

SEL & MIEL

A MODERN BRASSERIE

LES HORS D'OEUVRES

RILLETES DE SAUMON (G,D,S)	50
<i>Smoked Salmon, Poached Salmon Crème fraîche, Mayonnaise, Chives, Toasted Baguette</i>	
SOUPE À L'OIGNON (G,D)	50
<i>French Onion Soup</i>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (G, D, A)	75
<i>Snails, Garlic Butter, French Baguette</i>	
FOIE GRAS POÊLÉ (G)	85
<i>Seared Foie Gras, Pear Compote</i>	
CALAMARS FRITS (G,S)	60
<i>Deep Fried Baby Squids</i>	
CREVETTES TIÈDES À L'HUILE D'OLIVE (D,S,)	70
<i>Warm Prawns, lemon, capers, butter</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE (D) (SHARING)	140
<i>Charcuterie Board-Assorted Cold Cuts, Duck Rillettes, Cornichons</i>	
PLATEAU DE FRUITS DE MER (S, D) (SHARING)	250
<i>Chef's selection of market seafood</i>	

LES PLATS

PÂTES AU BOEUF (G,D)	70
<i>Rigatoni Pasta, Beef Ragout, Quartered Mushrooms</i>	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS (D)	80
<i>Mushroom Risotto, Parmesan Cheese</i>	
LINGUINI, CREVETTES, ESTRAGON, CRÈME (D,G,S)	75
<i>Linguini Pasta, Shrimps, Tarragon, Cream Sauce</i>	
BOEUF BOURGUIGNON (A,G,D)	170
<i>Slow Cooked Beef Stew</i>	
BLANQUETTE DE VEAU (D)	155
<i>Veal in cream sauce</i>	
CONFIT DE CANARD À L'ORANGE	170
<i>Slow Cooked Duck Leg, Orange Glaze</i>	
POULET RÔTI (D)	250
<i>Roasted Chicken, Onions, Carrots, Parsnips</i>	
ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC FRITES AUX TRUFFES, SAUCE BEARNAISE (A, G, D)	275
<i>Grilled Rib-Eye (300g) French Fries, Truffles, Sauce Bearnaise</i>	

LES POISSONS

BOUILLABAISSÉ (D,S)	170
<i>Chef Fish & Seafood Selection, Potatoes, Tomatoes, Fennel, Onions Served With Rouille Sauce</i>	
PAPILLOTE DE BAR (D,S)	175
<i>Filet of Seabass, Tomato, Shallots, Cooked In Parchment Paper</i>	
SAUMON CROUSTILLANT, ÉMULSION D'ESTRAGON (S,D)	170
<i>Seared Salmon, Braised Leeks, Beetroot, Peas, Tarragon Emulsion</i>	
MOULES FRITES (S,D)	145
<i>Steamed Mussels, French Fries</i>	

LES SALADES

SALADE PARISIENNE (D)	50
<i>Lettuce, Egg, Turkey Ham, Tomatoes, Cheese, Honey Mustard Vinaigrette</i>	
SALADE D'ENDIVES AU ROQUEFORT (N, D)	55
<i>Salad of Endives, Roquefort, Caramelized Walnuts</i>	
SALADE NIÇOISE (S)	80
<i>Tuna, Baby Greens, Beans, Potatoes, Egg, Olives</i>	
BURRATA ET TOMATES (D)	75
<i>Burrata Cheese, Tomatoes Basil, Olive Oil</i>	
FRISÉE AUX LARDONS ET SON OEUF MOLLET (D)	55
<i>Frisée greens, Beef bacon, soft poached egg, herb vinaigrette</i>	

LES GARNITURES

HARICOTS VERTS (D)	40
<i>Fine Beans with Parsley, Garlic, Shallots</i>	
RIZ AU CITRON (D)	35
<i>Lemon Rice</i>	
FRITES À LA TRUFFE	50
<i>Truffle Fries</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D)	50
<i>Truffle Mashed Potato</i>	
GRATIN DAUPHINOIS	45
<i>Sliced Potato With Cream</i>	
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS (D)	55
<i>Wild Mushroom Fricassée</i>	

