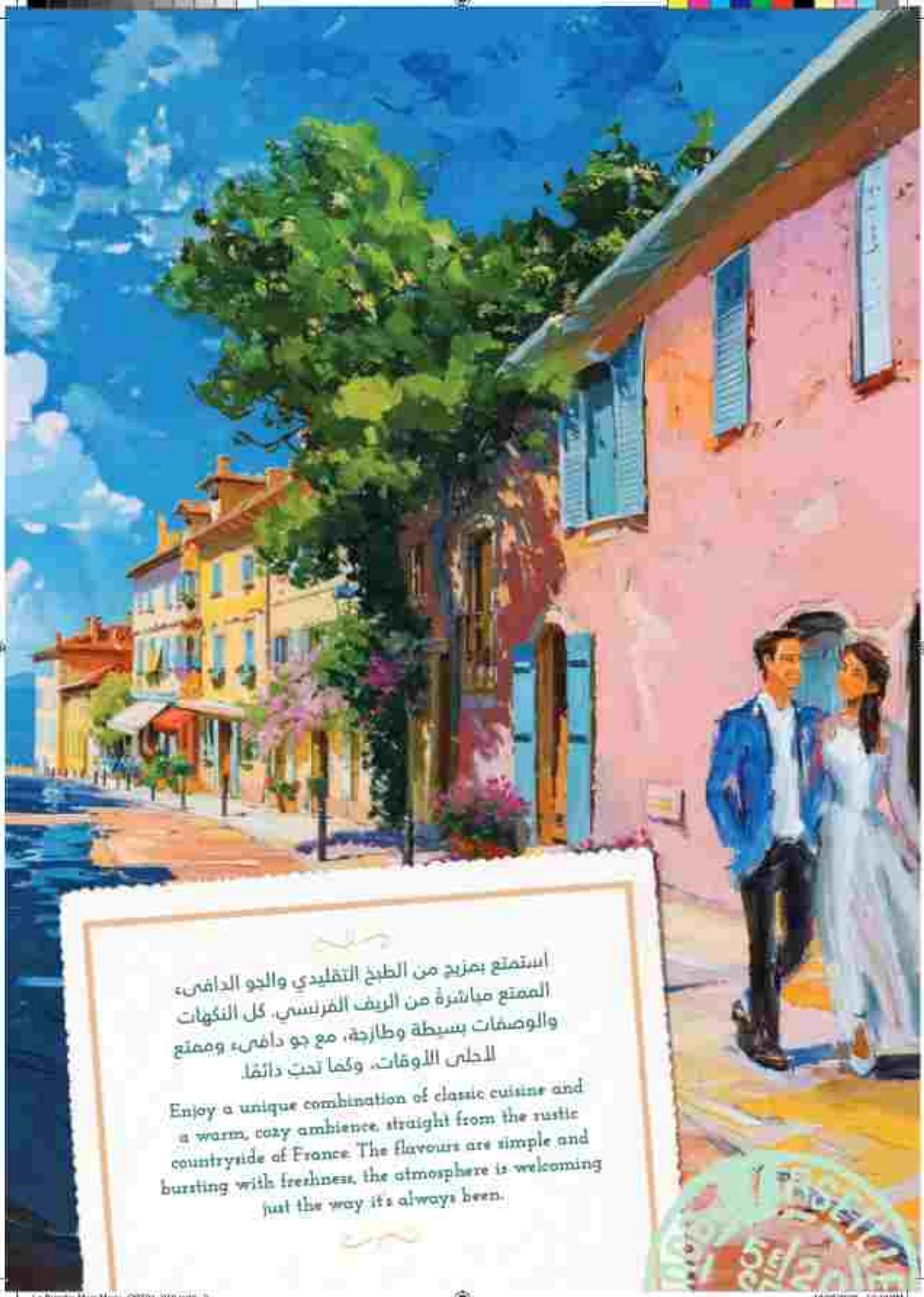


La Brioche Main Menu_OPT01_V10.indd 1 18/05/2020 12:10 PM



استمتع بمزيج من الطبخ التقليدي والجو الدافئ،
الممتع مباشرةً من الريف الفرنسي. كل النكهات
والوصفات بسيطة وطازجة، مع جو دافئ، وممتع
للحلى الاوقات. وكما تحبّ دائمًا.

Enjoy a unique combination of classic cuisine and a warm, cozy ambience, straight from the rustic countryside of France. The flavours are simple and bursting with freshness, the atmosphere is welcoming just the way it's always been.

La Brioche Main Menu_OPT01_V1b.indd 2 18/05/2018 12:19 PM


FROM
France
WITH
Love

وجبات خفيفة
Something Light

المقبلات
Appetisers



روبيان مقلي
Crispy Shrimps

كاليماري مقلي مع صلصة التارتار	47	Crispy Calamari Served with tartare sauce
روبيان مقلي مع صلصة التارتار	47	Crispy Shrimps Served with tartare sauce
دجاج مقلي مع ملفل حار بالعسل	47	Fried Chicken Goujons Served with spiced honey chilli drizzle
طبق المشاركة لشخصين كاليماري مقلي ودجاج مقلي وروبيان مقلي	65	Sharing Platter (for 2) Assortment of Crispy Calamari, Fried Chicken Goujons & Crispy Shrimp
بطاطا مقلية تُقدم مع مايونيز بالثوم المشوي الحار	18	French Fries Served with a roasted garlic & chilli mayonnaise

