream and crispy opaline
- Cannelloni de chocolat amer à la glace crème brûlée, sauce au chocolat Guanaja** 49  
Bitter chocolate cannelloni, caramelised custard ice cream, Guanaja chocolate sauce  
**With Banyuls, Domaine de la Rectorie 2004 (7cl)** 95
-  **Beignets à l'ananas, son coulis fruits de la passion, croquant de coco et sorbet pinacolada** 49  
Marinated pineapple beignets served with passion fruits sauce and pinacolada sorbet, coconut chips
- ⊗ **Mangue pochée au sirop vanillé, parfait glacé banane passion, biscuit Emmanuelle jivara et sorbet mangue gingembre** 49  
Passion banana parfait, poached mango, ginger milk chocolate biscuit and mango granite  
**With Beaumes-de-Venise Domaine Coyeux 2002 (7cl)** 119
- ⊗ **Le soufflé du Café Chic caramel de sucre Muscovado et glace à la vanille** 49  
Café Chic chocolate soufflé served with pistachio Muscovado sugar caramel and vanilla ice cream  
**With Rum Pyrat X.O. Reserve, Anguilla, Carribean Island (5cl)** 130

*Café Chic*  
RESTAURANT

 **Contains alcohol**    ⊗ **Contains nuts or nut products**  
**Most of the dishes can be served without alcohol**

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% municipality fees