

# A O C

## FRENCH BRASSERIE



### Snacks & Sandwiches

### الوجبات الخفيفة والسندويشات

**Croque Monsieur/** 59  
**Croque Madame with fried egg (D)**  
 Layers of turkey ham, Gruyere cheese, béchamel sauce, French fries

**كروك مسيو / كروك مدام** ٥٩  
**(مع بيض مقلي)**  
 طبقات من لحم الحبش المقدد، جبنة غرويير، صلصة البشاميل و البطاطس المقلية

**Our Club Sandwich (D)** 65  
 Tomato, beef bacon, lettuce, shaved chicken breast, French fries

**كلوب ساندويتش الخاصة بنا** ٦٥  
 طماطم، لحم البقر المقدد، أوراق الخس، صدر دجاج مبشور و البطاطس المقلية

**Fried Calamari (S) (D)** 49  
 Battered, fried calamari, lemon aioli and tapenade

**كالاماري مقلي** ٤٩  
 كالاماري المغطاً بفتات الخبز مقلي على الطريقة اليابانية، صلصة الثوم بالليمون و صلصة التاينناد بالزيتون

**Flamenkuche (D)** 55  
 Crisp crust with sour cream, onions and turkey ham

**فلامنكيش** ٥٥  
 قشرة هشّة مع القشدة الحامضة، والبصل و لحم الحبش المقدد

**Oeufs Durs Mayonnaise (D)** 35  
 Hard-cooked egg served with sour cream and mayonnaise on Macédoine Salad

**بيض مسلوق مع المايونيز** ٣٥  
 بيض مسلوق تماماً يقدم مع القشدة الحامضة و المايونيز فوق السلطة المقدونية

**AOC Hot Dog** 55  
 German veal bratwurst with onion mustard and fried onion in bun

**مقاتق البراسري الفرنسية أ.و.سي** ٥٥  
 مقاتق لحم العجل الألماني مع خردل البصل و البصل المقلي، تقدم في خبز الكعك المدور

**Fish and Chips (S) (D)** 79  
 Battered, fried sea fish with tartar sauce and malt vinegar

**السمك و رقائق البطاطس** ٧٩  
 سمك البحر المقلي مع صلصة التارتار و خل الشعير

**Classic Turkey Ham and Emmentaler Baguette Sandwich (S) (D)** 49  
 Or choose your toppings: smoked salmon or duck rillettes

**ساندويتش كلاسيكي من لحم الحبش المقدد و جبنة الإمنتال في الخبز الفرنسي** ٤٩  
 اختيارك من الإضافات: سمك السلمون المدخن أو لحم البط

\*All sandwiches contain gluten.  
 جميع الساندويتشات تحتوي على الغلوتين.



### Burgers

### برغر

**Burger Moment (D)** 65

Beef burger with roasted onions, lettuce, mushrooms, tomato, pickles and our chef's special sauce.

**برغر مومنت** ٦٥  
 برغر لحم البقر مع البصل المشوي، أوراق الخس، الفطر الطماطم، المخللات و صلصة الشيف الخاصة

**Swiss Burger Moment (D)** 65

Beef burger with sautéed mushrooms and Swiss cheese, lettuce, tomato and jalapenos

**برغر مومنت السويسرية** ٦٥  
 برغر لحم البقر مع الفطر المقلي و الجبنة السويسرية، أوراق الخس، الطماطم و الهالابينو

**Hen Burger Moment (D)** 59

Chicken breast grilled, marinated with lemon and thyme, tomato, lettuce, jalapenos, salsa and guacamole

**هن برغر مومنت** ٥٩  
 صدر دجاج مشوي و منقع بالليمون و أوراق الزعتر، طماطم، أوراق الخس، هالابينو، الصلصة و الجواكامولي

**Vegetable Burger Moment (D)** 59

Vegetable burger with lettuce, tomato, avocado, bell peppers and herb sour cream

**برغر مومنت الخضار** ٥٩  
 برغر خضار مع أوراق الخس، طماطم، أفوكادو، فلفل حلو و قشدة الأعشاب الحامضة

All burgers served with French fries.