أصابع دجاج مقلية
Fried Chicken Goujons





أطباق الحساء
Signature Soups





طماطم مشوية حارة مع الريحان الطازج	31	Spicy Roasted Tomatoes & Fresh Basil
كريمة الفطر	31	Creamy Mushroom
العدس	31	Lentil
حساء العدس والطماطم المتوسطي	31	Mediterranean Tomato & Lentil
كريمة الدجاج	31	Creamy Chicken



الفطائر
Quiches

السبانخ والفطر	23	Spinach & Mushroom
فطيرة لورين بلحم الديك الرومي	23	Lorraine (with turkey ham)
أضف بطاطا مقلية أو بطاطا حلوة مقلية أو أوراق الخس المتنوعة	17	Add french fries, sweet potato fries or assorted lettuce leaves

إفطار طوال اليوم
All Day Breakfast



Chia Delight Chia seeds with almond milk, honey & vanilla beans, topped with fresh fruits	45	حلوى الشيا بذور الشيا مع حليب اللوز والعسل وحبوب الفانيليا، مغطاة بالفواكه الطازجة

Eggs & Omelettes

Our Eggs & Omelettes are served with French fries, sweet potato fries or assorted lettuce leaves

أطباق البيض والأومليت

يقدم البيض والأومليت مع البطاطا المقلية أو البطاطا الحلوة المقلية أو أوراق الخس المتنوعة

Plain Omelette	38	أومليت سادة
Mushroom Omelette	44	أومليت بالفطر
Turkey Ham Omelette	42	أومليت بلحم الديك الرومي
Emmental Omelette	42	أومليت جبن امنتال
Eggs Your Way Fried, poached, or scrambled	38	بيض من اختيارك مقلي أو مسلوق أو مخفوق







خبز محمص وجبن
حلوم بالعسل
Honey Haloumi
Toast



بيض مسلوق بوشيه
Sun-Kissed Poached Eggs



حلوى الشيا
Chia Delight

Honey Haloumi Toast Grilled haloumi on a bed of mashed avocado & boiled eggs served on a toasted sourdough bread with a drizzle of honey sauce	47	خبز محمص وجبن حلوم بالعسل جبن حلوم مشوي فوق أفوكادو مهروس وبيض مسلوق يُقدّم على خبز الساوردو المحمص مع قليل من العسل
Sun-Kissed Poached Eggs Served atop a bed of creamy labneh, accompanied by roasted cherry tomatoes & toasted walnuts, finished with a vibrant pesto & a drizzle of rich balsamic reduction	47	بيض مسلوق بوشيه بيض مسلوق يُقدّم على لبنة كريمية وطماطم كرزية مشوية وجوز محمص وبيستو وصوص البلسميك
Eggs & Cheese Breakfast Bake Slowly stewed herbed tomatoes, topped with boiled eggs & melted mozzarella, served with a Brioche roll	45	كاسرولية البيض والجبن طماطم مطهية ببطء مع الأعشاب وبيض مسلوق وجبنة موزاريلا ذائبة، ويُقدّم مع خبز البريوش



الخبز المحمص الفرنسي
French Toasts

Orange Blossom Served with vanilla ice cream, orange supremes & chocolate sauce	58	زهر البرتقال يقدم مع آيس كريم الفانيليا والبرتقال وصوص الشوكولاتة
The Classic FT Served with fresh strawberries, Chantilly cream & Canadian maple syrup	58	خبز التوست الفرنسي الكلاسيكي يقدم مع الفراولة الطازجة، وكريمة شانتيل، وشرات القيقب الكندي
Tiramisu Creamy espresso-infused mascarpone sauce with light cocoa	58	تيراميسو صوص ماسكربوني الكريمي مع الإسبريسو ومسحوق الكاكاو
Chocolate Served with fresh strawberries, Chantilly cream & chocolate sauce	58	الشوكولاتة تقدم مع الفراولة الطازجة، وكريمة شانتيل، وصوص الشوكولاتة

إضافات صغيرة
Add a little extra

Chantilly cream	6	كريمة شانتيل
Fresh banana slices	5	شرائح موز طازجة
Ice cream scoop	12	ملعقة آيس كريم
Fresh strawberries	8	فراولة طازجة
Nutella	7	نوتيلا
Pistachio sauce	7	صوص الفستق
Breadbasket	7	سلة خبز اضافية
Chicken sausage (2 pcs)	11	نقانق الدجاج (٢ قطعة)
Beef bacon	14	لحم بقري مقدد
Potato rösti (3 pcs)	10	بطاطا روستي (٣ قطع)
Sautéed mushrooms	12	فطر سوتيه
In-house smoked salmon	23	السلمون المدخن في مطبخنا
Hollandaise sauce	6	صلصة الهولانديز
Garlic Brioche roll	12	خبز بريوش بالثوم
Avocado slices	12	شرائح الافوكادو
Coleslaw	10	كول سلو
Grilled asparagus	17	هليون مشوي
Sweet potato fries	18	بطاطا حلوة مقلية
French fries	18	بطاطا مقلية
Yoghurt & fresh mint dip	12	صلصة الزبادي والنعناع الطازج



ساندويش لابريوش
Sandwiches

تقدم جميع الساندويشات مع البطاطا المقلية أو البطاطا الحلوة المقلية أو
تشكيلة متنوعة من أوراق الخس

Our sandwiches are served with French fries or sweet potato
fries or assorted lettuce leaves

برجر لابريوش
Gourmet Burgers

Chicken Lava 67
Crispy fried chicken fillet coated in a creamy chilli sauce, pickled cucumbers, cheddar & roquette leaves, in a soft Brioche bun

