

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. You'll savour inspiring dishes that evoke the warmth and glamour of the Côte d'Azur. An experience that brings you fine dining in a tranquil setting, together with a perfectly paired selection of wines from across the region.



ENTREES

V EF	Tarte aux Tomates Tomato tart with onion confit and Chantilly Τάρτα ντομάτας με κονφί κρεμμυδιού και Chantilly Томатный пирог с луком конфи и шантильи	14€
GF DF EF	Carpaccio de Bar Sea bass carpaccio marinated with vanilla, rose pepper, lime and olive oil Καρπάτσιο λαβρακι μαριναρισμένο με βανίλια, ροζ πιπέρι, λάιμ και ελαιόλαδο Карпаччо из морского окуня, маринованное с ванилью, розовым перцем, лаймом и оливковым маслом	18€
GF EF	Saumon Fumé Smoked salmon with grelette cream and fennel salad Καπνιστός σολομός με κρέμα grelette και μαραθοσαλάτα Копченый лосось с кремом из грелеты и салатом из фенхеля	17€
DF	Tartare de Bœuf Traditionnel Traditional beef tartare with herbs and spicy mayonnaise Παραδοσιακό μοσχαρίσιο τартάρ με μυρωδικά και πικάντικη μαγιονέζα Традиционный тартар из говядины с травами и острым майонезом	19€
GF DF EF	Foie Gras Terrine Duck foie gras terrine with cassis vinaigrette, summer berries and herbs Φουά γκρα πάπιας με βινεγκρέτ cassis, μούρα και βότανα Террин из утиной фюа-гра с винегретом из черной смородины, летними ягодами и зеленью	19€
V GF	Panisse Peas fries with thyme and lemon sauce Panisse, πατάτες τηγανητές με θυμάρι και σάλτσα λεμονιού Паниссе, картофель фри из горошка с тимьяном и лимонным соусом	18€

*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

ENTREES

GF DF	Salade Niçoise Niçoise salad with seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies cream and lemon dressing Σαλάτα Niçoise με λαχανικά εποχής, βραστό αυγό, ψητό τόνο, κρέμα αντζούγιας και ντρέσινγκ λεμονιού Салат Нисуаз с сезонными овощами, вареным яйцом, обжаренным тунцом, кремом из анчоусов и лимонной заправкой	21€
VG GF	Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé Grilled endive salad with fennel, fresh orange segments and orange dressing Σαλάτα αντίδι σχάρας με μάραθο, φρέσκα κομμάτια πορτοκαλιού και dressing πορτοκαλιού Салат с грильованным эндивием, фенхелем, свежими дольками апельсина и апельсиновой заправкой	18€
V GF EF	Fromage De Chèvre Goat cheese marinated with olive oil and herbs Κατσικίσιο τυρί μαριναρισμένο με ελαιόλαδο και μυρωδικά Козий сыр, маринованный с оливковым маслом и зеленью	20€
	Soupe à l'oignon Traditionnelle Traditional onion soup with Comte cheese and crispy croutons Παραδοσιακή κρεμμυδόσουπα με τυρί Comte και τραγανά κρουτόν Традиционный луковый суп с сыром Конте и хрустящими гренками	21€
EF	Moules Marinières Fresh mussels with creamy white wine sauce, parsley, lemon and garlic Φρέσκα μύδια με κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού, μαϊντανό, λεμόνι και σκόρδο Свежие мидии со сливочным соусом из белого вина, петрушкой, лимоном и чесноком	24€
EF	Raviolis de Crevettes Shrimp ravioli with creamy bisque sauce and verbena Ραβιόλια γαρίδας με κρεμώδη σάλτσα bisque και λουίζα Равиоли с креветками со сливочным соусом биск и вербеной	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

LE TERRE

GF EF	Parmantie de Bœuf Braised beef with potato puree, red wine sauce, parsley gremolata and fresh herbs Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ πατάτας, σάλτσα κόκκινου κρασιού, γκρεμολάτα μαϊντανού και φρέσκα μυρωδικά Тушеная говядина с картофельным пюре, соусом из красного вина, гремолатой с петрушкой и свежей зелению	22€
GF DF	Agneau Confit Confit lamb with kalamata olives juice, rosemary and ratatouille Αρνάκι confit με χυμό ελιάς καλαμών, δεντρολίβανο και ρατατούι Конфи из баранины с соком оливок каламата, розмарином и рататюем	29€
	Poulet en Croûte de Noisettes Roasted chicken breast with hazelnut crust, zucchini, romaine lettuce and basil Ψητό στήθος κοτόπουλου με κρούστα φουντουκιού, κολοκυθάκια, μαρούλι romaine και βασιλικό Жареная куриная грудка с корочкой из фундука, цукини, салатом ромэн и базиликом	32€
GF EF	Canard à l'orange Duck filet with orange glaze and potatoes gratin Φιλέτο πάπιας με γλάσο πορτοκαλιού και πατάτες γκρατέν Утиное филе с апельсиновой глазурью и картофельным gratenom	33€
VG	Pâtes à l'Orge Orzo pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil Κριθαράκι με ντομάτα, ελιές niçoise και λάδι βασιλικού Паста орзо с помидорами, оливками нисуаз и базиликовым маслом	24€
V GF EF	Chou-Fleur Rôti Roasted cauliflower with smokey spices, Greek yogurt and fresh herbs Ψητό κουνουπίδι με καπνιστά μπαχαρικά, Ελληνικό γιαούρτι και φρέσκα μυρωδικά Запечённая цветная капуста с копчёными специями, греческим йогуртом и свежими травами	24€
VG GF	Tian aux légumes Vegetable Tian with basil coulis Λαχανικά Tian με βασιλικό coulis Овощной тьянь с соусом из базилика	25€