جميع البرغرز تقدم مع البطاطس المقلية.

\*All burgers contain gluten.

جميع البرغرز تحتوي على الغلوتين.



### Pizza & Pasta

### بيتزا و معكرونة

**Pizza Margarita (S) (N) (G)** 55

Extra toppings: ham, mushrooms, olives, anchovies, artichokes 10

**بيتزا مارغريتا** ٥٥  
 طبقات إضافية: لحم مقعد، فطر، زيتون، الأنشوجة، خرشوف ١٠

**Choice of Pasta (D) (G)** 59

Penne, spaghetti or tagliatelle With a choice of sauce: Arrabbiata sauce, creamy mushroom or beef Bolognese

**اختيارك من المعكرونة** ٥٩  
 معكرونة البيني، السباغيتي أو تالياتيلي اختيار الصلصة الخاصة بك: صلصة الأرابياتا، الفطر بالكريمة، لحم البقر البولونيز



### Main Courses

### الأطباق الرئيسية

**Vienna Schnitzel (D) (G)** 125

Breaded veal escalope served with herbed and buttered potatoes, lingonberry jam and lemon

**فيينا شنيצל** ١٢٥  
 كستلانة لحم العجل المغطاة بفتات الخبز، تقد مع البطاطس بالأعشاب و الزبدة، مربى لينجونبيري و الليمون

**Biryani with Classic Garnishes (N) (D) (S) (G)** 79

Choice of lamb, seafood, chicken or vegetables

**برياني على الطريقة الكلاسيكية** ٧٩  
 اختيارك من لحم الخروف أو المأكولات البحرية أو الدجاج أو الخضار

**Poulet Roti** 95

Roasted coquelet served with French fries, green salad, rosemary jus

**الدجاج المقلي** ٩٥  
 نصف دجاجة مقلية تقدم مع البطاطس المقلية و السلطة الخضراء و صلصة التارتار

**Fish Du Jour (S) (D)** 135

Fish of the day سمك اليوم ١٣٥  
 سمك اليوم

**Vegetarian Dish of the Day** 89

طبق اليوم النباتي ٨٩





## From The Grill

### تشكيلة الشواء

<b>Steak &amp; Frites (D)</b> 129	<b>Lemon Marinated Chicken Breast</b> 89
Grilled rib eye (250 g), herb butter, truffle, French fries, béarnaise sauce, 40 days aged "1824" Premium Australian Beef	Chef's marinade with lemon, thyme and pepper, (180 g)
<b>ستيك و بطاطس مقليه</b> 129	<b>صدر الدجاج المنقح بالليمون</b> 89
شريحة لحم مشوية (٢٥٠ غ)، زبدة بالأعشاب، بطاطس مقليه بالترافل، صلصة البيرينز، شريحة أنجوس لحم البقر الممتاز الأمريكي عمره ٤٠ يوم	مرقة الشيف الخاصة مع الليمون و أوراق الزعتر و الفلفل الحلو. (١٨٠ غ)
<b>Grilled Seafood Platter (S) (D)</b> 160	<b>Additional side dishes (N) (D)</b> 19
Prawns, salmon, scampi, calamari, lemon butter sauce, served with mesclun lettuce and tomatoes	Choose 1 side dish and 1 sauce with your grill selection, Provençale ratatouille, Steamed vegetables, Potato wedges, French fries, Steam basmati rice, Béarnaise sauce, BBQ sauce, Pepper sauce, Herb butter
<b>طبق من المأكولات البحرية المشوية</b> 160	<b>أطباق جانبية إضافية</b> 19
الجامبو، سمك السلمون والجمبري الكبير، كالاماري، صلصة الليمون والزبدة، الجمبري ويقدم مع أوراق الميسلون والخس والطماطم	<b>اختيارك لطبق جانبي ١ و صلصة ١ مع اختيارك من تشكيلة الشواء الخاصة بك، أطباق جانبية إضافية</b> 19
<b>Tenderloin Steak</b> 139	راتاتوي بروفنسال، الخضار على البخار، بطاطس ودجز، البطاطس المقليه، أرز بسمتي على البخار، صلصة بيرينز، صلصة شواء، صلصة الفلفل، زبدة بالأعشاب
40 days aged "1824", (200g) Premium Australian Beef	
<b>ستيك تندرلويين</b> 139	
شريحة لحم البقر الممتاز الأسترالي نوع ١٨٢٤ عمره ٤٠ يوم	
<b>Rib Eye Steak</b> 129	
40 days aged "1824", (250g) Premium Australian Beef	
<b>ستيك ريب أي</b> 129	
شريحة لحم البقر الممتاز الأسترالي نوع ١٨٢٤ عمره ٤٠ يوم	