تشيكن لافا 67
فيليه دجاج مقلي مقرمش مع صلصة كريمية حارة ومخلل خيار وجبن شيدر وجرجير في خبز بريوش طري

Chicken 67
Grilled or fried chicken fillet, avocado, cherry tomato confit, chipotle sauce & romaine leaves, in a soft Brioche bun

الدجاج 67
فيليه دجاج مقلي أو مشوي وأفوكادو وطماطم كرزية وصلصة تشيبوتلي والخس في خبز بريوش طري

Wagyu Beef 71
Grilled minced steak, romaine hearts, chipotle sauce, homemade pickles, caramelised onions & melted camembert, in a soft Brioche bun

لحم بقري واجيو 71
قطعة لحم بقري مفروم ومشوية (واجيو) مع خس رومانى وصلصة تشيبوتلي ومخلل منزلي وبصل مكرمل وجبن كاممبير ذائبة في خبز بريوش طري

نباتي Vegetarian · نباتيا Vegan · يحتوي على مكسرات Contains Nuts/Seeds · خالي من الغلوتين Gluten Free · يحتوي على الغلوتين Contains Gluten · حار Spicy



واغيو برغر غورميه
Wagyu Gourmet Burger

ساندويشات كلاسيكيّة
Classic Sandwiches



كرواسون أومليت
Truffle Omelette Croissant

كرواسون أومليت الكمأة
أومليت الكمأة، يُقدّم مع لحم بقري مقدّد مقرمش، وجبنة شيدر ذائبة، وجبنة بارميزان مبشورة، في كرواسون طازج

Truffle Omelette Croissant
Truffle omelette, served with crispy beef bacon, melted cheddar & grated Parmesan, in a freshly baked croissant

كلوب ساندويش
جبنة إيمنتال، لحم بقري مقدّد مقرمش، بيضة مسلوقة، مايونيز الدجاج، طماطم، خيار، وأوراق خس، ولك أن تختار الخبز الأبيض أو خبز القمح الكامل

The Club
Emmental, crispy beef bacon, boiled egg, chicken mayonnaise, tomatoes, cucumbers & lettuce leaves, made with a choice of white or wholewheat bread

Smoked Chicken & Avocado — 38 — الدجاج المدخن والأفوكادو

In-house smoked chicken breast, avocado sauce, tomatoes, roquette leaves & mayonnaise, in a soft sesame baguette

صدر دجاج مدخن وصلصة أفوكادو وطماطم وجرجير ومايونيز في خبز باجيت طري بالسمسم

Superfood Bruschetta — 60 — بروشيتا سوبرفود

Toasted cereal loaves bread layered with mashed avocado, Feta crumbles, beetroot puree, boiled egg, pine nuts & black sesame seeds.

شرائح خبز الحبوب الفخر المحمص، مغطاة بالأفوكادو المهروس، حبة الفيتا المفتتة، هريس الشمندر، البيض المسلوق، الصنوبر وحبوب السمسم الأسود







Beef Philly Cheese Steak Grilled tenderloin, grilled green peppers & onions, mozzarella in a soft sesame baguette	68	ستيك لحم بقري مع جبنة فيلي لحم بقري تندرلين مشوي وفلفل أخضر مشوي وبصل وموزاريلا في خبز باجيت طري بالسمسم
Grilled Chicken & Olive Tapenade Marinated grilled chicken, black olive tapenade, roasted red peppers & Feta, in a soft sesame baguette	67	دجاج مشوي وهريس الزيتون دجاج متبل مشوي وهريس الزيتون الأسود وفلفل أحمر مشوي وجبنة فيتا في خبز باجيت طري بالسمسم
Croque Madame Toasted sourdough layered with turkey ham, bechamel, Emmental & topped with a fried egg	45	كروك مدام خبز ساوردو مع لحم الديك الرومي والبشاميل وجبن امنتال وبيضة مقلية
Smoked Chicken Caesar In-house smoked chicken, Parmesan shavings, iceberg leaves with a creamy Caesar dressing, in a soft sesame baguette	58	سيزر الدجاج المدخن دجاج مُدخن وجبن بارميجان مبشور، وخس آيسبرج وصوص السيزر في خبز باجيت طري بالسمسم

La Brioche Main Menu_OPT01_V10.indd 13 18/03/2020 12:16 PM

وافل مالح
Savoury Waffles

وافل السلمون المدخن يُقدّم مع كريمة الليمون والثوم المعطر	71	In-house Smoked Salmon Served with lemon & chives cream
وافل الدجاج المقرمش يُقدّم مع صلصة تشيبوتلي بالعسل فوق سلطة كول سلو وأوراق الجرجير وجبن بارميجان مبشورة	68	Crispy Chicken Served with honey chipotle sauce on a bed of coleslaw & roquette leaves, topped with Parmesan shavings

وافل الدجاج المقرمش
Crispy Chicken Waffle





السلطة
Salads

44	Mixed Beans With asparagus, Granny Smith apples, avocado, strawberries & roquette leaves with lemon, maple-tahina dressing	سلطة الفول الأخضر الهليون وتفاح جراني سميث وأفوكادو وفراولة وجرجير مع صلصة الطحينة والقيقب والليمون
72	Salmon Quinoa Grilled salmon served over a fresh mix of roquette leaves & quinoa, chickpeas, tender asparagus, shaved fennel & a refreshing dill & lemon dressing	السلمون والكينوا سلمون مشوي وأوراق الجرجير والكينوا والحمص والهليون الطري والشمر والشبت وصلصة الليمون





