

TO SHARE
A PARTAGER

Pierre’s white pizza.
Stracciatella/Gambero Rosso/Cuttlefish. (SO₂) (G) (D) (F) (Sh)
Pizza blanche Pierre’s.
Stracciatella/Gambero Rosso/Gras de seiche.

98

Black truffle pizza. (D) (G) (V)
Pizza à la truffe noire.

135

Margarita pizza.
Tomato, mozzarella, basil and black olives. (G) (D) (V)
Pizza tomate, mozzarella, basilic, olives noires.

95

Accra.
Quinoa, purple potatoes and eggplant’s crisp; mayonnaise with sweet curry. (G) (D) (F)
(E) (M)
Accra.
Chips de quinoa, de vitelotte, d’aubergine; mayonnaise au curry doux.

85

TO START WITH
POUR COMMENCER

Pierre’s TT Burrata (125g).
Tomato carpaccio with basil, rocket leaves. (D) (N)
Burrata Pierre’s TT (125g).
Carpaccio de tomate au basilic, roquette.

110

Duck foie gras terrine.
Rhubarb compote. Toasted bread. (G) (SO₂) (D)
Terrine de foie gras de canard.
Compote de rhubarbe. Pain grillé.

130

Green pea mousseline, pine nuts and mint, chive chantilly. (D) (N)
Mousseline de petit pois, menthe et pignons de pin, chantilly à la ciboulette.

95

Snails with garlic butter, eggplant caviar. (G) (D)
Poêlée d’escargots au beurre d’ail, caviar d’aubergine.

125

Pan fried squids with black garlic butter sauce, grilled button mushroom. (D) (G) (F) (SO₂)
Encornets à l’ail noir, champignons de Paris grillés.

135

Pan fried foie gras, sweet onion marmalade, bigarade sauce. (D) (G) (SO₂)
Escalope de foie gras de canard rôtie, fondue d’oignons doux de saison, sauce bigarade.

140

White asparagus | **Cooked à la minute, melted butter with orange zest.** (D)
Asperges blanches | *Cuites à la minute, beurre fondu aux écorces d’orange.*

110

Green asparagus | **Poached egg 67°, baby new potatoes.** (E)
Asperges vertes | *Œuf poché 67°, pommes de terre nouvelles.*

105

CRUDO

Lightly grilled Omani shrimps, white beetroot mousseline, horseradish. (D) (Sh)
Crevettes d’Oman, mousseline de betterave blanche au raifort.

85

Saku tuna tataki, crispy rice. (F) (Sy) (Ss) (D) (G) (SO₂)
Tataki de thon saku, riz croustillant.

120

Homemade smoked salmon gravlax in front of you, egg Mimosa.
Sarrasson cream, blinis. (F) (D) (E) (G)
Gravlax de saumon fumé devant vous, œufs Mimosa.
Crème aigre, blinis.

95

PASTA / CEREALS
PATES / CEREALES

Cacio e pepe. (D) (G) (E) (SO₂)
Cacio e pepe.

105

Fregola / yellow mango / apple with lobster bisque, whole blue lobster with roasted
Sarawak pepper. (G) (E) (D) (SO₂) (CY)
Fregola / mangue jaune / pomme fruit liés d’une bisque de homard, queue et pince poêlés
au poivre Sarawak torréfié.

295

Spaghetti with olive oil and poutargue. (D) (G) (E) (F)
Spaghetti huile d’olive et poutargue.

105

Black truffle spaghetti. (D) (G) (E) (CY)
Spaghetti truffe noire.

175

Zezette broth : potatoe gnocchi, morels, pearl’s onion. (D) (G) (E) (V) (SO₂)
Bouillon Zezette : gnocchi de pomme de terre, morilles, oignons nouveaux.

110

SALT WATER / FRESH WATER
EAU SALEE / EAU DOUCE

Frog's legs with creamy Poulette sauce. (SO₂) (D) (G)
Grenouilles façon Poulette.

145

Sole meunière –
Crunchy Koatën vegetables. (D) (F) (G) (Sy) (CY)
Sole meunière/sèche–
Julienne de légumes croquants Koatën.

290

Roasted yellow pollack, iodine potatoe velouté, chorizo. (D) (Sh) (F)
Lieu jaune rôti au beurre mousseux, velouté de pomme de terre iodée, chorizo.

205

Turbot filet seared in Terre de Sienne butter, green asparagus tips. (D) (G) (F)
Pavé de turbot poêlé Terre de Sienne, pointes d’asperges vertes, mousseline de pomme de terre au
pamplemousses roses.

215

Catch of the day poached in olive oil.
Vegetables salad. (D) (N) (F)
Poisson du moment poché à l’huile d’olive.
Vierge de légumes.

190

MEAT

LA TERRE

**Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) 250g or 450g–
Béarnaise or Champs-Élysées sauce.
French allumettes potatoes, grilled kale.** (SO₂) (D) (G) (E)
*Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) 250 or 450g–
sauce Béarnaise ou Champs-Élysées.
Pommes allumettes, kale grillé.*

285 or 450

**Pan seared veal liver, Venetian style.
Borlotti white beans.** (D) (G) (SO₂) (N)
*Foie de veau à la vénitienne.
Haricots blancs borlotti .*

205

**Beef tartare–
French allumettes potatoes.** (E) (M)
*Tartare de bœuf au couteau–
Pommes allumettes.*

170

**Free-range chicken Shimsu, spring cabbage.
Basmati rice with smoked tea.** (SO₂) (D) (G)
*Suprême de volaille fermière Shimsu, fondue de choux vert printaniers.
Galette de riz basmati au thé fumé.*

180

**Grilled lamb chop-
Creamy polenta with tomato.
Mint jus.** (SO₂) (D) (G)
*Côtes d’agneau grillées-
polenta crémeuse tomatée.
Jus à la menthe.*

200

BURGERS

Classic PG’s, French allumettes potatoes. (G) (D) (E)
Classique, pommes allumettes.

