

# SEL & MIEL

A MODERN BRASSERIE

## HORS D'OEUVRES

<b>TAPENADE</b> <i>Black Olives Tapenade</i>	35
<b>RILLETES DE SAUMON (G,D)</b> <i>Smoked Salmon, Poached Salmon</i> <i>Crème fraîche, Mayonnaise, Chives, Toasted Baguette</i>	50
<b>BISQUE DE CRABE ET D'ENDIVES (G, S, D)</b> <i>Crab, Endive Bisque</i>	55
<b>BURRATA ET TOMATES (D)</b> <i>Burrata Cheese, Tomatoes Basil, Olive Oil</i>	85
<b>CREVETTES TIÈDES À L'HUILE D'OLIVE (S, D)</b> <i>Warm Prawns, Lemon, Capers, Butter</i>	95
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE (A, G, D)</b> <i>Snails, Garlic Butter, French Baguette</i>	85
<b>PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE (A, G, D)</b> <i>Chicken Liver Pâté, Country Bread</i>	65
<b>FOIE GRAS POÊLÉ (A, G)</b> <i>Seared Foie Gras, Pear Compote</i>	85

## LES PLATS

<b>PAPPARDELLE AU RAGOÛT DE BOEUF (G, D)</b> <i>Homemade Pasta, Beef Ragoût, Mushrooms</i>	75
<b>BOEUF BOURGUIGNON (A, G, D)</b> <i>Slow Cooked Beef Stew, Pearl Onions, Carrots</i>	130
<b>CONFIT DE CANARD À L'ORANGE (D)</b> <i>Slow Cooked Duck Leg, Orange Glaze</i>	145
<b>COQ AU VIN (A, G, D)</b> <i>Chicken Thigh, Mushrooms, Pearl Onions, Red Wine</i>	120
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC FRITES À L'HUILE DE TRUFFE (D)</b> <i>Grilled Rib-Eye (300g) French Fries, Truffle Oil</i>	195
<b>CARRÉ D'AGNEAU PÔLÉ, RATATOUILLE (D)</b> <i>Rack of Lamb, Eggplant, Bell Peppers, Courgettes</i>	145

## LES POISSONS

**MOULES FRITES (S, D) 145**  
*Steamed Mussels, French Fries*

**SOLE AUX AMANDES (G, N, D) 245**  
*Fillet of Sole, Toasted Almonds, Butter*

**PAUPIETTE DE BAR (D, A) 175**  
*Fillet of Seabass, Tomato, Shallots,  
Cooked in Parchment Paper*

## SALADES

**SALADE DE HARICOTS VERTS ET  
FOIE GRAS (G, D) 65**  
*French Beans, Foie Gras*

**SALADE D'ENDIVES  
AU ROQUEFORT (N, D) 60**  
*Salad of Endives, Roquefort, Caramelized Walnuts*

**SALADE NIÇOISE 85**  
*Tuna, Baby Greens, Beans, Potatoes, Egg, Olives*

**COCKTAIL DE CREVETTES (S) 95**  
*Poached Shrimp, Avocado, Grapefruit*

## LES GARNITURES

**HARICOTS VERTS (D) 45**  
*Fine Beans with Parsley, Garlic, Shallots*

**RIZ AU CITRON (D) 45**  
*Lemon Rice*

**FRITES À LA TRUFFE 45**  
*Truffle Fries*

**PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX  
TRUFFES (D) 45**  
*Truffle Mashed Potato*

**FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS (D) 45**  
*Wild Mushroom Fricassée*

**POMMES DE TERRE VAPEUR  
AU BEURRE ET AU PERSIL (D) 45**  
*Baby Potato, Parsley, Butter*

## DESSERTS

**FONDANT AU  
CHOCOLAT (G,D) 55**  
*Warm Chocolate Fondant, Vanilla  
Bean Ice Cream*

**CRÈME BRÛLÉE (D) 55**  
*Classic Egg Custard,  
Caramelized Sugar*

**CRÊPES AUX  
PRALINES À LA  
BANANE (G,D) 55**  
*Crêpes, Banana, Chantilly Cream*

**TARTE TATIN "À LA  
POIRE" (G,D) 55**  
*Pears, Sugar, Vanilla Bean, Puff  
Pastry, Crème Fraiche*

**SOUFFLÉ AU CITRON,  
COULIS DE FRAMBOISE  
(G,D) 70**  
*Lemon Soufflé, Raspberry Coulis*

**ASSIETTE DE  
FROMAGES (G,D) 80**  
*Selection Of French Cheeses,  
Grapes, Bread, Pear Chutney*

**GLACES ET  
SORBETS (D) 45**  
*Homemade Ice Creams And  
Sorbets*

## VINS DE DESSERT

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

## SÉLECTION DE CAFÉS ET THÉS

ENGLISH BREAKFAST 26  
CHAMOMILE 25  
EARL GREY 25  
GREEN TEA 25

GOLD AND DATE LATTE 75  
ROSE LATTE 40  
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**  
*6:00 PM until 11:00 PM*