68	Grilled Lime Shrimps Served with iceberg leaves, red peppers, cherry tomatoes, cheddar, sweetcorn, crispy croutons & a lime coriander dressing	روبيان مشوي بالليمون يُقدم مع خس ايسبرج وفلفل أحمر وطماطم كرزية وجبن شيدر وذرة حلوة وقطع الخبز المُحمص وصلصة الليمون والكزبرة
67	Grilled Chicken Quinoa Served with cherry tomatoes, orange supremes & a lemon with crushed pepper dressing	الدجاج المشوي والكينوا يُقدم مع طماطم كرزية وبرتقال وصلصة الليمون والفلفل المطحون
66	Greek Riviera Grilled shrimps, avocado slices, cherry tomatoes, roasted red peppers, Kalamata olives, lettuce & roquette leaves, seasoned with a Feta dressing	ريفييرا يونانية روبيان مشوي وأفوكادو وطماطم كرزية وفلفل أحمر وزيتون كالاماتا وخس وجرجير وصلصة بجبن الفيتا



السلمون والكينوا
Salmon Quinoa

سلطة سوبر فود	45	Superfood Bowl
بقطين مشوي وكينوا وفول		Roasted pumpkin, quinoa, broad beans,
أخضر ورمان وخيار، وهريس بلسمي،		pomegranate, cucumbers, beetroot purée,
وملفوف مخلل، وزيتون كالاماتا.		pickled cabbage & Kalamata olives,
تُقدم مع صلصة الطحينة		served with a tahini dressing
دجاج مشوي بالليمون	67	Grilled Lemon Chicken
تقدم مع أوراق الخس الروماني		Served with romaine leaves, avocado,
والأفوكادو والطماطم الكرزية والخيار		cherry tomatoes, cucumbers, sweetcorn,
والذرة الحلوة ولحم البقر المقدد		crispy beef bacon & a yoghurt dressing
المقرمش، وصلصة الزبادي بنكهة		flavoured with fresh mint
النعناع الطازج		
سلطة سيزر		Caesar
أوراق الخس الروماني		Crisp romaine leaves tossed in our
مع صلصة السيزر		original Caesar dressing
+ كلاسيكي	48	+ Classic
+ دجاج مشوي	57	+ Grilled chicken

الباستا
Pastas

كل أطباق الباستا تُقدّم
مع خبز بريوش بالثوم
All pasta dishes are served
with a garlic Brioche roll



نابوليتانا
Napolitana



لازانيا لحم بقري
Beef Lasagne

نابوليتانا	68	Napolitana
سباجيتي وروبيان وأنشوجة وزيتون وطماطم كرزية وثوم وبقدونس مع صوص الطماطم المُتبّل بالأعشاب		Spaghetti sautéed with shrimps, anchovies, olives, cherry tomatoes, garlic & fresh parsley, tossed in a light herbed tomato sauce
بولونيز	59	Bolognese
لحم بقري مفروم ومطهو ببطء مع صوص الطماطم المتبل بالأعشاب. (اختر بين سباجيتي أو بيني)		Freshly minced beef cooked slowly in a light herbed tomato sauce (choose from spaghetti or penne)
دجاج وفطر	59	Chicken & Mushroom
قطع دجاج طرية مطهية ببطء في صلصة فطر كريمية (اختر من بين السباجيتي أو البيني)		Tender chicken pieces slow cooked in a creamy mushroom sauce (choose from spaghetti or penne)
أرابياتا	45	Arabiatta
صلصة طماطم طازجة حارة (اختر من بين سباجيتي أو بيني)		Spicy fresh tomato sauce (choose from spaghetti or penne)
• مع شرائح الدجاج	39	• with chicken strips
• مع خضراوات البحر الأبيض المتوسط	59	• with Mediterranean vegetables
لازانيا لحم بقري	60	Beef Lasagne
طبقات من اللازانيا، لحم بقري مفروم طازج، وصلصة بشاميل مطهية ببطء، مع قليل من البلسميك		Layers of lasagne, freshly minced beef & béchamel baked slowly, topped with a balsamic glaze

الأطباق الرئيسيّة
Main Courses

جميع الأطباق الرئيسية المشار إليها بعلامة (*) تُقدّم مع اختيارك من طبقين جانبيين. اختر من بين:

