

Aroma restaurant

Soup

soupe

Onion soup Traditional French onion soup gratinated soupe à l'oignon gratinée	100
Gazpacho Chilled Andalusian soup with tomatoes, cucumber, red bell pepper , garlic blended with olive oil and vinegar, served chilled soupe froide de tomates, concombre, poivrons, ail, huile d'olive	120
Minestrone Classic Italian vegetarian, pesto and parmesan soupe italienne de légumes, pesto et parmesan	90
Soup of the day Soupe du jour	80

Salad

salade

"Landaise" salad Sliced smoked duck breast and apple, mesclun salad Salade landaise au magret de canard fumé	150
Mozzarella & tomato With olive oil & balsamic vinaigrette Tomate et mozzarella	180
Smoked Salmon salad Smoked salmon, iceberg salad, capers, shallot, olive oil & lemon juice Salade de saumon fumé	180
Greek Feta salad Cucumber, tomatoes, shallot, black olive, goat Feta cheese salade grecque au fromage de feta.	180
Nicoise salad Classic Mediterranean, tuna, tomatoes, green bean, boiled egg, anchovy, boiled potato & black olive, home Italian dressing <i>Thon, tomate, haricot vert, oeuf dur, anchois, pomme de terre, live noire, vinaigrette italienne</i>	120
Caesar romaine salad A romaine salad, a Caesar vinaigrette , croutons, crisp bacon& parmesan cheese and chicken breast salade César au blanc de poulet, bacon et parmesan	110

Prices are subject to 10% service charge and 7% applicable Vat.



main course pizzas & pasta

pizzas et pâtes

Linguini Vongole Fresh Clams, white wine and cream Palourdes à la crème et vin blanc	150
Tagliatelle Marinera Fresh seafood & home tomato sauce Aux fruits de mer et sauce tomate "maison"	170
Penne Primavera Vegetable julienne & parmesan cheese Julienne de légumes et parmesan	140
Mozzarella & Tomato Pizza Fresh Tomato, Mozzarella, Sweet Basil & oregano <i>tomate & mozzarella, basilic & oregano</i>	170
Tomato & Salami Pizza Salami, Capsicum and Mozzarella <i>Salami, poivrons et mozzarella</i>	190
Meat Lover Pizza Grounded Beef, Tomato couli, Oregano, mozzarella and Parmesan Cheese Boeuf haché, purée de tomates, oregano, Bocconcini et parmesan	190
Seafood Pizza Tomato couli, Mussels, Shrimp and Fish of the day <i>Purée de tomate, moules, crevettes et poisson du jour</i>	210
Phuket Pizza Pineapple, ham, tomato couli and mozzarella cheese <i>Ananas, jambon, purée de tomate et mozzarella</i>	190
Vegetable Pizza Mixed vegetables, tomato couli and mozzarella cheese <i>Légumes, purée de tomate et mozzarella</i>	170

Fish

Poissons

Atlantic salmon scallop Poached in vegetable bouillon and a foamy sauce with sorrel herb and whipping cream, mash potato Escalope de saumon de l'Atlantique pochée, sauce oseille et crème, purée de pomme-de-terre	390
Sea Bass fillet Sautéed "Beurre Blanc" sauce with white wine Filet de bar sauce beurre blanc	240
Red Snapper fillet grilled Filet de rouget grillé	210
Waterzooi Fish stew Fish stew Flemish style with vegetable, white wine & whipping cream Ragoût de poissons à la flamande aux légumes et sauce au vin blanc et crème fraîche	260

Prices are subject to 10% service charge and 7% applicable Vat.