## Desserts & Cheeses

### الحلويات والأجبان

<b>Cheese (D) (N)</b> 70	<b>Seasonal Berries (D)</b> 45
AOC selection from the trolley	Served with vanilla ice cream
<b>الجبنة</b> 70	<b>توت موسمي</b> 45
الفرنسية أ. أو سي من عربة الأجبان تشكيلة البراسري	يقدم مع آيس كريم فانيليا
<b>Plateau Parisien (D) (N) (G)</b> 35	<b>Ice-cream/ Sorbets (2 scoops) (D) (N)</b> 35
Dessert from the tray price per selection	Homemade vanilla ice-cream chocolate, strawberry butterscotch, lemon sorbet raspberry, mango, peach
<b>صينية باريسية</b> 35	<b>سوربي آيس كريم / بنكهة الفانيليا و الشوكولاته</b> 35
حلويات من الصينية	آيس كريم محلية الصنع و الفراولة و الباترسكوتش، سوربي الليمون و التوت و المانجو و الخوخ
<b>Crème Brûlée (D)</b> 35	
<b>كريم برولي كلاسيكية</b> 35	
<b>Sliced Fruit Platter</b> 45	
Seasonal fruit platter selection, berries	
<b>طبق من شرائح الفواكه</b> 45	
طبق مكون من الفواكه الموسمية التوت و أوراق النعناع	

(D) dairy (V) vegetarian (N) contain nuts (A) contains alcohol (S) seafood (G) gluten (P) pork  
Requires 40 minutes cooking time.  
All foods are cooked to the recommended food code requirements unless otherwise requested.  
Consuming raw or uncooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.  
Kindly advise us of any food allergies or special dietary requirements.

منتجات الألبان، النباتي، يحتوي على المكسرات، يحتوي على الكحول، يحتوي على المنتجات البحرية، يحتوي على الغلوتين، يحتوي على منتجات لحم الخنزير، مدة الطهي تتطلب ٤٠ دقيقة

يتم طهي جميع الأغذية بالمعايير الغذائية الموصى بها إلا إذا قد طلب غير ذلك.

إستهلاك الأغذية النيئة أو غير المطبوخة كالحوم و الدواجن و المأكولات البحرية و المحار و البيض قد يزيد من خطر إصابتك بالأمراض المنقولة عن طريق الأغذية. يرجى تقديم المشورة لنا في حال وجود أي حساسية غذائية أو لأي متطلبات غذائية خاصة.

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% service charge.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي و تشمل 10٪ رسوم بلدية و 10٪ رسوم خدمة.



## Soups-Appetizers

### المقبلات - الشوربات

<b>Cream of Mushrooms (D) (G)</b> 35	<b>Charcuterie (P) (N) (D) (A)</b> 69
Rye Croutons	An assortment of French terrine cured pork meats and Gruyere cheese
<b>شوربة كريمية الفطر</b> 35	<b>المشهيوات</b> 69
خبز الجاودار المحمص	تشكيلة من التورين الفرنسي، لحم الخنزير المقدد و جبنة الغرويير
<b>Soup Du Jour (S) (N) (D)</b> 35	<b>Escargots de Bourgogne à l'ail (S) (D) (A)</b> 49
Soup of the Day	Snails in garlic, herb butter
<b>الحساء اليومي</b> 35	<b>فواقع البورجندي بالنوم</b> 49
حساء اليوم	الفواقع المنقعة والمطهية بالزبدة و الثوم والأعشاب