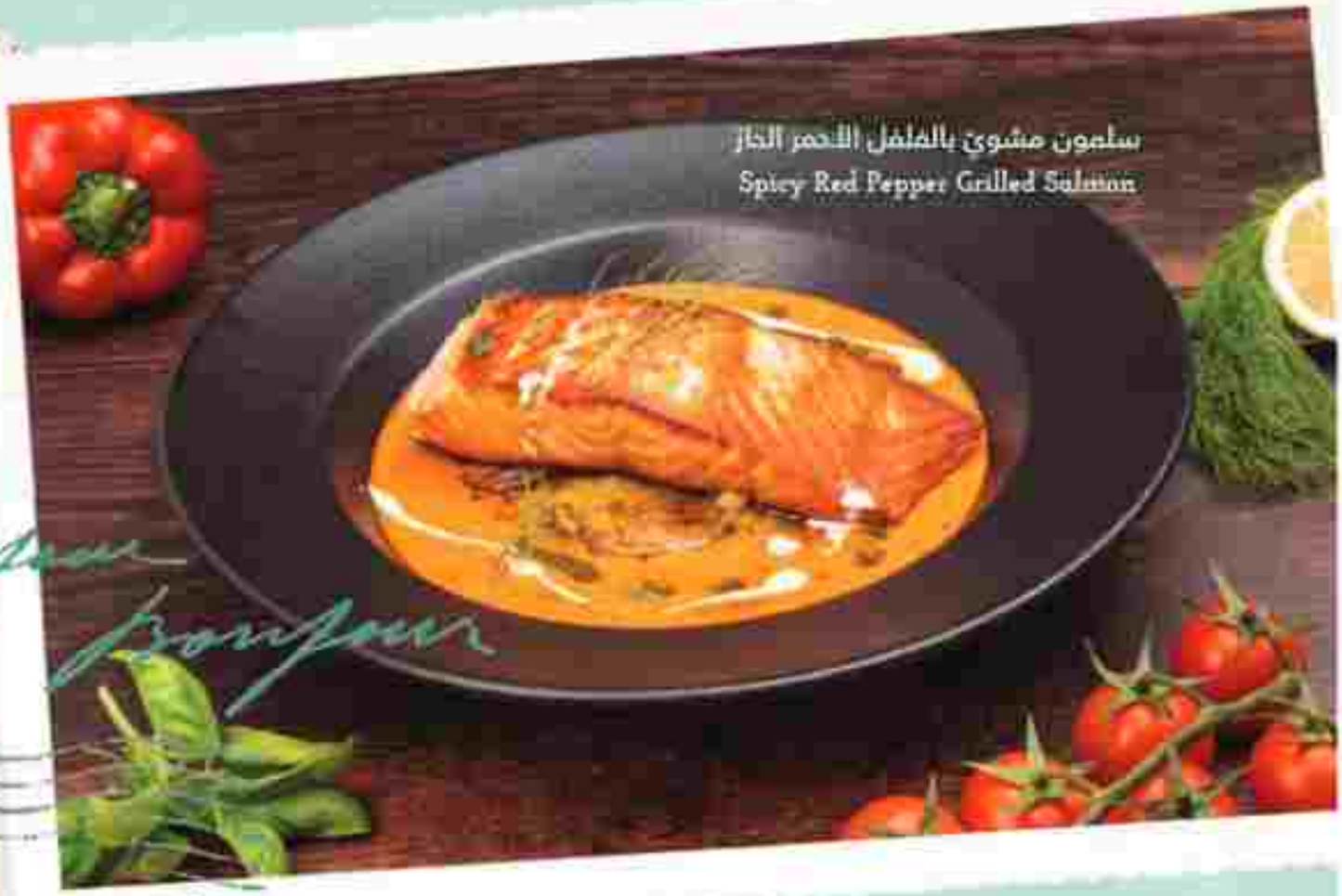
- خضراوات مطهية على البخار
- بطاطا مهروسة
- بطاطا مقلية
- بطاطا حلوة مقلية
- بطاطا سوتيه مع سبانخ
- تشكيلة من أوراق الخس المتنوعة
- سبانخ بالكريمة

All main courses indicated with an (*) are served with a choice of two sides. Choose from:

- Steamed Vegetables
- Mashed potatoes
- French fries
- Sweet potato fries
- Sautéed potatoes & spinach
- Assorted lettuce leaves
- Creamy wilted spinach

الدجاج المقطّى بالبقسماط على الطريقة الريفيّة مع صلصة الفطر
Country-Style Crumbed Chicken & Mushroom Sauce





Country-Style Crumbed Chicken & Mushroom Sauce Crispy fried chicken breast served with a rich, creamy mushroom sauce, smooth mashed potatoes	85	الدجاج المقطّر بالبسبطا على الطريقة الريفية مع صلصة الفطر صدر دجاج مقلي مقرمش يُقدّم مع صلصة فطر غنية وكريمية وبطاطا مهروسة ناعمة
Grilled Salmon * Served with a tarragon &lemon zest sauce	100	سمك السلمون المشوي * تقدم مع صلصة الطرخون و الليمون
Lemon Marinated Grilled Chicken * Served with a creamy grain mustard sauce	72	دجاج مشوي متتل بالليمون * يُقدّم مع صلصة حبوب الخردل الكريمية
Grilled Striploin Served with roasted baby potatoes, grilled asparagus & a green peppercorn sauce	111	شريحة لحم سترلوين مشوية تُقدم مع بطاطا صغيرة مشوية، وهليون مشوي، وصلصة حبوب الفلفل الأخضر
Chicken Parmigiana Crispy chicken breast topped with in-house tomato sauce & melted mozzarella, served with spaghetti pomodoro	73	بارميجانا الدجاج صدر الدجاج مقرمش ومغطى بصلصة الطماطم وجبن موزاريلا ذائبة تُقدم مع سباجتي بومودورو

* [illegible]



100 Spicy Red Pepper Grilled Salmon
Grilled salmon fillet with buttery smashed baby potatoes drizzled with a spicy red pepper sauce & finished with fragrant pesto oil

سلمون مشوي بالفلفل الأحمر الحار
سلمون مشوي مع بطاطا صغيرة مهروسة وصلصة الفلفل الأحمر الحار وزيت البيستو

65 Mushroom Bourguignon
Slow cooked onion, mushroom & carrot stew, served with mashed potatoes

بورغينيون الفطر
بصل مطهو على نار هادئة مع الفطر والجزر، تُقدّم مع البطاطا المهروسة

97 Braised Lamb Leg
Served with roasted potatoes, mint labneh, broad beans, roasted pine nuts, pomegranate & pesto oil, with toasted sourdough bread

