

# FRENCH WINDOW

*Brasserie and Bar*

## Lunch Set Menu (Week 1)



### Hors d'Oeuvres | Starters

Soupe du Jour  
**Soup of the Day**

Or

Tartare de saumon  
**Salmon Tartar**

Or

Salade de quatre saison  
**Four Season Salad**

### Entrées | Main-Courses

Fillet de dorade poellé sur purée de carottes, beurre citron et ciboulette  
**Pan fried sea bream fillet with carrot purée, lemon and chives butter**

Or

Côtes d'agneau grillées sur purée de pommes de terre, sauce au  
romarin  
**Grilled lamb chops on mashed potato with rosemary gravy sauce**

Or

Riso au coulis de poivron rouge et tempura de homard  
**Riso folded in red sweet pepper coulis, topped with lobster  
tempura**

### Desserts

Pain Perdu maison  
**Bread and butter pudding**

Or

Crème Caramel  
**French caramel pudding**

Or

La Dame Blanche  
**"Dame Blanche"**



**Coffee/Tea**

**\$358**

Plus 10% service charge

Please inform us if you have any food allergies or special dietary restrictions

# *f*RENCH WINDOW

## *Brasserie and Bar*

### **Lunch Set Menu (Week 2)**

#### Hors d'Oeuvres / Starters



Soupe du Jour  
**Soup of the Day**

Or

Mousse de saumon et blinis  
**Salmon mousse with blinis**

Or

Salade Niçoise  
**Niçoise salad**

#### Entrées / Main-Courses

Tagliatelles aux champignons et sauce à la truffe noire  
**Tagliatelles tossed with mushrooms and black truffles cream sauce**

Or

Filet de cabillaud poêlé, crème au safran et asperges  
**Pan fried cod fillet and saffron cream sauce with asparagus**

Or

Bourguignon de joues de boeuf, purée de pomme de terre  
**Beef cheeks burgundy style with potato mousseline**

#### Desserts

Pain Perdu maison  
**Bread and butter pudding**

Or

Tarte au citron  
**Lemon Pie**

Or

Coupe glacée à la pistache  
**Pistachio ice-cream**

**Coffee/Tea**

**\$358**



Plus 10% service charge

Please inform us if you have any food allergies or special dietary restrictions

# *f*RENCH WINDOW

## *Brasserie and Bar*

### **Lunch Set Menu (Week 3)**

#### Hors d'Oeuvres / Starters

Soupe du Jour

**Soup of the Day**

Or

Salade de saumon fumé avec emulsion au raifort

**Scottish smoked salmon salad with horseradish dressing**

Or

Tartare de boeuf

**Beef tartar**

#### Entrées / Main-Courses

Coq au vin

**Coq au vin**

Or

Rôti de boeuf tradition, jus de viande , pommes de terre au four et  
tomato provencale

**Traditionnal beef roast served with, Gravy ,oven roasted potatoes  
and Provençal tomato**

Or

Nage de lotte et coquilles saint Jacques au carottes avec roquette

**Monkfish and scallops in broth with Vichy carrots, roquette**

#### Desserts

Pain Perdu maison

**Bread and butter pudding**

Or

Napoleon

**Almond Mille-feuille**

Or

Coupe glacée au fruits rouges et aux meringues

**Red berries and Meringues with vanilla ice-cream**

**Coffee/Tea**

**\$358**

Plus 10% service charge

Please inform us if you have any food allergies or special dietary restrictions



# *f*RENCH WINDOW

## *Brasserie and Bar*

### **Lunch Set Menu (Week 4)**



#### Hors d'Oeuvres / Starters

Soupe du Jour

**Soup of the Day**

Or

Coquille saint Jacques Florentine

**Florentine scallops**

Or

Macédoine de legumes

**Vegetable medley salad**

#### Entrées / Main-Courses

Filet de brochet vapeur et riz pilaf, ratatouille et beurre blanc

**Steamed pike perch fillet with pilaf and ratatouille, beurre blanc  
sauce**

Or

Navarin d'agneau

**Tradition Navarin lamb stew**

Or

Entrecote/Frites grillée avec sauce Béarnaise et haricots verts

**Grilled striploin and French fries with Bearnaise sauce and green  
beans**

#### Desserts

Pain Perdu maison

**Bread and butter pudding**

Or

Profiteroles

**Cream puffs with chocolate sauce**

Or

Coupe Bretonne

**Brittany flavored cup**

**Coffee/Tea**

**\$358**



Plus 10% service charge

Please inform us if you have any food allergies or special dietary restrictions