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT (G,D)	55
<i>Warm Chocolate Fondant, Vanilla Bean Ice Cream</i>	
CRÈME BRÛLÉE (D)	55
<i>Classic Egg Custard, Caramelized Sugar</i>	
CREPES SUZETTE (G,D)	55
<i>Traditional Crepes, Vanilla Ice Cream</i>	
TARTE TATIN (G,D)	55
<i>Apples, Sugar, Vanilla Bean, Puff Pastry, Ice Cream</i>	
SOUFFLÉ AU CITRON, COULIS DE FRAMBOISE (G,D)	70
<i>Lemon Soufflé, Raspberry Coulis</i>	
FROMAGES ARTISANS (G,D)	80
<i>Selection Of French Cheeses, Grapes, Bread, Pear Chutney</i>	
GLACES ET SORBETS (D)	35
<i>Homemade Ice Creams And Sorbets</i>	

LES VINS DE DESSERT

TAYLORS PORT, TAWNY	90
NECTAR PEDRO XIMENEZ	95
CASA SILVA, LATE HARVEST	95
TAYLOR'S 10 YEAR OLD TAWNY	170

LA SÉLECTION DE CAFÉS ET THÉS

ENGLISH BREAKFAST	26
CHAMOMILE	25
EARL GREY	25
GREEN TEA	25
ESPRESSO	25
AMERICANO	28
CAPPUCCINO	28

*Be aware that all dishes may contain traces of gluten or tree nuts.
Please be informed that the consumption of raw or undercooked foods may pose certain health risks.*

(G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (D) Dairy (A) Alcohol

Dinner Timing

*12:00 PM TO 4:00 PM
5:00 PM TO 11:00 PM*

SEL & MIEL

A MODERN BRASSERIE

LES SIGNATURES

SOURIRE	58
<i>Citron vodka, chardonnay, fresh lime juice, vanilla sugar, white grapes</i>	
AMOUR SANS FIN	58
<i>Gin, mix berry shrub, fresh lime</i>	
MARSEILLE	75
<i>Gold Rum, Pastis, Hibiscus Syrup, Cream</i>	
WHISKINI	75
<i>Whisky infused in anise, Gin, Lime juice, Elder Flower, Anise Syrup, Pink Grapefruit</i>	
PASSIONATE ISLAND	75
<i>PASTIS, Lychee juice, Pineapple Juice, Passion fruit juice, Vodka</i>	
LE CAFÉ	75
<i>Pastis, coconut syrup, Frangelico, Banana liquor, coffee</i>	
MAURESQUE	75
<i>Pastis, Almond syrup, anise syrup, lemon juice</i>	

LES CLASSIQUES

FRENCH 75	58
<i>Gin, Fresh Lemon, Simple Syrup, Sparkling Wine</i>	
FRENCH MARTINI	48
<i>Vodka, Fresh Pineapple Juice, Fresh Raspberries</i>	
BLONDE	48
<i>Gin, Martini Bianco, Elderflower, Fresh Grapefruit Juice, Lemon Bitter</i>	
COSMOPOLITAN	48
<i>Citron Vodka, Triple Sec, Fresh Lime, Cranberry Juice</i>	
SAZERAC	68
<i>French Brandy, Pastis, Sugar, Peychaud's Bitter</i>	

LES INNOCENTS

JE SUIS STUPÉFAIT = I AM AMAZED	35
<i>Pea flower tea, tea honey, fresh lemon, fresh lime, Darjeeling tea essence spray</i>	
JE SUIS FABULEUSE = I AM FABULOUS	35
<i>Lavender basil sugar, apple juice, fresh lemon, ginger ale</i>	
JE SUIS EXTATIQUE = I FEEL STARS	35
<i>Rosemary, mix berry shrub, fresh raspberries, fresh lime, sparkling water</i>	
JE SUIS ÉNERGIQUE = I AM DYNAMIC	35
<i>Fresh Mint, Green Apple Juice, Salted Honey, Lemonade</i>	
JE SUIS CHARMANTE = I AM CHARMING	35
<i>Elder Flower Cordial, Lemon, Cucumber, Honey, Tonic</i>	

