

TO SHARE A PARTAGER

Pierre's white pizza.

Stracciatella/Gambero Rosso/Cuttle fish. (A) (G) (D) (F) (Sh) (V)

Pizza blanche Pierre's.

Stracciatella/Gambero Rosso/Gras de seiche.

90

Black truffle pizza. (D) (G) (V)

Pizza à la truffe noire Melanosporum.

115

Black truffle arancini. (A) (E) (G) (D) (V)

Arancini à la truffe noire Melanosporum.

90

CRUDO

Lightly grilled Omani shrimp.

Buffalo yogurt with grapefruit, diced green apple. (D) (Sh) (V)

Crevette d'Oman légèrement snackées.

Yaourt de bufflonne au pamplemousse, brunoise de pomme verte.

70

Cured sea bream.

Puntarella greens; passion fruit vinaigrette. (F) (E) (D) (V)

Dorade ½ sel taillée.

Puntarella; vinaigrette aux fruits de la passion.

85

Smoked salmon gravlax.

Potatoes and cucumber with horseradish. (F) (D) (E) (V)

Gravlax de saumon fumé.

Pomme de terre et concombre au raifort.

90

TO START WITH POUR COMMENCER

Burrata (125g).

Eggplants with colatura. (D) (F) (V)

Burrata (125g).

Aubergine au colatura.

75

Duck foie gras terrine.

Onion chutney, fennel. (G) (A)

Terrine de foie gras de canard.

Confiture d'oignons, fenouils croquants.

115

Monet's eggs, cauliflower and green curry mayonnaise (D) (G) (V)

<Favorite recipe of the artist Claude Monet>

Œufs Monet, mayonnaise de chou-fleur au curry vert.

<Recette préférée du peintre Claude Monet>

65

Snails with garlic butter, watercress soup. (G) (D)

Escargots au beurre d'ail, soupe de cresson.

110

Pan fried squid with black garlic butter sauce, spinach and celeriac. (A) (D) (G) (F) (V)

Poêlée d'encornets à l'ail noir, pousses d'épinard et céleri-rave.

110

PASTA / CEREALS PATES / CERIALES

Shellfish's Fideuà. (D) (G) (Sh) (E) (V)

<Roasted vermicelli pasta, traditional Catalan recipe>

Fideüa de coquillages.

<Vermicelles rôtis, recette traditionnelle catalane>

150

Cacio e pepe Spaghetti. (G) (E) (D) (V)

Spaghetti cacio e pepe.

99

OCEAN / FRESH WATER EAU SALEE / EAU DOUCE

Frog's legs with creamy Poulette sauce. (A) (D) (G) 145
Grenouilles façon Poulette.

Scallops, grey shrimps, button mushroom, daikon turnip;
chicken broth with tapioca. (Sh) (D) (V) 185
*Saint-Jacques, crevettes grises, Paris boutons, navet daïkon;
bouillon de poule au tapioca.*

Sole meunière–
turmeric mash potatoes. 245
Brown butter / sundried tomatoes / piquillos pepper/capers. (D) (G) (F) (V)
*Sole meunière/sèche–
purée de pomme de terre au curcuma.
Beurre noisette / tomates sèches / piquillos / câpres.*

Saint-Germain turbot–
Jean Vignard sauce. Steamed Broccoli. (D) (G) (F) (E) (V) 205
*Turbot Saint-Germain–
Sauce Jean Vignard. Brocoli à la vapeur.*

MEAT LA TERRE

Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) 250g or 450g
Béarnaise or Champs-Élysées sauce. 235 or 415
French allumettes potatoes, spinach with parsley (A) (D) (G) (E)
*Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) 250 or 450g –
sauce Béarnaise ou Champs-Élysées.
Pommes allumettes, épinards au persil.*

Pan seared Lamb cutlets–
zucchini salad. Macaire potatoes. 185
Mint sauce. (D) (G) (A) (N)
*Côtes d'agneau grillées–
Salade de courgette.
Pomme macaire.
Sauce menthe.*

Beef tartare–
French allumettes potatoes. (E) 150
*Tartare de bœuf au couteau–
Pommes allumettes.*

Free-range farm chicken in a truffled creamy sauce. 175
Basmati rice. (A)(D)(G)
*Blanquette de volaille fermière truffée.
Riz basmati.*

BURGERS

Classic PG's, French fries. (G) (D) (E) 105
Classique, pommes allumettes.

