

PROVENCE

A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Inspired by the cuisine of Southern France, Stéphanie Le Quellec is a purist. Fuelled by passion and using her masterful understanding of flavours, she creates sophisticated dishes that are full of character. Winner of France's 'Top Chef' TV show, her two Michelin-starred restaurant "La Scène" in Paris presents creations that are imaginative, harmonious and precise.

Imbued with a touch of romance, Le Quellec's carefully curated menus at Provence bring you delicious French cuisine with the authentic taste of France. An experience that brings you fine dining in a tranquil setting, together with a perfectly paired selection of wines from across the region.



ikos™

ENTRÉES

V EF	Tarte aux Tomates Tomato tart with onion confit and mustard Chantilly Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf-Chantilly Tarte à la tomate avec confit d'oignon et Chantilly à la moutarde	17€
GF DF EF	Carpaccio de Bar Sea bass carpaccio with vanilla, rose pepper marinade, lime and olive oil Wolfsbarsch-Carpaccio mit Vanille, Rosa Pfeffer-Marinade, Limette und Olivenöl Carpaccio de bar avec marinade à la vanille, poivre rose, citron vert et huile d'olive	21€
GF EF	Saumon Fumé Smoked salmon with grelette cream and fennel salad Geräucherter Lachs mit Grelette-Creme und Fenchelsalat Saumon fumé avec crème de grelette et salade de fenouil	24€
DF	Tartare de Bœuf Traditionnel Traditional beef tartare with herbs and spicy mayonnaise Traditionelles Rindertatar mit Kräutern und würziger Mayonnaise Tartare de bœuf traditionnel avec herbes et mayonnaise épicée	21€
GF DF EF	Foie Gras Terrine Duck foie gras terrine with cassis vinaigrette, summer berries and herbs Enten-Foie-Gras-Terrine mit Cassis-Vinaigrette, Sommerbeeren und Kräutern Terrine de foie gras de canard avec vinaigrette au cassis, baies d'été et herbes	22€
V GF	Panisse Peas fries with thyme and lemon sauce Panisse, Erbsenpommes frites mit Thymian und Zitronensauce Panisse, frites de petits pois sauce au thym et citron	

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
 May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

ENTRÉES

GF DF	Salade Niçoise Niçoise salad with seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies and lemon dressing Niçoise-Salat mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronen-Dressing Salade niçoise avec légumes de saison, œuf dur, thon grillé, anchois et vinaigrette au citron	22€
VG GF	Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé Grilled endive salad with fennel, fresh orange segments argan oil dressing Gegrillter Endiviensalat mit Fenchel, frischen Orangensegmenten und Arganöl-Dressing Salade d'endives grillées avec fenouil, segments d'orange frais et vinaigrette à l'huile d'argan	22€
V GF EF	Fromage De Chèvre Goat cheese marinated with olive oil and herbs Ziegenkäse mariniert mit Olivenöl und Kräutern Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et aux herbes	17€
	Soupe à l'oignon Traditionnelle Traditional onion soup with Comte cheese and crispy croutons Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage Comté et croûtons croustillants	21€
EF	Moules Marinières Fresh mussels with creamy white sauce, parsley, lemon and garlic Frische Miesmuscheln mit cremiger Weißsauce, Petersilie, Zitrone und Knoblauch Moules fraîches avec sauce blanche crémeuse, persil, citron et ail	24€
EF	Raviolis de Crevettes Shrimp ravioli with creamy bisque sauce and verbena Garnelen-Ravioli mit cremiger Bisque-Sauce und Verbene Ravioli aux crevettes avec sauce bisque crémeuse et verveine	21€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

LA TERRE

GF EF	Parmantie de Bœuf Braised beef with potato puree, red wine sauce, parsley gremolata and fresh herbs Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-Gremolata und frischen Kräutern Bœuf braisé avec purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil et herbes fraîches	36€
GF	Agneau Confit Confit lamb with kalamata olives jus, creamy polenta and caramelized onions Confit-Lamm mit Kalamata-Oliven-Jus, cremiger Polenta und karamellisierten Zwiebeln Agneau confit avec jus d'olives Kalamata, polenta crémeuse et oignons caramélisés	32€
	Poulet en Croûte de Noisettes Roasted chicken breast with hazelnut crust, zucchini, romaine lettuce and basil Gebratene Hähnchenbrust mit Haselnusskruste, Zucchini, Römersalat und Basilikum Poitrine de poulet rôtie avec croûte de noisettes, courgettes, laitue romaine et basilic	36€
GF EF	Canard à l'orange Duck filet with orange glaze, potatoes gratin and jus Entenfilet mit Orangen-Glasur, Kartoffelgratin und Jus Filet de canard avec glaçage à l'orange, gratin de pommes de terre et jus	38€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
 May content traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

