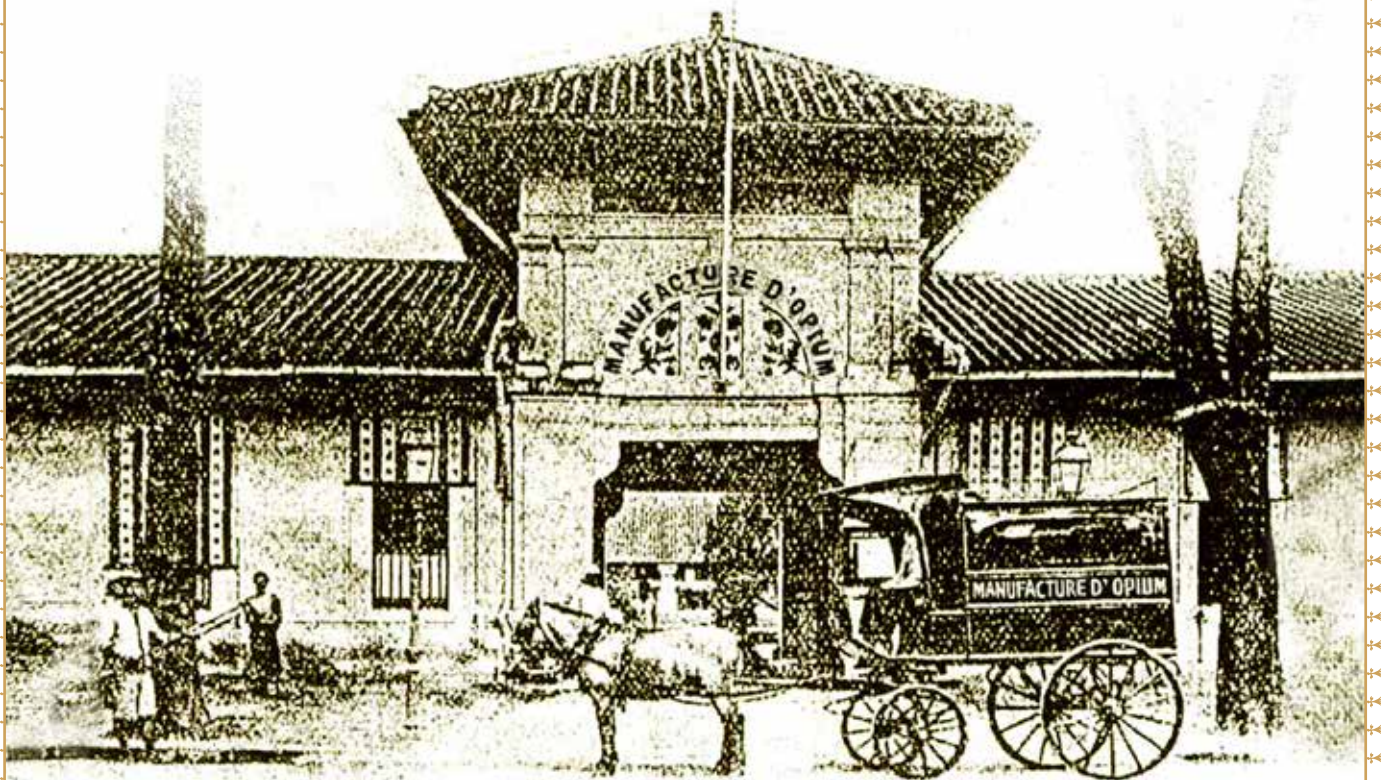




The Refinery



LA MANUFACTURE D'OPIMUM - SAIGON

DEPUIS 1881

APÉRITIF

The Refinery Iced Tea	đ160
Jack Daniels, feuille de lime et sirop d'Earl Grey	
Notre fameux Martini	đ160
au fruit de la passion	
Aperol Spritz	đ180
Ricard	đ65
Kir Royal - Cassis & vin mousseux	đ190

ENTRÉES

Velouté de potimarron rôti à la crème fraîche - Pumpkin Soup	đ105
Soupe à l'oignon gratinée - Onion Soup	đ110
Aubergine fumée et ratatouille froide avec pain au levain	đ135
Petits calamars mariné au BBQ avec salsa verte - <i>Baby Squid</i>	đ150
Pâté de Campagne avec cornichons	đ120
Rillettes faites-maison	đ180
Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette	đ230
Foie Gras Crème Brûlée	đ265

A PARTAGER

Servi avec notre pain maison

Plateau de charcuterie - Cold Cut Platter	đ350
Selection du chef	
Plateau de fromage - Cheese Platter	đ360
Sélection de fromages importés	
Plateau de Charcuterie et Fromage <i>Mixed platter - Le meilleur des deux !</i>	đ460
Camembert au four	đ250
Avec noix et miel	
Nuggets de morue	đ130
à la sauce cocktail - <i>Fish Nuggets</i>	
Goujons de poulet croustillants	đ120
à l'aïoli - <i>Chicken Goujons</i>	



SALADES

Les salades sont assez grandes pour être considérées comme des plats principaux.

