

# MENU

## Starters | Başlangıçlar

**Classic Vichyssoise Soup** | Geleneksel Fransız Vichyssoise çorbası  
**380 ₺**

**Norwegian smoked salmon & lime** | Norveç füme somon, misket limon ile  
**850 ₺**

**Escargots with garlic & parsley butter (6-12 pc)** | Sarımsaklı, maydanozlu, tereyağlı salyangoz (6-12)  
**580 ₺ - 1.100 ₺**

**Tartare of sea bass & vegetables** | Avokadolu ve misket limon soslu deniz levreği tartar  
**900 ₺**

## Salads & Sandwiches | Salatalar & Sandviçler

**Classic niçoise salad** | Klasik ton balıklı "niçoise" salata  
**450 ₺**

**Warm goat cheese salad** | Ilık keçi peynirli salata  
**440 ₺**

**Lettuce salad & homemade vinaigrette sauce** | Marul salatası, ev yapımı vinegret sosla  
**390 ₺**

**Sandwich jambon beurre** | Tereyağlı, ekşi mayalı ekmekte jambon sandviç  
**450 ₺**

**Classic club sandwich** | Klasik kulüp sandviç  
**530 ₺**

## Main Courses | Ana Yemekler

**Georges' entrecôte & roasted baby potatoes (250 g)** | Antrikot ve fırında bebek patates  
**1.250 ₺**

**Steak tartare & homemade French fries** | Dana et tartar ve Fransız usulü patates kızartması  
**950 ₺**

**Thyme grilled lamb chops & mashed potatoes** | Dağ kekikli ızgara pırzola ve patates püresi  
**1.050 ₺**

**Burger & homemade French fries** | Hamburger ve Fransız usulü patates kızartması  
**720 ₺**

**Sole meunière & herby boiled potatoes** | Limon soslu dil balığı ve otlı haşlanmış patates  
**1.200 ₺**

**Ratatouille risotto** | Fransız usulü türlü risotto  
**520 ₺**

**Classic moules frites** | Beyaz şarapta midye ve Fransız usulü patates kızartması  
**590 ₺**

## Cheeses | Peynirler

**A fine selection of French cheeses** | Özel Fransız peynirlerinden bir seçki  
**1.500 ₺**

## Desserts | Tatlılar

Café gourmand (espresso & mignardises) | 3 tatl ile espresso servisi  
450 ₺

Dark chocolate mousse with homemade madeleine | Koyu çikolatalı mousse, madlen ile  
420 ₺

Tarte tartin with homemade vanilla ice cream | Fransız usulü elmalı tart, vanilyalı dondurma ile  
420 ₺

Tarte aux fraises | Çilekli Tart  
420 ₺

Vanilla Crème Brulée | Vanilyalı krem brule  
410 ₺

Homemade ice cream (2 scoops) | Ev yapımı dondurma (2 top)  
340 ₺

## French Wines | Fransız Şarapları

### Red | Kırmızı

	glass/kadeh	bottle/şişe
Laroche Pinot Noir	430 ₺	1.800 ₺
E. Guigal Côtes du Rhône		1.800 ₺
Château Sociando Mallet 4ème Grand Cru Classé		4.450 ₺
Famille Perrin Châteauneuf-du Pape "Les Sinards"		7.200 ₺
Château D'aiguilhe		8.100 ₺

### White | Beyaz

	glass/kadeh	bottle/şişe
Laroche Chardonnay	430 ₺	1.800 ₺
Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude		2.100 ₺
Chablis 1er Cru "Montmains"		4.450 ₺

### Rose | Pembe

	glass/kadeh	bottle/şişe
Château D'esclans, Rock Angel, Côtes de Provence		4.450 ₺
Miraval, Côtes de Provence		3.800 ₺

√ Our vegan and vegetarian guests need only to consult with their waiter for alternatives to the choices listed.

√ Vegan ve vejeteryan misafirlerimizin, taleplerini personelimize bildirmeleri yeterlidir.

\*A 10% service charge will be added to your bill.

\*%10 hizmet bedeli hesabınıza dahil edilecektir.