LA TERRE

V EF	Pâtes à l'Orge Orzo pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil Orzo-Nudeln mit Tomaten, Niçoise-Oliven und Basilikumöl Pâtes orzo aux tomates, olives niçoises et huile de basilic	36€
V GF EF	Chou-Fleur Rôti Roasted cauliflower with smokey spices, sour cream and fresh herbs Gerösteter Blumenkohl mit rauchigen Gewürzen, Sauerrahm und frischen Kräutern Chou-fleur rôti aux épices fumées, crème aigre et herbes fraîches	32€
VG GF	Tian aux légumes Vegetable Tian with basil coulis Gemüse-Tian mit Basilikum-Coulis Tian de légumes au coulis de basilic	32€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

LA MER

	La Bouillabaisse Marseillaise	24€
	Bouillabaisse seabass fillet with rouille sauce, potatoes and fennel Bouillabaisse-Filet vom Seebarsch mit Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel Filet de bar Bouillabaisse avec sauce rouille, pommes de terre et fenouil	
GF EF	Poisson a la Dieppoise	26€
	Poached grouper with beurre blanc sauce and a Dieppoise garnish Pochierter Zackenbarsch mit Beurre-Blanc-Sauce und Dieppoise-Garnitur Mérou poché avec sauce beurre blanc et garniture Dieppoise	
GF DF EF	Thon Grillé	26€
	Tuna steak with vierge zucchini, lemon and herbs Thunfischsteak mit Vierge-Zucchini, Zitrone und Kräutern Steak de thon avec courgettes vierge, citron et herbes	

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
*May contain traces / EF egg-free
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on
the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies
need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on
the allergen content of our food*

DESSERTS

	Le Profiterole Profiterole with vanilla cream, hazelnuts and hot chocolate Profiterole mit Vanillecreme, Haselnüssen und heißer Schokolade Profiterole à la crème vanille, noisettes et chocolat chaud	14€
GF	Crème Brûlée Traditionelle Crème brûlée mit Vanillecreme Crème brûlée traditionnelle à la vanille Crème	14€
GF	Fraises et Meringues Strawberry salad with mint, Chantilly and meringues Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Baisers Salade de fraises à la menthe, Chantilly et meringues	14€
VG GF	Salade de Fruits Seasonal fruits salad with mint syrup Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup Salade de fruits de saison avec sirop de menthe	12€
V GF	Sélection de Glaces Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache	8€
VG GF	Sélection de Sorbet Sorbet selection of lemon, strawberry and mango Sorbet-Auswahl aus Zitronen, Erdbeere und Mango Sélection de sorbets au citron, à la fraise et à la mangue	8€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
 May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN OPTIONS

ENTRÉES

VG GF	Panisse Peas fries with thyme and lemon sauce Panisse, Erbsenpommes frites mit Thymian und Zitronensauce Panisse, frites de petits pois sauce au thym et citron	17€
VG GF	Salade Verte Romaine lettuce with tomatoes, cucumber, olives, bell peppers, lemon and olive oil dressing Römersalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zitronen- und Olivenöl-Dressing Laitue romaine avec tomates, concombre, olives, poivrons, citron et vinaigrette à l'huile d'olive	20€
VG GF	Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé Grilled endive salad with fennel, fresh orange segments and argan oil dressing Gegrillter Endiviensalat mit Fenchel, frischen Orangensegmenten und Arganöl-Dressing Salade d'endives grillées avec fenouil, segments d'orange frais et vinaigrette à l'huile d'argan	24€
VG GF	Soupe à l'oignon Traditionnelle Traditional onion soup with plant base cheese and crispy croutons Traditionelle Zwiebelsuppe mit pflanzlichem Käse und knusprigen Croutons Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage végétalien et croûtons croustillants.	21€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN OPTIONS

PLATS PRINCIPAUX

VG	Pâtes à l'Orge Orzo pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil Orzo-Nudeln mit Tomaten, Niçoise-Oliven und Basilikumöl Pâtes orzo aux tomates, olives niçoises et huile de basilic	36€
VG	Chou-Fleur Rôti Roasted cauliflower with smokey spices, vegan soy yogurt and fresh herbs Gerösteter Blumenkohl mit rauchigen Gewürzen, veganem Sojajoghurt und frischen Kräutern Chou-fleur rôti aux épices fumées, yaourt de soja végétal et herbes fraîches	32€
VG GF	Tian aux légumes Vegetable Tian with basil coulis Gemüse-Tian mit Basilikum-Coulis Tian de légumes au coulis de basilic	32€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