فخذ لحم ضأن مطهو ببطء
تُقدّم مع بطاطا مشوية، لبنة بالنعناع، فول أخضر، صنوبر مُحمّص، رمان وزيت البيستو تُقدّم مع خبز الساوردو المُحمّص

75 Fried Crumbed Shrimps
Served with French fries and coleslaw, assorted lettuce leaves & a drizzle of spiced honey chilli

روبيان مقلي ومقرمش بالبقسماط
تُقدّم مع بطاطا مقليّة وكول سلو وتشكيلة من أوراق الخس وصلصة حارّة بالعسل




سلمون مشوي
Grilled Salmon
روبيان مقلي ومغطى بالبقسماط
Fried Crumbed Shrimps

الحلويات
Something Sweet

A variety of freshly prepared pastries are always on display
Your server will be happy to assist you

تعرض مجموعة كبيرة من الحلويات والمعجنات الطازجة
اسأل النادل لمساعدتك

Waffle Delights
وافل حلو

Fresh Fruit Symphony 58
Waffle served with fresh strawberries, blueberries, kiwi, sliced banana & Chantilly cream

وافل الفواكه الطازجة
وافل يُقدّم مع فراولة طازجة وتوت وكيوي وموز مُقطّع و كريمة شانتيل

Golden Maple 50
Waffle served with Canadian maple syrup & Chantilly cream

وافل شراب القيقب الذهبي
وافل يُقدّم مع شراب القيقب الكندي وكريمة شانتيل

Chocolate Dream 50
Waffle served with chocolate sauce & Chantilly cream

وافل الشوكولاتة
وافل يُقدّم مع صوص الشوكولاتة وكريمة شانتيل

Pistachio Paradise 59
Waffle served with pistachio sauce & Chantilly cream

وافل جنة الفستق
وافل يُقدّم مع صوص الفستق وكريمة شانتيل

Cinnamon Apple Delight 67
Waffle served with caramelised cinnamon apples, vanilla ice cream & pecan nuts

وافل التفاح بالقرفة
وافل يُقدّم مع تفاح مُكرمل بالقرفة وآيس كريم بنكهه الفانيليا وجوز البقان





كريب عسل، برتقال ولوز محمص
Honey, orange zest & toasted almonds Crêpe



كريب فستق ونوتيلا
Pistachio & Nutella Crêpe

Crêpes الكريب

Honey, orange zest & toasted almonds ○	19	عسل وقشر برتقال ولوز محمص ○
Sugar & fresh lemon juice	17	سكر وعصير ليمون طازج
Pistachio & Nutella ○	33	فستق ونوتيلا ○
Emmental	27	جبن ايمنتال
Nutella & banana ○	33	نوتيلا وموز ○
Banana, caramel & toasted almonds ○	30	موز، كراميل، ولوز محمص ○
Nutella ○	30	نوتيلا ○



موز، كراميل، ولوز محمص
Banana, caramel & toasted almonds



نوتيلا وموز
Nutella & banana

آيس كريم بالملعقة

Hand Scooped Ice Creams

أيس كريم مع الكريمة المخفوقة وصوص الشوكولاتة أو الكراميل أو الفراولة. اختار من بين:	Ice cream scoops with whipped cream & chocolate, caramel or strawberry sauce. Choose from:
• الفراولة الصيفية	• Summer Strawberry
• المانجو	• Mango Magic
• الفانيليا	• Vanilla Velvet
• الشوكولاتة	• Chocolate Bliss
ملعقة واحدة 19	Single scoop bowl
ملعقتين 29	Double scoop bowl
سلطة فواكه طازجة 31	Fresh Fruit Salad
• أضف آيس كريم 19	• Add ice cream
• أضف كريمة شانتيل 6	• Add Chantilly cream



سلطة فواكه طازجة
مع آيس كريم
Fresh Fruit Salad
with Ice Cream



كوب الآيس كريم

Ice Cream Sundaes

39 Peanut Butter Banana
Vanilla ice cream, crushed salted peanuts, banana & a creamy peanut butter sauce

زبدة الفول السوداني والموز
آيس كريم بنكهة الفانيليا وفول سوداني مملح مطحون وموز وزبدة الفول السوداني

39 Summer Fruit
Strawberry & mango ice cream, mixed berries, kiwi, orange, yoghurt, strawberry syrup & Chantilly cream

مواكه صيفية
آيس كريم الفراولة والمانجو، توت مشكل، كيوي، برتقال، زبادي، شراب الفراولة، وكريمة شانتيل

39 Chocolate Nut Brownie
Vanilla & chocolate ice cream, brownies, mixed nuts, chocolate sauce & Chantilly cream

براوني الشوكولاتة بالمكسرات
آيس كريم بنكهة الفانيليا والشوكولاتة، براوني، مكسرات مشكلة، صلصة الشوكولاتة وكريمة شانتيل

قهوتنا المميزة
Signature Coffee

قهوتنا محضرة من حبوب قهوة «اليسي» المحمصة في إيطاليا
مع قليل من نكهة العسل والكراميل، تصنع القهوة من مزيج الحبوب
المختارة بعناية من أمريكا اللاتينية وإفريقيا. هذا الخليط متوازن
الحموضة وذو قوام غني وناعم

Our signature coffee is brewed with Danesi beans roasted in Italy.
With a taste profile of sweet honey & caramel flavour, it combines
green beans selected from Latin America & Africa. The well-
balanced acidity with a rich & silky texture body

