

SEL & MIEL

A MODERN BRASSERIE

BUSINESS LUNCH MENU

2 COURSES QAR 95

3 COURSES QAR 115

SOFT DRINKS

“HORS D’OEUVRES”

SALADE D’ENDIVES AU ROQUEFORT (N, D)

Salad of endives, roquefort, caramelized walnut

RILLETTES DE SAUMON (G, D)

Smoked salmon, poached salmon crème fraîche, mayonnaise, chives, toasted baguette

SALADE DE HARICOTS VERTS ET FOIE GRAS (G, D)

French beans, foie gras

BISQUE DE CRABE ET D’ENDIVES (G, S, D)

Crab, endive bisque

“LES PLATS”

PÂTES AU RAGOÛT DE BOEUF (G, D)

Pasta, beef ragoût, mushrooms

CROQUE-MONSIEUR (G, D)

Turkey ham, gruyere cheese

CONFIT DE CANARD À L’ORANGE (D)

Slow cooked duck leg, orange glaze

FILET DE BAR (D)

Pan seared seabass (120g), tomato, shallots

“DOUCE FIN”

CRÈME BRÛLÉE (D)

Classic egg custard, caramelized sugar

FONDANT AU CHOCOLAT (G,D)

Warm chocolate fondant, vanilla bean ice cream

GLACES ET SORBETS (D)

*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