DESSERTS

VG	Les Fraises Strawberries salad with mint, Chantilly and strawberry sorbet Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Erdbeersorbet Salade de fraises avec menthe, Chantilly et sorbet à la fraise	14€
VG	Salade de Fruits Seasonal fruits salad with mint syrup Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup Salade de fruits de saison avec sirop de menthe	12€
		8€
VG	Sélection de Glaces Ice cream selection of vanilla, chocolate Eis Auswahl aus Vanille, Schokolade Sélection de glaces à la vanille, au chocolat	
VG	Sélection de Sorbet Sorbet selection of mango and strawberry Sorbet-Auswahl aus Mango und Erdbeere Sélection de sorbets à la mangue et à la fraise	8€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Toddlers' Options

VG GF	Cream of green vegetables, potatoes, and olive oil Creme aus grünem Gemüse, Kartoffeln und Olivenöl Crème de légumes verts, pommes de terre et huile d'olive	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Creme aus Hühnchen, Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Creme aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus Früchten der Saison und Kekse Crème de fruits de saison et biscuits	10€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KIDS MENU

ENTRÉES

V EF	Tarte aux Tomates Tomato tart with onion confit and mustard Chantilly Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf-Chantilly Tarte à la tomate avec confit d'oignon et Chantilly à la moutarde	8€
GF DF	Salade Niçoise Niçoise salad with seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies and lemon dressing Niçoise-Salat mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronen-Dressing Salade niçoise avec légumes de saison, œuf dur, thon grillé, anchois et vinaigrette au citron	9€
EF	Raviolis de Crevettes Shrimp ravioli with creamy bisque sauce and verbena Garnelen-Ravioli mit cremiger Bisque-Sauce und Verbene Ravioli aux crevettes avec sauce bisque crémeuse et verveine	12€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

PLATS PRINCIPAUX

	Croque-Monsieur	14€
	Croque-Monsieur with sourdough bread, ham and Gruyere cheese Croque-Monsieur mit Sauerteigbrot, Schinken und Gruyere-Käse Croque-Monsieur au pain au levain, jambon et gruyère	
	Poulet en Croûte de Noisettes	14€
	Roasted chicken breast with hazelnut crust, zucchini, romaine lettuce and basil Gebratene Hähnchenbrust mit Haselnusskruste, Zucchini, Römersalat und Basilikum Poitrine de poulet rôtie en croûte de noisettes, courgettes, laitue romaine et basilic	
V EF	Pâtes à l'Orge	14€
	Orzo pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil Orzo-Nudeln mit Tomaten, Niçoise-Oliven und Basilikumöl Pâtes orzo aux tomates, olives niçoises et huile de basilic	
GF DF EF	Thon Grillé	14€
	Tuna steak with zucchini, lemon and herbs Thunfischsteak mit Zucchini, Zitronen und Kräutern Pavé de thon aux courgettes, citron et herbes	

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

AND MORE...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries	20€
	Kids Beef Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	
	Penne pasta with tomato or bolognese sauce	22€
	Penne-Nudeln mit Tomate oder Bolognese Penne à la tomate ou à la bolognaise	
DF EF	Fish croquets with fries	18€
	Fischkroketten mit Pommes frites Croquets de poisson avec frites	
DF	Chicken nuggets with fries	18€
	Chicken Nuggets mit Pommes frites Nuggets de poulet avec frites	

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

DESSERTS

	Le Profiterole Profiterole with vanilla cream, hazelnuts and hot chocolate Profiterole mit Vanillecreme, Haselnüssen und heißer Schokolade Profiterole à la crème vanille, noisettes et chocolat chaud	14€
GF	Crème Brûlée Crème Brûlée Crème Brûlée	14€
VG GF	Salade de Fruits Seasonal fruits salad with mint syrup Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup Salade de fruits de saison avec sirop de menthe	12€
V GF	Sélection de Glaces Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache	8€
VG GF	Sélection de Sorbet Sorbet selection of lemon, strawberry and mango Sorbet-Auswahl aus Zitrone, Erdbeere und Mango Sélection de sorbets au citron, à la fraise et à la mangue	8€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /
 May contain traces / EF egg-free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food