110

Pan seared duck foie gras, French allumettes potatoes. (D) (G) (E)
Foie gras de canard rôti, pommes allumettes.

155

DESSERTS

TO SHARE
A PARTAGER

Souffléed biscuit
Guanaja chocolate souffléed biscuit with Guanaja ganache,
Sicilian’s pistachio parfait.
Macaronade of caramelized pear. (D) (E) (N) (G) (SO₂)

Biscuit soufflé 125
Biscuit soufflé et ganache chocolat Guanaja,
parfait pistache de Sicile.
Macaronade Caraïbes, poire caramélisée.

Apple tart PG.
Madagascan vanilla ice cream.
Calvados chantilly. (N) (D) (G) (E) (SO₂)

Tarte aux pommes PG. 125
Glace vanille de Madagascar.
Chantilly Calvados.

Baked Alaska.
Sponge biscuit with Grand Marnier syrup.
Madagascan vanilla ice cream / raspberries sorbet.
Burnt Italian meringue, flambéed in front of you.
Red fruits. (D) (G) (N) (E) (SO₂)

Omelette Norvégienne. 125
Génoise imbibée d’un sirop au Grand Marnier.
Glace vanille de Madagascar / sorbet framboise.
Meringuage à l’italienne brûlée, flambée devant vous.
Fruits rouges.

Floating island.
Caramel sauce with lemony apple juice, black sesame seeds custard sauce. (D) (Ss) (E)

Oeufs à la neige. 120
Agrémentés d’un caramel décuit au jus de pomme citronné, crème anglaise au sesame noir.

FOR ONE / TO SHARE
SEUL OU A PARTAGER

White biscuit.
Sponge cake with lemony and vanilla syrup, oranges, white glassy, fresh coconut. (D) (G) (N) (E)

Biscuit blanc. 70
Génoise imbibée d’un sirop citronné et vanillé, déclinaison d’orange, glassy blanc, noix de coco fraîche.

Sketch.
Bahibé milk chocolate mousse, crushed blackcurrant, little puff bread, lemon mousse. (D) (G) (E)

Sketch. 70
Chantilly chocolat Bahibé, cassis éclatés, petits pains soufflés, bavaroise au citron.

Frosted Lemon: pannacotta, lemon and aloe vera sorbet, grapefruit jam. (D) (G) (F)

Citron givré: panna-cotta, sorbet citron aloe-véra, confiture de pamplemousse. 65

San Remo.
Citrus jelly, burrata and Campari ice cream, lemon biscuit, Polignac almond. (D) (G) (N) (E)

San Remo. 75
Gelée d’agrumes , glace burrata au Campari, biscuit au citron, amandes Polignac.

Rum baba.
Traditional rum baba, pink grapefruit marmalade with pomegranate.
Lazy cream,
Pineapple sorbet and it’s veil. (D) (G) (E) (SO₂)

Baba au rhum. 95
Baba traditionnel, marmelade de pamplemousse rose aux grenades.
Crème paresseuse,
Sorbet et voile d’ananas.

Menu Marhaba

AED 250

6.30pm-7.30pm

Pierre’s TT Burrata.
Tomato with basil, rocket leaves. (D) (N)
Burrata Pierre’sTT .
Tomate au basilic, roquette.

OR

Accra.
Quinoa, purple potatoes and eggplant’s crisp; mayonnaise with sweet curry. (G) (D) (SW) (F) (E) (M)
Accra.
Chips de quinoa, de vitelotte, d’aubergine; mayonnaise au curry doux.

OR

Lightly grilled Omani shrimps, white beetroot mousseline, horseradish. (D) (Sh)
Crevettes d’Oman, mousseline de betterave blanche au raifort.

Catch of the day poached in olive oil.
Vegetables salad. (D) (N) (F)
Poisson du moment poché à l’huile d’olive.
Vierge de légumes.

OR

Free-range chicken Shimisu, spring cabbage.
Basmati rice with smoked tea. (SO₂) (D) (G)
Suprême de volaille fermière Shimisu, fondue de choux vert printaniers.
Galette de riz basmati au thé fumé.

OR

Cacio e pepe. (D) (G) (E) (F)
Cacio e pepe.

Tea or Coffee gourmand (N) (E) (D) (G) (E) (Ss)
Café ou thé gourmand

OR

Piero TT’s chocolate mousse (N) (E) (D)
Mousse au chocolat Piero TT

OR

Frosted Lemon: pannacotta, lemon and aloe vera sorbet, grapefruit jam. (D) (G) (F)
Citron givré: panna-cotta, sorbet citron aloe-véra, confiture de pamplemousse.

(F) Fish, (L) Lupin, (SO₂) Sulphits, (G) Gluten, (D) Dairy Product, (Sh) Shellfish, (Ss) Sesame Seeds, (E) Egg, (N) Nuts, (SW) Seaweed,(Sy) Soya, (M) Mustard, (C) Crustacean,(CY) Celery, (V) Vegetarian