لاتيه بحبوب الفانيليا
Vanilla Bean Latte



فلات وايت	24	Flat White
أمريكانو	21	Americano
قهوة مُحضرة	22	Brewed Coffee
كورتادو		Cortado
• تقليدي	20	• Classic
• اسباني	22	• Spanish
إسبريسو	16/17	Espresso
إسبريسو ماكياتو	17/19	Espresso Marchiato
كابوتشينو	24/26	Cappuccino
ماكياتو كراميل	26/28	Caramel Marchiato
قهوة موكا	27/29	Café Mocha
كافيه لاتيه		Café Latte
• كلاسيك	25/27	• Classic
• إسباني	28/30	• Spanish
• ماتشا	29/31	• Matcha
• حبوب الفانيليا	28/30	• Vanilla Bean

قهوة فاخرة
Speciality Coffee



البرازيل، فارينذا أي بي (معالجة طبيعية)
البرازيل - فارينذا حبوب قهوة برازيلية متوسطة التحميص، قوية النكهة، بمذاق الشوكولاتة بالحليب والكراميل واللوز والزبيب

Brazil, Natural Fazenda IF
A robust medium roast bean from Brazil with a taste profile of milk chocolate, caramel, almond & raisin

طرق التحضير		Preparation Options
يدوي (ماكينة إسبريسو)		Manual Shot (Espresso Machine)
قوي ولاذع وغني بالنكهات		Strong, sharp & full of flavour
إسبريسو	25	Espresso
أمريكانو	29	Americano
كابوتشينو	32	Cappuccino
كورتادو	30	Cortado
فلات وايت	32	Flat White
لاتيه	33	Latte
لاتيه إسباني	36	Spanish Latte
في 60	36	V60
مذاق غني بدون أي مرارة		Expect a rich flavoured brew with no signs of bitterness
فنجان قهوة منعش		A refreshing cup of coffee

كورتادو
Cortado

أنواع حليب أخرى:		Dairy milk alternatives:
• حليب خالي من اللاكتوز	6	• Lactose free
• حليب اللوز	6	• Almond
• حليب جوز الهند	6	• Coconut
إضافات إلى قهوتك:		Add a little extra to your coffee:
• شراب الفانيليا	6	• Vanilla syrup
• شراب الفانيليا (خالي من السكر)	6	• Vanilla syrup (sugar free)
• شراب الكراميل	6	• Caramel syrup
• حليب مكثّف محلى	6	• Condensed milk
• كريمة شانتيل	6	• Chantilly cream
• إسبريسو	6	• Espresso

المشروبات المفضلة
Regional Favourites

Amber coffee	41	قهوة عربية
Turkish coffee	16/18	قهوة تركية
Moroccan tea	31	شاي مغربي
French hot chocolate	26	شوكولاتة فرنسية ساخنة

الشاي الساخن
Hot Teas

English breakfast	21	شاي الإفطار الإنجليزي
Earl Grey	21	شاي إيرل جراي
Green tea	21	شاي أخضر
Chamomile flowers	21	شاي بالبابونج
Lemon, honey & ginger	21	شاي بالليمون والعسل والزنجبيل
Hibiscus	21	شاي الكركديه

أفوجاتو بالفستق
Pistachio Affogato



أفوجاتو
Affogato

قهوة اسبريسو طازجة
مع آيس كريم بنكهة الفانيليا
Freshly brewed Espresso
over vanilla ice cream

Vanilla	36	الفانيليا
Pistachio	39	الفستق
Nutella	39	النوتيلا



الشاي المثلّج
Iced Teas

Peach	26	بالخوخ
Lemon	26	بالليمون
Hibiscus	26	بالكركدية

فرابيه
Frappés

Caramel	34	كراميل
Strawberry & Cream	34	فراولة وكريمة
Espresso	34	إسبريسو



القهوة المثلّجة
Iced Coffees



Latte	27	لاتيه
Spanish latte	30	لاتيه إسباني
Americano	24	أمريكانو
Caramel macchiato	31	ماكياتو كراميل
Mocha	31	موكا
Spanish matcha	33	ماتشا إسباني
Coconut matcha	33	ماتشا بجوز الهند
Vanilla bean latte	30	لاتيه بحبوب الفانيليا
Cappuccino	26	كابوتشينو

سموثي
Smoothies



Avocado, green apple, mint & ginger (dairy free)	55	أفوكادو وتفاح أخضر مع النعناع والزنجبيل (خالي من منتجات الألبان)
Mango, passion fruit & chia	55	مانجو وفاكهة الباشن وحبوب الشيا
Mixed berries	35	أنواع توت مختلفة

مخفوقات الحليب
Milkshakes



Vanilla	34	الفانيلا
Chocolate	34	الشوكولاتة
Strawberry	34	الفراولة
Mango	34	المانجو

عصائر الفاكهة الطازجة
Fresh Fruit Juice



31

برتقال، ليمون ونعناع، أناناس، جزر، بطيخ، فراولة، كوكتيل فواكه، جزر وبرتقال، وتفاح

Orange, Lemon & Mint, Pineapple, Carrot, Watermelon, Strawberry, Fruit cocktail, Carrot & Orange, Apple

نباتي Vegetarian | فيغان Vegan | يحتوي على مكسرات Contains Nuts | كافي من الكافيين Caffeine Free | يحتوي على الغلوتين Contains Gluten | لحم Beef



