



## SUMMER MENU

SAR 190 per person



### APPETIZER

**Veal Ham and Truffle Beignet, Truffle Remoulade**

(M, G, So2) 365 Cal

### MAIN COURSE

**Raoul's Burger au Poivre, St Andre Cheese, Cornichon Salad, Pomme Frites**

(Ce, G, E, M, So2) 950 Cal

### DESSERT

**CRÈME BRULEE**

(M, E, G) 575 Cal



(C) Crustacean (Ce) Celery (E) Eggs (F) Fish (G) Gluten (L) Lupin (M) Milk (Mo) Molluscs (Md) Mustard (N) Nuts  
(P) Peanuts (S) Soybean (Ss) Sesame (So2) Sulfur dioxide (V) Vegan (Vg) Vegetarian

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Please inform us of any allergies or dietary requirements. All prices are in SAR and inclusive of 15% VAT



## قائمة الصيف

١٩٠ ريال للشخص



### المقبلات

بيجنيت لحم العجل، رمولاد الكمأة

(M, G, So2) 365 سعرة حرارية

### الطبق الرئيسي

برجر راؤول بصوص الفلفل يُقدم مع جبن سان أندريه مع البطاطس المقلية

(Ce, G, E, M, So2) 950 سعرة حرارية

### الحلويات

كريم بروليه

(M, E, G) 575 سعرة حرارية



(C) فشربات (Ce) كرفس (E) بيض (F) سمك (G) حلوتين (L) ترمس (M) كليب (Mo) رخويات (Md) خردل (N) مكسرات (P) فول سوداني (S) فول الصويا (Si) سمسم (So2) ثاني أكسيد الكبريت (V) نباتي (Vg) خضري  
تناول الأطعمة النيئة كاللحوم والدواجن والمأكولات البحرية أو البيض قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الطعام.  
يرجى إبلاغنا إذا كانت لديك حساسية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالريال السعودي وتشمل 7% ضريبة القيمة المضافة.