*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

DF	La Bouillabaisse Marseillaise Bouillabaisse with seabass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel Μπουγιαμπέσα με φιλέτο λαβρακι, σάλτσα rouille, πατάτες και μάραθο Буйабес с филе сибаса, соусом руй, картофелем и фенхелем	28€
GF EF	Poisson a la Dieppoise Poached Sea Bream with beurre blanc sauce and a Dieppoise garnish Τσιπούρα ποσέ με σάλτσα λευκού βουτύρου και γαρνιτούρα dieppoise Отварный морской лещ с соусом бер-блан и гарниром из диеппуаза	28€
GF DF EF	Thon Grillé Tuna steak with zucchini, lemon and herbs Φιλέτο τόνου, κολοκυθάκια, λεμόνι και μυρωδικά Стейк из тунца, цуккини, лимон и зелень	30€

*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

V	Le Profiterole Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate Σου προφιτερόλ, παγωτό βανίλια, φουντούκια, ζεστή σοκολάτα Чоу Профитроль, ванильное мороженое, фундук, горячий шоколад	14€
GF	Crème Brûlée Traditional crème brûlée with vanilla Παραδοσιακή crème brûlée με βανίλια Традиционное крем-брюле с ванилью	14€
GF	Fraises et Meringues Strawberries salad, mint, Chantilly and meringues pavlova Σαλάτα με φράουλες, δυόσμο, Chantilly και μαρέγκες πάβλοβα Салат из клубники, мята, шантильи и безе павлова	14€
VG GF	Salade de Fruits Seasonal fruits salad Φρουτοσαλάτα εποχής Салат из сезонных фруктов	12€
V GF	Sélection de Glaces Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio) Επιλογή παγωτού (Βανίλια, Σοκολάτα, Μπανάνα, Φράουλα, Φυστίκι) Sélection Мороженое на выбор (Ванильное, Шоколадное, Банановое, Клубничное, фисташка)	8€
VG GF	Sélection de Sorbet Sorbet selection of lime and mango Επιλογή сорμπέ από λάιμ και μάνγκο Сорбет ассорти из лайма и манго	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

ENTREES

VG GF	Panisse Peas fries with thyme and lemon sauce Panisse, πατάτες τηγανητές με θυμάρι και σάλτσα λεμονιού Паниссе, картофель фри из горошка с тимьяном и лимонным соусом	15€
VG GF	Salade Verte Romaine lettuce, tomatoes, cucumber, olives, bell peppers and lemon olive dressing Σαλάτα Verte με μαρούλι romaine, ντομάτα, αγγούρι, ελιές, πιπεριές και dressing λεμονιού Салат из эндивия на гриле, фенхель, свежие дольки апельсина и заправка из арганового масла	18€
VG GF	Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé Grilled endive salad, fennel, fresh orange segments and orange dressing Σαλάτα αντίδι σχάρας, μάραθο, φρέσκα κομμάτια πορτοκαλιού και dressing πορτοκαλιού Салат с грильованным цикорием, фенхелем, свежими дольками апельсина и апельсиновой заправкой	19€
VG	Soupe à l'oignon Traditionnelle Traditional onion soup, plant base cheese, crispy croutons Παραδοσιακή κρεμμυδόσουπα, φυτικό τυρί, τραγανά κρουτόν Традиционный луковый суп, сыр на растительной основе, хрустящие гренки	18€

*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

VG	Pâtes à l'Orge Orzo pasta with tomatoes, vegan Feta, niçoise olives and basil oil Κριθαράκι με ντομάτα, vegan φέτα, ελιές niçoise και λάδι βασιλικού Паста орзо с помидорами, веганской фетой, оливками нисуаз и базиликовым маслом	22€
VG GF	Chou-Fleur Rôti Roasted cauliflower, smokey spices, soy yoghurt and fresh herbs Ψητό κουνουπίδι, καπνιστά μπαχαρικά, γιαούρτι σόγιας και φρέσκα μυρωδικά Жареная цветная капуста, копченые специи, соевый йогурт и свежая зелень	23€
VG GF	Tian aux légumes Vegetable Tian with basil coulis Λαχανικά Tian με βασιλικό coulis Овощной тьянь с соусом из базилика	22€