الموكتيلات
Mocktails

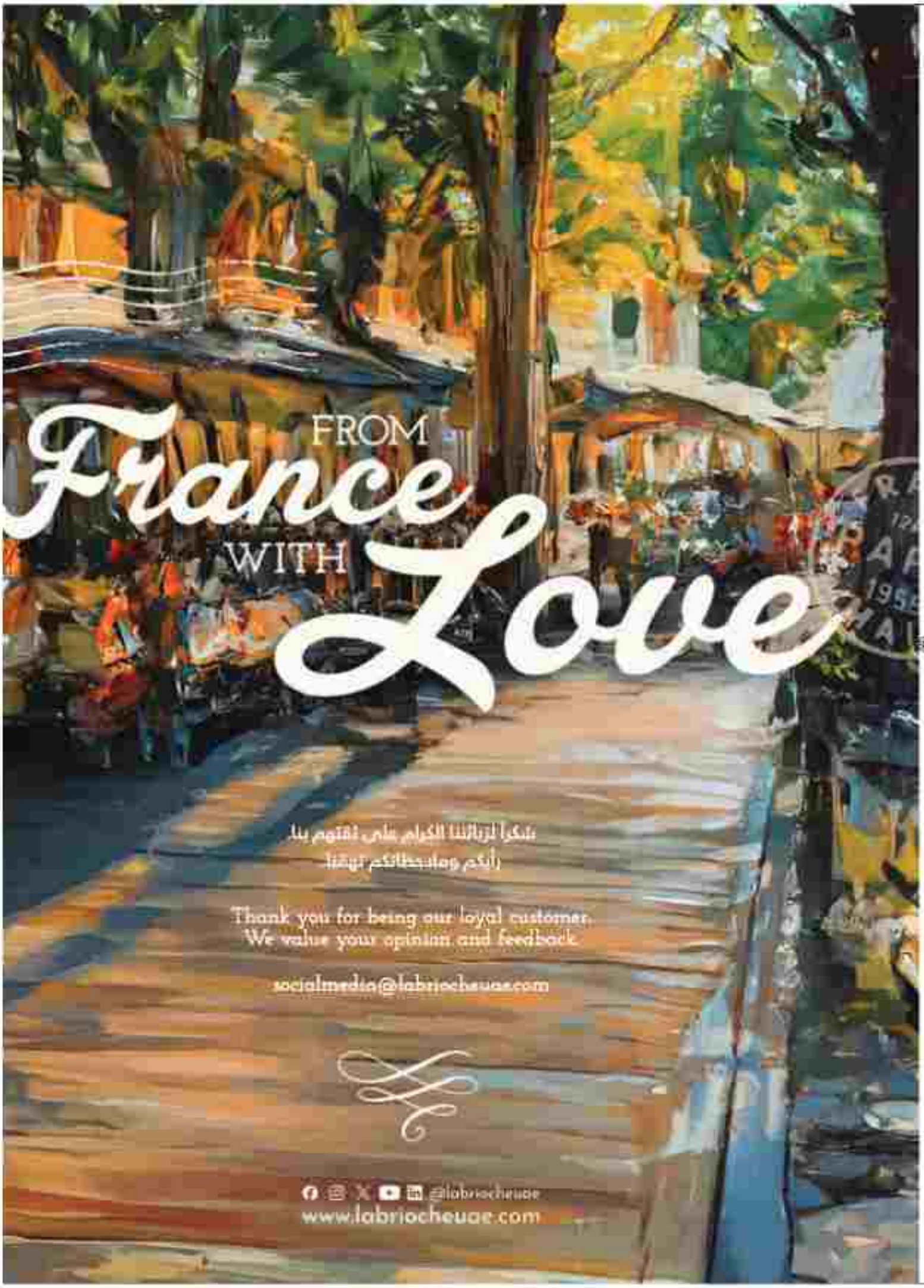
Classic Mojito	11	موهيتو كلاسيك
Strawberry Mojito	11	موهيتو الفراولة
Mango & Passion Fruit Mojito	11	موهيتو المانجو وفاكهة الباشن
Ginger Passion Passion fruit scented with lime & mixed with ginger ale	11	باشن الزنجبيل فاكهة الباشن مع عصير الليمون ولمسة الزنجبيل المنعشة
Kiwi Pineapple A zesty mix of kiwi & pineapple	11	كيوي وأناناس خليط من الكيوي والأناناس
Raspberry Saffron A fragrant saffron infusion blended with raspberries & fresh lime juice	11	توت العليق والزعفران الزعفران العطري مع توت العليق وعصير ليمون طازج
Grapefruit Ginger Fresh grapefruit & raspberries layered with zesty lime & spicy ginger	11	جريب فروت وزنجبيل جريب فروت طازج وتوت العليق وليمون وزنجبيل
Strawberry Lemonade	30	ليموناذا الفراولة
Butterfly Pea Tea Lemonade	30	ليموناذا شاي زهرة البازلاء الزرقاء

Soft Drinks
مشروبات غازية

Coca Cola, Coke Zero, Coke Light, Sprite, Sprite Zero, Fanta	16	كوكاكولا، كوكاكولا زيرو، كوكاكولا لايت، سبرايت، سبرايت زيرو، فانتا

Water
مياه معدنية

Aswa	7/12	أسوى
Evian Still	15/24	إيفيان
Evian Sparkling	20/27	إيفيان فوارة


FROM
France
WITH
Love
شكرا لزبائننا الكرام على اهتمام بنا
رأيكم وملاحظاتكم تهمنا
Thank you for being our loyal customer.
We value your opinion and feedback.
socialmedia@labriocheuae.com
@labriocheuae
www.labriocheuae.com