

## OUR HISTORY

The Sauce "Café de Paris" was developed in 1930 by Chef Boubier who gifted its secret recipe to his daughter and her husband Mr. Arthur Dumont, owners of a restaurant called "Café de Paris" in Rue Mont Blanc Geneva; thus enabled them to launch an astonishing concept offering a single menu formula, consisting of a Green Salad, 200 grams of Entrecôte Steak with "Café de Paris" sauce and French Fries. This simple formula gained immediate worldwide fame and success. The ingredients of this amazing butter sauce are still a secret till today.

Four generations later, Mr. François Vouillamoz, the current owner of the original Entrecôte Café de Paris Chez Boubier 1930 restaurant in Geneva is the only person in the world who holds the secret of the "Café de Paris" sauce as it was originated in 1930 and he blends it discretely at his kitchen laboratory underneath his restaurant.

You can now taste the original "Café de Paris" sauce specially flown by plane from Geneva exclusively to our franchised restaurants.

## MENU

Green salad, your choice of 200g  
Entrecôte steak with "Café de Paris" sauce,  
unlimited home made French fries

New Zealand Beef	175 Dhs
Australian Angus Beef	255 Dhs
Australian Wagyu Beef 7+	455 Dhs
Australian Wagyu Beef 9+	575 Dhs

## DESSERTS MENU

Fondant au Chocolat	35 Dhs
Crème Brulée	30 Dhs
Profiteroles au Chocolat de l'Entrecôte	35 Dhs
Tiramisu	30 Dhs
Cheese Cake	32 Dhs
Ice Cream & Fruit Sorbet Selection	28 Dhs

## COLD BEVERAGES

Fruit Cocktail	27 Dhs
Fresh Juices (Orange, Lemon, Pineapple)	23 Dhs
Soft Drinks	17 Dhs
Perrier	17 Dhs
San Pellegrino - Sparkling	25 Dhs
Evian	Small 13 Dhs - Large 23 Dhs
Iced Tea (Raspberry, Lemon, Peach)	17 Dhs

## HOT BEVERAGES

Espresso	Single 17 Dhs - Double 20 Dhs
Cappuccino	19 Dhs
Café Latte	19 Dhs
Cadbury Hot Chocolate	23 Dhs
Tea Forte Premium selection	23 Dhs

All menu prices are inclusive of 5% VAT

## تاريخ المطعم

تم ابتكار صلصة "كافيه دو باريس" من قبل الشيف بوبييه في العام ١٩٣٠ وقد أهدى أسرار الخلطة ومكوناتها لابنته وزوجها السيد آرثر دومان، اللذين كانا يملكان مطعم "كافيه دو باريس" في شارع مونت بلان في جنيف، وقد بادرا حينها بإطلاق فكرة تقديم وجبة واحدة للزبانين عبارة عن سلطة خضراء وقطعة ٢٠٠ غرام من ستيك لحم البقر مع صلصة "كافيه دو باريس" وبطاطس مقليه.

اعتُبرت هذه الوجبة آنذاك ابتكاراً مذهلاً نال استحساناً كبيراً وشهرة عالمية، وما زالت مكونات هذه الصلصة سرية إلى اليوم.

وبعد مرور أربعة أجيال، أصبح فرانسوا فويامو، المالك الحالي للمطعم الاساسي "انتركوت كافيه دو باريس شي بوبييه ١٩٣٠" في جنيف، هو الشخص الوحيد في العالم الذي يحتفظ بأسرار صلصة "كافيه دو باريس" كما أتم ابتكارها متبعاً طريقة الخلط والتحضير بسرية في المختبر الواقع في أسفل مطعمه.

تفضلوا بزيارتنا اليوم وتذوقوا النكهة الأصلية لصلصة "كافيه دو باريس" الفريدة التي يتم نقلها جواً مباشرة من جنيف إلى مطاعمنا.

## قائمة الطعام

سلطة خضراء، اختيارك من ٢٠٠غ انتركوت ستيك  
مع صلصة "كافية دو باريس" وبطاطا مقليه

لحم بقر نيوزيلندي  
لحم بقر أنغوس أسترالي  
لحم بقر واغيو أسترالي ٧+  
لحم بقر واغيو أسترالي ٩+

## قائمة الحلويات

فوندون شوكولا  
كريم بروليه  
بروفيتورول  
تيراميسو  
تشيز كيك  
ايس كريم و سورييه

## مشروبات باردة

كوكتيل فواكه  
عصائر طازجة (برتقال، ليمون، أناناس)  
مشروبات غازية  
بيريه  
سان بيلغرينو مياه غازية  
أفيان  
شاي مثلج (توت، ليمون، خوخ)

## مشروبات ساخنة

اسبرسو  
كابوتشينو  
كافيه لاته  
شوكولا ساخن كادبري  
شاي تي فورته

جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥%

"Toujours Imitée, Jamais Egalée"

UAE - Abu Dhabi  
Souk Qaryat Al Beri

UAE - Dubai  
The Dubai Mall

Saudi Arabia - Riyadh  
Al Faisaliah Tower

السعودية - الرياض  
برج الفيصلية

الامارات - دبي  
دبي مول

الامارات - أبوظبي  
سوق قرية البري