LE WHISKY

JACK DANIELS, U.S.	55
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, SCOTLAND	65
GLENMORANGIE, 10 YEARS OLD, HIGHLAND	75

LA VODKA

STOLICHNAYA GOLD, RUSSIA	48
CIROC, FRANCE	70
GREY GOOSE, FRANCE	85

LE GIN

BOMBAY SAPPHIRE, ENGLAND	48
HENDRICK'S, SCOTLAND	65
GIN MARE, SPAIN	95

LE RHUM

BACARDI CARTA BLANCA, CUBA	48
CAPTAIN MORGAN SPICED, JAMAICA	65
RON ZACAPA 23, GUATEMALA	95

LE TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL, GOLD	48
PATRON, SILVER	65
PATRON, AÑEJO	85

LE COGNAC

COURVOISIER V.S.	75
REMY MARTIN V.S.O.P	95
HENNESSEY X.O.	365

LE CALVADOS

SYLVAIN	55
----------------	----

ARMAGNAC

NAPOLEON	55
-----------------	----

LES PRESSÉS

SEASONAL FRESH JUICES	30
PINEAPPLE / ORANGE / WATERMELON	30

LES EAUX MINÉRALES

EVIAN / BADOIT / PERRIER SMALL	20
EVIAN / BADOIT / PERRIER LARGE	30

LES SODAS

7UP / DIET 7UP / PEPSI / DIET PEPSI	
GINGER ALE / TONIC / MIRINDA	25

LA BIÈRE & LE CIDRE

STELLA ARTOIS, BELGIUM	48
CORONA, MEXICO	48
MAGNERS, IRELAND (568 ML)	70
SAVANNA DRY, SOUTH AFRICA	48

COLLECTION ANISETTE

PERNOD, FRANCE	50
RICARD, FRANCE	50
	5

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
VARICHON & CLERC, BLANC DE BLANCS, FRANCE	60	300
PROSECCO MILLESIMATO BRUT, ITALY	70	450
BESSERAT DE BELLEFON BRUT		2067
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSE BRUT		3200
VEUVE CLICQUOT BRUT		3400

WHITE WINES

LOU MAGRET, COLOMBARD		
SAUVIGNON BLANC, FRANCE	60	300
PLASIR DE VIGNE, MUSCADET		345
M. CHAPOUTIER, VIOGNER MARIUS	70	410
CALVET RESERVE SAUVIGNON BLANC		445
SCHRODER & SCHYLER, SAUTERNES	110	643
CHÂTEAU SAINT-REMY, FRONSAC		690
BOUCHARD AINE & FILS CHABLIS		749
MOUTON CADET, SAUVIGNON BLANC		808
SAUVIGNON SANCERRE LES FONDETTES		1175
BOUCHARD AINE & FILS POUILLY-FUISSE		1276

ROSÉ WINES

ROSÉ D' ANJOU, SAUVION & FILS, FRANCE	75	375
TAVEL ROSÉ BEAUREVOIR		658
WHISPERING ANGEL, CÔTES DE PROVENCE, FRANCE		738

RED WINES

RED WINE, LOU MAGRET, MERLOT, FRANCE	60	300
CALVET MERLOT BORDEAUX, FRANCE	65	325
LOUIS ESCHENAUER, SYRAH, VIN DE PAYS D'OC		300
M. CHAPOUTIER BELLERUCHE CÔTES DU RHÔNE	115	446
ANTONIN RODET, BOURGOGNE PINOT NOIR, BURGUNDY		705
CHATEAU LAMARSALLE, MONTAGNE		786
M. CHAPOUTIER PETIT-RUCHE, CROZES-HEMITAGE, RHONE		810
CHATEAU CANTENAC, SAINT-EMILION GRAND CRU		1250
CHATEAU KIRWAN LES CHARMES DE KIRWAN		1858
GEVREY-CHAMBERTIN, ANTONIN RODET FRANCE		2020