*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 GF	Les Fraises Strawberries salad, mint, vegan Chantilly and strawberries sorbet Σαλάτα με φράουλες, μέντα, vegan Chantilly και σορμπέ φράουλες Салат из клубники, мята, веганский шантильи и сорбет из клубники	14€
VG GF	Salade de Fruits Seasonal fruit salad Φρουτοσαλάτα εποχής Салат из сезонных фруктов	14€
VG	Sélection de Glaces Ice cream selection (Vanilla, Chocolate) Επιλογή παγωτού (Βανίλια, Σοκολάτα) Мороженое на выбор (Ванильное, Шоколадное)	12€
VG GF	Sélection de Sorbet Sorbet selection (Mango, lime) Επιλογή σορμπέ (μάνγκο, λάιμ) Ассорти из сорбета (манго, лайм)	8€

*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

Toddlers' Options

VG GF	Cream of green vegetables, potatoes, and olive oil Κρέμα πράσινων λαχανικών, πατάτας και ελαιολάδου Крем из зеленых овощей, картофеля и оливкового масла	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and zucchini Κρέμα κοτόπουλου, πατάτας, καρότων και κολοκυθάκια Крем-суп из курицы, картофеля, моркови и кабачков	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Κρέμα φιλέτου ψαριού, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем из рыбного филе, кабачков, моркови и картофеля	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Κρέμα εποχιακών φρούτων και μπισκότων Крем из сезонных фруктов и печенья	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 Τάρτα ντομάτας με κρεμμύδι κονφί και μουστάρδα Chantilly Томатный пирог с луком конфи и горчицей Шантильи	8€
GF DF	Salade Niçoise Niçoise salad with seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies and lemon dressing Σαλάτα Niçoise με λαχανικά εποχής, βραστό αυγό, ψητό τόνο, αντζούγιες και ντρέσινγκ λεμονιού Салат Нисуаз с сезонными овощами, вареным яйцом, обжаренным тунцом, анчоусами и лимонной заправкой	9€
VG GF	Panisse Peas fries with thyme and lemon sauce Panisse, πατάτες τηγανητές με θυμάρι και σάλτσα λεμονιού Паниссе, картофель фри из горошка с тимьяном и лимонным соусом	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

GF EF	Parmantie de Bœuf Braised beef with potato puree, red wine sauce, parsley gremolata and fresh herbs Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ πατάτας, σάλτσα κόκκινου κρασιού, γκρεμολάτα μαϊντανού και φρέσκα μυρωδικά Тушеная говядина с картофельным пюре, соусом из красного вина, гремолатой с петрушкой и свежей зеленью	14€
GF DF	Poulet grillé Grilled chicken breast with zucchini, romaine lettuce and basil Ψητό στήθος κοτόπουλο με κολοκυθάκια, μαρούλι και βασιλικό Куриная грудка-гриль с цукини, салатом ромэйн и базиликом	14€
VG	Pâtes à l'Orge Orzo pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil Κριθαράκι με ντομάτα, ελιές niçoise και λάδι βασιλικού Паста орзо с помидорами, оливками нисуаз и базиликовым маслом	14€
GF DF EF	Thon Grillé Tuna steak, vierge zucchini, lemon, herbs Μπριζόλα τόνου, vierge κολοκυθάκια, λεμόνι, μυρωδικά Стейк из тунца, вьерге из цуккини, лимон, зелень	14€

*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€
	Παιδικό μοσχαρίσιο μπιφτέκι με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανητές Детский бургер из говядины с помидорами, листьями салата и картофелем фри	
		22€
DF EF	Penne pasta with tomato or bolognese sauce	
	Πένες με σάλτσα ντομάτας ή μπολονέζ Паста пенне с томатным соусом или соусом болоньезе	
		18€
DF EF	Fish croquets with fries	
	Κροκέτες ψαριών με πατάτες τηγανητές Рыбные крокеты с картофелем фри	
		18€
DF EF	Chicken nuggets with fries	
	Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές Куриные наггетсы с картофелем фри	

*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

V	Le Profiterole Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate Σου προφιτερόλ, παγωτό βανίλια, φουντούκια, ζεστή σοκολάτα Чоу Профитроль, ванильное мороженое, фундук, горячий шоколад	14€
GF	Crème Brûlée Traditional crème brûlée with vanilla Παραδοσιακή crème brûlée με βανίλια Традиционное крем-брюле с ванилью	14€
VG GF	Salade de Fruits Seasonal fruits salad Φρουτοσαλάτα εποχής Салат из сезонных фруктов	12€
V GF	Sélection de Glaces Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio) Επιλογή παγωτού (Βανίλια, Σοκολάτα, Μπανάνα, Φράουλα, φυστίκι) Sélection Мороженое на выбор (Ванильное, Шоколадное, Банановое, Клубничное, фисташка)	8€
VG GF	Sélection de Sorbet Sorbet selection of lime and mango Επιλογή сорμπέ από λάιμ και μάνγκο Сорбет ассорти из лайма и манго	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