Seafood

Fruits de mer

Tiger prawn Saute Mediterranean	380
<i>Sauté in olive oil, garlic & fresh parsley & Cilantro Grosses Crevettes sautées à la méditerranéenne</i>	
Seafood basket BBQ	450
<i>Combination with squid, prawn, fish & rock lobster, served with baked potato plateau de fruits de mer et poissons grillés: calamar , crevettes, poisson, langoustine de Phuket servis avec pomme-de-terre au four</i>	
King Scallop sauté	240
<i>Sautéed in butter, with a turnip mousseline & white wine sabayon Noix de Saint Jacques sautées au beurre, mousseline de navets, sabayon vin blanc</i>	
Mussels gratine	120
<i>With butter, parsley, parmesan cheese and garlic Moules gratinées</i>	

Poultry

Volaille

DuckBreast fillet	220
<i>Sauté 4 sweet spices with a mango marmalade Magrets de canard, marmelade de mangue</i>	
Roast half crisp skin chicken	270
<i>½ Poulet grillé</i>	
“Blanquette” Chicken Breast	230
<i>Poached in vegetable “bouillon”, with whipping cream, lime juice and egg yolk Blanquette de poulet</i>	

Meat

Viande de bœuf porc

Beef Tournedos grilled 150 gr.	490
<i>On a bed of shiitake mushroom Tournedos de boeuf grillé sur lit de champignons shiitake</i>	
Pork fillet “mignon”	190
<i>With ginger and honey sauce served with mash potato and glazed vegetable Filet mignon de porc sauce miel et gingembre, purée de pomme- de- terre et légumes</i>	
Rib eye sauté, black pepper sauce 200gr	450
<i>Black pepper sauté in butter with beef stock and whipping cream Entrecôte sauce au poivre noir</i>	

Prices are subject to 10% service charge and 7% applicable Vat.



Sirloin grilled butter “Maitre d’hôtel ” 250gr
Rumsteck beurre “Maitre d’hôtel”

450

- **all meats will be cooked to your liking: rare, medium rare or well done.**
toutes les viandes sont cuites selon votre préférence : saignante, à point ou bien cuite.
- **select your sauce: red wine, mushrooms, mustard sauce, pepper or béarnaise sauce.**
saucés au choix: vin rouge, champignons, moutarde, poivre ou béarnaise.
- **Choice of French fries, mashed potatoes, vegetable “Ratatouille”, or steam rice**
Au choix : frites, purée de pomme –de- terre, ratatouille de légumes ou riz vapeur.

Vegetarian

Végétarien

Vichyssoise <i>A chilled potato, leek & apple veloute</i>	85
Nem vegetable Nem aux légumes	90
Moussaka <i>An eggplant caviar with a ratatouille gratine</i> Gratin d’aubergines	80
Potato Dauphinoise <i>Sliced with whipping cream and garlic gratine</i>	90
Risotto <i>With mushroom, whipping cream and Mozzarella cheese</i> Champignons, crème et mozzarella	75
Pasta Your choices: Penne, Spaghetti or Farfelle <i>Au choix : Penne, spaghetti ou farfelle</i>	130
Your choice sauce: Carbonara vegetarian (green asparagus, zucchini & onion), tomato coulis, Garibaldina (red & green bell pepper, black olive & onion) <i>Sauce au choix: carbonara aux légumes (asperges, courgettes et oignon), Coulis de tomates ou Garibaldine (poivrons rouges et verts, olives noires et oignon)</i>	

Prices are subject to 10% service charge and 7% applicable Vat.



Dessert

Fromages et desserts

Cheese platter The 4 kinds of cheese served with crackers Assiette de fromages	240
Tarte tatin <i>Baked upside-down apple tart caramelized in butter and sugar</i>	70
Chocolate mousse <i>Foamy melted black chocolate 75%, whipping cream and beaten egg white with custard sauce</i>	90
Fresh Tropical season fruits salad <i>With mint & fruit syrup</i> <i>Assiette de fruits frais tropicaux de saison</i>	120
Crème brûlée aux zestes d'orange Custard cream with orange zest gratinated	50
Ice cream : leeches, lemongrass, mocha, vanilla or chocolate <i>2 boules de glace au choix: Lychee, citronnelle, mocha, vanille ou chocolat</i>	110
Sherbet : strawberry, mango, passion fruit or melon <i>At your choice, with red fruit coulis</i> <i>2 boules de sorbet au choix: fraise, mangue, fruit de la passion ou melon</i>	100

Prices are subject to 10% service charge and 7% applicable Vat.