# SEL & MIEL

A MODERN BRASSERIE

## LES SIGNATURES

<b>SOURIRE = SMILE</b>	58
<i>Citron vodka, chardonnay, fresh lime juice, vanilla sugar, white grapes</i>	
<b>ENCHANTÉE = NICE TO MEET YOU</b>	75
<i>Pastis, aniseed cordial, fresh lemon juice, salted honey, sparkling wine</i>	
<b>IL ÉTAIT UNE FOIS = ONCE UPON A TIME</b>	75
<i>French Brandy, Homemade Grape Bitter, Choice of Herbs and Spices Infused Sugar</i>	
<b>TU ME FAIS RIRE = YOU MAKE ME LAUGH</b>	58
<i>Apple Vodka, Cabernet Sauvignon, Blueberry Purée, Honey, Plum</i>	
<b>JE NE REGRETTE RIEN - I REGRET NOTHING</b>	75
<i>White Rum, Whiskey, Bitter, Butter Washed Pineapple Juice, Passion Fruit Purée, Coconut Water</i>	
<b>AMOUR SANS FIN = ENDLESS LOVE</b>	58
<i>Gin, mix berry shrub, fresh lime</i>	

## LES CLASSIQUES

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

## LES INNOCENTS

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

## LE WHISKY

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

## LA VODKA

<b>STOLICHNAYA GOLD, RUSSIA</b>	48
<b>CIROC, FRANCE</b>	70
<b>GREY GOOSE, FRANCE</b>	85

## LE GIN

<b>BOMBAY SAPPHIRE, ENGLAND</b>	48
<b>HENDRICK'S, SCOTLAND</b>	65
<b>GIN MARE, SPAIN</b>	95

## LE RHUM

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

## LE TEQUILA

<b>JOSE CUERVO ESPECIAL, GOLD</b>	48
<b>PATRON, SILVER</b>	65
<b>PATRON, AÑEJO</b>	85

## LE COGNAC

<b>COURVOISIER V.S.</b>	75
<b>REMY MARTIN V.S.O.P</b>	95
<b>HENNESSEY X.O.</b>	365

## LE CALVADOS

<b>SYLVAIN</b>	55
----------------	----

## ARMAGNAC

<b>NAPOLEON</b>	55
-----------------	----

## LES PRESSÉS

<b>SEASONAL FRESH JUICES</b>	30
<b>PINEAPPLE / ORANGE / WATERMELON</b>	30

## LES EAUX MINÉRALES

<b>EVIAN / BADOIT / PERRIER SMALL</b>	20
<b>EVIAN / BADOIT / PERRIER LARGE</b>	30

## LES SODAS

<b>7UP / DIET 7UP / PEPSI / DIET PEPSI</b>	
<b>GINGER ALE / TONIC / MIRINDA</b>	25

## LA BIÈRE & LE CIDRE

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

## COLLECTION ANISETTE

<b>PERNOD, FRANCE</b>	50
<b>RICARD, FRANCE</b>	50
<b>MASSAYA ARAK, LEBANON</b>	55
<b>RAKI, TURKEY</b>	65

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER

### SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
<b>VARICHON &amp; CLERC, BLANC DE BLANCS, FRANCE</b>	60	300
<b>PROSECCO MILLESIMATO BRUT, ITALY</b>	70	450
<b>LAURENT-PERRIER BRUT, FRANCE</b>		1,950
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL, FRANCE</b>		2,200

### WHITE WINES

<b>LOU MAGRET</b>		
<b>COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC, FRANCE</b>	60	300
<b>CANALETTO, PINOT GRIGIO, ITALY</b>	90	450
<b>SCHRODER &amp; SCHYLER, SAUTERNES, FRANCE</b>	110	550
<b>PENFOLDS, KOONUNGA HILL, CHARDONNAY, SOUTH AUSTRALIA</b>		600
<b>SAUVION &amp; FILS, "LES FONDETTES", SANCERRE, FRANCE</b>		640
<b>BOUCHARD AÎNÉ &amp; FILS, POUILLY FUISSÉ, FRANCE</b>		1,200
<b>CLOUDY BAY, CHARDONNAY, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND</b>		1,400
<b>DOMAINE LAROCHE CHABLIS 1ER CRU, FRANCE</b>		1,800

### ROSÉ WINES

<b>ROSÉ D' ANJOU, SAUVION &amp; FILS, FRANCE</b>	75	375
<b>WHISPERING ANGEL, CÔTES DE PROVENCE, FRANCE</b>		700

### RED WINES

<b>LOU MAGRET, GRENACHE-MERLOT, FRANCE</b>	60	300
<b>CALVET MERLOT BORDEAUX, FRANCE</b>	65	325
<b>CALITERRA, MERLOT RESERVA, COLCHAGUA, CHILE</b>	70	350
<b>KAIKEN, MALBEC RESERVA, MENDOZA, ARGENTINA</b>		400
<b>CHIANTI RUFFINO, D.O.C.G, ITALY</b>		450
<b>RIOJA, CAMPO VIEJO, SPAIN</b>		500
<b>M. CHAPOUTIER, BELLERUCHE CÔTES DU RHÔNE, FRANCE</b>	115	575
<b>VALPOLICELLA, RIPASSO CLASSICO, SANTI, ITALY</b>		850
<b>CHÂTEAU CANTENAC, GRAND CRU, FRANCE</b>		1,215
<b>PROTOS BODEGAS, CRIANZA, SPAIN</b>		1,350
<b>GEVREY-CHAMBERTIN, ANTONIN RODET, FRANCE</b>		2,020