Salade Niçoise	đ225
avec espadon grillé et œufs de caille	SL + đ50
Salade frisée aux lardons	đ220
bacon graines de moutarde, œuf poché	SL + đ50
Salade de poulet rôti & avocat	đ290
avec noix de cajou, ail noir et tomate grillée <i>Chicken Salad</i>	
Salade de lentilles & fromage de chèvre	đ235
avec noix et olives noires Kalamata - <i>Lentil Salad</i>	
Salade de saumon et pommes de terre	đ325
avec vinaigrette onctueuse à l'aneth et haricots verts - <i>Salmon Salad</i>	
Salade The Refinery - bacon, poulet	đ290
avec vinaigrette anchois et Parmesan - <i>Refinery Salad</i>	
Salade d'épinard, œuf poché et asperge - Spinach salad	đ190
avec Parmesan	
avec Parmesan et bacon	đ245

SANDWICHIS

Servi avec frites, petite salade et pain maison

"Croque-Monsieur" au pain au levain	
Jambon et fromage grillé	đ185
Croque-madame - <i>with an egg</i>	đ195
Poulet grillé et avocat	đ195
avec aïoli maison	
Burger de bœuf Black Angus	đ310
avec fromage, échalotes rôties et bacon	

GARNITURES

Ratatouille

Purée de pommes de terre - Mashed potatoes
Petites pommes de terre sautées <i>Baby potatoes au romarin</i>
Salade verte - Mixed Greens avec vinaigrette graines de sésame et citron
Frites maison - French fries
Purée de patate douce - Sweet potato mash

TOUT à 60đ

PASTA & RISOTTO

Spaghetti Alle Vongole - Vongole **đ220**
Palourdes, vin blanc et tomates cerises éclatées

Lasagne au bœuf et tomate - Lasagna **đ350**
Salade avec graines de sésame
et vinaigrette au citron

Fettuccine au fromage de chèvre maison **đ235**
Avec poivrons rôtis et noix **MSL + đ50**
Goat's Cheese Fettucine

Fettuccine de poulet crémeuse maison **đ295**
Au bacon, cèpes et tomates rôties
Chicken Fettucine

Spaghetti aux courgettes, citron et piments
Avec ail et huile au basilic **đ190**
Avec Parmesan **đ220**
Courgette Spaghetti - Végétalien

Risotto aux asperges, menthe et citron **đ290**
Asparagus Risotto

Risotto aux fruits de mer - Seafood Risotto **đ410**
avec crevettes, calamars,
palourdes et noix de St-Jacques

Risotto noir - Black Risotto **đ490**
Avec noix de St-Jacques et poivrons rôtis

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Espadon de Phan Thiet - Swordfish **đ360**
Avec salsa verte, frites, **MSL + đ100**
salade et olives farcies au fromage de chèvre

Saumon Norvégien **đ510**
et sauce aux anchois - Salmon
Avec légumes rôtis et pommes
de terre grelots au romarin

Poulet Paillard - Chicken Paillard **đ300**
Roquette avec olives farcies **MSL + đ50**
au fromage de chèvre

Magret de canard - Duck Magret **đ420**
Avec sauce à l'orange, ratatouille et pommes de
terre grelots au romarin

"Steak Frites" traditionnel **đ510**
Faux-filet de bœuf de 300gr avec sauce
au poivre

Filet mignon de bœuf Angus **đ610**
avec sauce au vin rouge et purée de pommes
de terre à la truffe

PLATS

Le Boeuf Bourguignon à la joue de boeuf
đ360

Cuisse de poulet désossée rôtie avec pommes de terre grelots sautées - *Chicken leg*
đ295 - MSL + đ100

Brandade de morue avec salade verte
đ245 - MSL + đ50

Confit de canard importé avec pommes au romarin et purée de pomme de terre - *Duck Confit*
đ450

Bar grillé à la gremolata avec lentilles et épinards sautés - *Sea Bass*
đ295 - MSL + đ100

Roulade d'aubergine, épinards et lentilles gratinée à la sauce tomate - *Gratinée*
đ190 - MSL + đ50

Parmentier de légumes avec sauce Hollandaise et fromage
đ240

*"One of the very nicest things about life is the way we must regularly
stop whatever it is we are doing and devote our attention to eating."*

Luciano Pavarotti



DESSERTS



Tous nos desserts & glaces sont fait-maison

Plateau de fromages importés **đ360**

Matcha Crème Brûlée **đ110**

The Refinery Cheesecake glacé **đ110**

Pot de crème au fruit de la passion avec corn flakes au chocolat **đ110**

Yaourt Grec maison avec fruits frais et séchés et coulis de mûre - *Greek Yogurt* **đ110**

Mousse au chocolat noir maison **đ90**

Tarte Tatin avec une boule de glace vanille **đ170**

Glace et sorbet maison Chocolat noir Marou - Vanille
Noix de coco (végétale) - Café robusta
1 boule **đ50** - 2 boule **đ90**

Martini espresso - Smirnoff Black, Kahlúa, espresso & cassonade **đ150**

CRÊPES

2 Crêpes Citron et Sucre - Lemon **đ95**

1 Crêpe Banane fraîche, glace coco et sauce au chocolat chaud - Banana **đ130**

2 Crêpes Suzette Flambées à table **đ180**

Avec jus d'orange frais, Grand Marnier et glace vanille

MENU DÉJEUNER

Consultez le tableau noir ou parlez à nos serveurs/es pour les plats du jour

Entrée & plat **đ235** - verre de vin compris **đ300**

Plat & dessert **đ235** - verre de vin compris **đ300**

Entrée & plat & dessert **đ275** - verre de vin compris **đ340**

Second verre de Sangiovese Cabernet Sauvignon ou Pinot Grigio supplément à **đ100**

(Avec le menu déjeuner uniquement)

D'autres plats sont disponible avec le menu déjeuner avec un petit supplément
(les plats notés "MSL" dans notre carte.)