Pan seared duck foie gras, French fries. (D) (G) (E) 145
Foie gras de canard rôti, pommes allumettes.

Omani shrimp, French fries. (Sh) (D) (G) (E) (V) 95
Crevettes d'Oman, pommes allumettes.

DESSERTS

TO SHARE A PARTAGER

Manjari Chocolate soufflé biscuit, pistachio parfait;
Golden raisin ganache.

Orange marmalade, burrata sorbet. (D) (E) (N)

*Biscuit soufflé au chocolat Manjari, parfait pistache;
ganache aux raisins blonds.*

Marmelade d'orange, sorbet burrata.

120

Apple tart PG.

Whipped cream flavored with Calvados. Vanilla ice cream. (A) (N) (D) (G) (E)

Tarte aux pommes.

Chantilly Calvados. Glace vanille.

120

Baked Alaska.

Chesnut ice cream/ blackcurrant sorbet/ sponge cake.

Flambéed with rum in front of you. (D) (E) (A) (G)

Omelette norvégienne.

Glace marron / sorbet mûre / génoise.

Flambée au rhum.

120

FOR ONE / TO SHARE SEUL OU A PARTAGER

Coconut parfait.

Pineapple & lime sauce diced yellow mango.

Congolese biscuit. (D) (E)

Parfait coco.

Coulis d'ananas au citron vert, brunoise de mangue jaune.

Rocher Congolais.

65

Piero's TT baba.

Citrus marmalade, orange mousseline. (D) (G) (E) (N)

Baba Piero TT.

Marmelade d'agrumes. Mousseline à l'orange.

65

Saffron pana cotta; dried fruits tartelettes, lemon honey. (N) (D) (G) (E)

Panna cotta saffran; tartelettes de fruits secs, miel citronné.

65

TT Rendez-vous

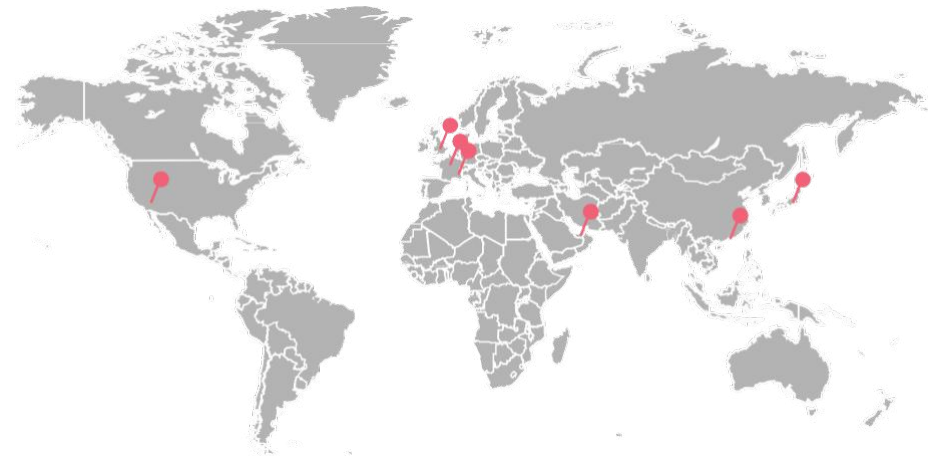
4pm 6.30pm
11pm-12am
Half the prices on
selected
beverages TT

APERITIVO

6.30pm 7.30 pm
A selection of 4 tapas will be
offer with any beverages

PIERRE'S WORLD OF COCKTAILS

Let us indulge with our signature cocktails from all around the world at
Pierre's bistro and bar... to be continued