## Salads

### السلطات

<b>Salad Landaise (D) (A)</b> 69	<b>Ruccola Salad (S) (N)</b> 65
Frisée salad, haricots, poached egg, smoked duck breast, foie gras terrine, confit gizzards	With roasted pine nuts, cherry tomatoes, avocado, balsamic dressing and spiced grilled prawns
<b>سلطة لانديز</b> 69	<b>سلطة الرجير</b> 65
السلطة المعجدة الفاصولياء، البيض المسلوق، صدر البط المدخن، تورين كبد البط، كونفيت الحويصلة	مع حبوب الصنوبر المحمص، طماطم الكرزية، أفوكادو، صلصة البازميك، الروبيان المشوي و الحار
<b>Caesar Salad (S) (D) (G)</b> 40	<b>Goat Cheese Salad (D) (G) (P)</b> 59
Romaine lettuce, parmesan cheese, anchovies, Caesar dressing	Fried goat cheese on frisée salad, pork bacon and croutons
<b>سلطة سيزر</b> 40	<b>سلطة جبن الماعز</b> 59
أوراق الخس، جبنة البارميزان، الأنشوفي، صلصة السيزر	جبن الماعز المقلي و السلطة المعجدة، لحم الخنزير المقدد و الخبز المحمص
<b>Add to your Salad (S)</b> 25	<b>Mesclun Salad</b> 49
Grilled prawns or lemon, marinated chicken breast	Carrot, Tomato and avocado, house dressing
<b>أضف اختيارك للسلطة</b> 25	<b>سلطة أوراق الميسلون</b> 49
الروبيان المشوي أو الليمون، صدر الدجاج المتبل	جزر، طماطم و أفوكادو، صلصة الهاوس
<b>Burrata and Tomato (D)</b> 62	
Burrata, tomato, fresh basil and extra virgin olive oil	
<b>بوراتا و الطماطم</b> 62	
بوراتا و الطماطم و الريحان الطازج و زيت الزيتون البكر الممتاز	



## Oriental Classics

### الكلاسيكات الشرقية

<b>Oriental Lentil Soup (D) (G)</b> 35	<b>Oriental Mixed Grill (D)</b> 145
Flat bread croutons	Shish kebab, lamb chop, beef kebab and lamb kofta, tahini sauce
<b>حساء العدس الشرقي</b> 35	<b>تشكيلة المشاوي الشرقية</b> 145
يقدم مع قطع الخبز المحمص	شيش كباب، ريش الخروف، كباب لحم البقر، كفتة لحم، صلصة الطحينة
<b>Cold Oriental Mezzeh (N) (D)</b> 55	<b>Assorted Baklava (N) (D) (G)</b> 45
Babaganoush, hummus, tabbouleh, moutabel	Assorted Oriental sweets
<b>المزه الشرقية الباردة</b> 55	<b>تشكيلة بقلوة</b> 45
باباغونج، حمص، تبوله، متبل	تشكيلة حلويات شرقية
<b>Hot Oriental Mezzeh (N) (G)</b> 55	<b>Assorted Stuffed Dates (N) (D)</b> 35
Kibbeh, fatayer, falafel	Dates stuffed with nuts and dried fruits
<b>المزه الشرقية الساخنة</b> 55	<b>تشكيلة تمر محشية</b> 35
كبه، فطائر، فلافل	تمر محشية بالمكسرات و الفواكه الجافة
<b>Oriental Kofta and Falafel Wrap (N) (G)</b> 65	
Lamb kofta, falafel tomato and tahini sauce wrapped in Arabic bread	
<b>لغائف الكفتة الشرقية و الفلافل</b> 65	
كفتة لحم الخروف، فلافل، والطماطم و صلصة الطحينة ملفوفي في الخبز العربي.	