ENTRECÔTE
Café de Paris
CHEZ BOUBIER 1930

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.

تاريخ المطعـم

تمّ 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 للزبائن عبارة عن سلطة خضراء وقطعة ٢٠٠ غرام من ستيك لحم البقر مع صلصة "كافيه دو باريس" وبطاطا مقليّة. إعتُبرت هذه الوجبة آنذاك ابتكاراً مدهشاً نال استحساناً كبيراً وشهرة عالميّة، وما زالت مكوّنات هذه الصلصة سرّية إلى اليوم.

وبعد مرور أربعة أجيال، أصبح فرانسوا فويّامو، المالك الحالي للمطعم الاساسي "أنتروكوت كافيه دو باريس شي بوبييه ١٩٣٠" في جنيف، هو الشخص الوحيد في العالم الذي يحتفظ بأسرار صلصة "كافيه دو باريس" كما أتمّ إبتكارها متّبعا" طريقة الخلط والتحضير بسريّة في المختبر الواقع في أسفل مطعمه.

تفضلوا بزيارتنا اليوم وتذوّقوا النكهة الأصليّة لصلصة "كافيه دو باريس" الفريدة التي يتم نقلها جوّا مباشرة من جنيف إلى مطاعمنا.

MENU formula per person

قائمة الطعـام للشخص الواحد

Green salad, your choice of 200g Entrecôte steak with "Café de Paris" sauce, unlimited home made French fries SF D S	Dhs/QAR	سلطة خضراء، اختيارك من ٢٠٠غ انتروكوت ستيك مع صلصة "كافيه دو باريس" وبطاطا مقلية
New Zealand Chilled Beef	195	لحم بقر نيوزيلندي
Australian Chilled Angus Beef	285	لحم بقر أنغوس أسترالي
Australian Chilled Wagyu Beef 7+	485	لحم بقر واغيو أسترالي ٧+
Australian Chilled Wagyu Beef 9+	595	لحم بقر واغيو أسترالي ٩+
Formula Sharing (Salad & French Fries)	55	لمشاركة القائمة (السلطة والبطاطا المقلية)

* Our bread contains Gluten G
* Take away service is not provided

* الخبز يحتوي على مادّة الغلوتين
* خدمة التيك أواي غير متوفّرة لدينا

DESSERTS MENU

قائمة الحلويات

	Dhs/QAR	
Fondant au Chocolat D E N SB G	42	فوندون شوكولا
Crème Brulée D E	34	كريم بروليه
Profiteroles au Chocolat de l'Entrecôte D E N SB G	38	بروفيترول
Tiramisu D E SB G	35	تيراميسو
Cheese Cake D G	38	تشيز كيك
Ice Cream D E N SB / Fruit Sorbet Selection D SB	29	ايس كريم و سوربيه

COLD BEVERAGES

مشروبات باردة

	Dhs/QAR	
Fruit Cocktail	32	كوكتيل فواكه
Fresh Juices (Orange, Lemon, Pineapple)	28	عصائر طازجة (برتقال، ليمون، أناناس)
Soft Drinks	18	مشروبات غازية
Evian - Sparkling	Small 18 - Large 30	اڤيان - مياه غازية
Evian	Small 15 - Large 28	اڤيان
Iced Tea (Raspberry, Lemon, Peach)	26	شاي مثلّج (توت، ليمون، دراق)

HOT BEVERAGES

مشروبات ساخنة

	Dhs/QAR	
Espresso	Single 19 - Double 23	اسبرسو
Cappuccino / Latte	24	كابوتشينو \ لاتيه
Tea Forte Premium selection	28	شاي تي فورته

All menu prices are inclusive of 5% VAT in UAE

جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪ في الإمارات

SF SEAFOOD D DAIRY S SEEDS N NUTS E EGGS SB SOYBEANS G GLUTEN

Riyadh: Al Faisaliah, Lumiere, Laysen Valley, Al Ula
Dubai: Dubai Mall, Mirdif Avenue
Abu Dhabi: Qaryat Al Beri, Yas Mall, The Galleria
Sharjah: Zawaya Walk, Al Ain, Al Jimi Mall
Doha: Msheireb

الدوحة: مشيرب
الشارقة: زوايا ووك، العين، الجيمي مول
أبو ظبي: قرية البري، ياس مول، غاليريا مول
دبي: دبي مول، مردف أفنيو
الرياض: الفيصلية، لومير، ليسن فالي، العلا