COCKTAILS

1789*** (Paris...souvenirs, souvenirs) Calvados, Cointreau, Sauternes, aquafaba and citrus	85
Mr. Abricot Hero (Las Vegas...what happens in Dubai stays in Dubai) Rye whisky, Cointreau, apricot, fresh mint, aquafaba	78
Bella Garou (Couuuuuuurchevel) Vodka beluga, noilly prat, acacia honey, lime & Pear juice Champagne caviar	95
L'aventurier. (Vietnam ...toast to the unsung traveler) Vodka, peach & lychee Liqueur, yuzu, ginger beer	78
LondreC (London...let's have tea time) Gin, Violet liquor, hibiscus infusion, honey sirup, citrus	80
Burning Moon (Dubai... small step for men, but big sip for mankind) Bourbon Whiskey, Aperol, grapefruit juice, pepper corn syrup	78



FORGOTTEN CLASSIC COCKTAIL

TT Boulevardier Bourbon Whiskey, Campari, Sweet Vermouth	70
TT Clover Club Gin, raspberry syrup, aquafaba, lemon	70
New York Sour Rye Whisky, red wine, aquafaba, lemon juice	70
Corpse Reviver Cognac, Calvados, Sweet Vermouth	70
TT Appletini Vodka, Granny Smith juice, lemon	70

APERITIF

Campari	50
Aperol	50
Manchio Bianco	80
Noilly prat	60

MOCKTAIL

Crazy Parrot Fresh pineapple juice, passion fruit, pineapple coriander reduction	30
Virgin Baies Mix berry puree, lemon, ginger beer	30

CHAMPAGNE

	GLS	BTL
NV Taittinger Brutt	99	550
NV Taittinger Rosé, Brutt	135	790

NON-ALCOHOLIC SELECTIONS

	GLS	BTL
Fine 24k Gold Emotion sparkling apple	95	370

WHITE WINE

TT 2018 Vermentino, « Marius » M.Chapoutier, France	55	270
2018 Picpoul de Pinet, « Moulin de Gassac » Mas de Daumas, France	70	340
2018 Gavi di Gavi, Enrico Serafino, Italy	85	420
2018 Chablis, J. Moreau & Fils, France	95	470

ROSE WINE

TT 2018 La Vie en Rose, Château Roubine, France	65	550
2016 Nebbiolo rosé, « Vinoque » De Bortoli Wines, Australia	75	370

RED WINE

TT 2018 Classic Rouge « Moulin de Gassac » Mas de Daumas, France	55	270
2017 Malbec, Catena, Argentina	85	410
2016 Barbera d'Asti, « La Vigna Vecchia » Cossetti, Italy	75	370

SWEET WINE

2016 Baynuls, Micheal Chapoutier, Roussillon	95	390
2005 Sauternes,Chateau Armajan des Ormes	115	690



BEER

TT Corona	44
Stella Artois	45
Lefte Blonde	54

WHIKEY

30 ml

Johnnie Walker Red Label	45	900
Monkey Shoulder	64	1250
Johnnie Walker Black Label	72	1450
TT Chivas Regal 12 Years	72	1725
Hibiki Haimony	110	2175
Chivas Regal 18 Years	135	265
Johnnie Walker Blue Label	310	7500

MALT

30 ml

Isle of Jura 10 Years	60	1260
Glenfiddich 12 Years	65	1365
Ardberg 10 Years	65	1365
Laphroaig 10 Years	67	1470
Aberfeldy 12 Years	68	1365
Glenmorangie 10 Years	70	1470
Macallan 12 Years	76	1400
Springbank 12 Years	79	1870
Dalmore 15 Years	80	1680
Dalmore Cigar Malt	130	2860
Lagavulin 16 Years	155	3400
Glenfiddich 21 Years	170	3500
Highland Park 12 Years Viking Honour	175	3675
Aberlour 16 years	115	2600
The Glenrothes Select reserve	80	1800

BOURBON

30 ml

Bulleit bourbon	50	1400
Knob Creek	60	1260
Woodford Reserve	65	1350
Jack Daniels	60	1200
Makers Mark	62	1495

VODKA

TT Stolichnaya	49	650
Beluga	67	1500
Ciroc	73	1550
Grey Goose	78	1550
Grey Goose Le Citron	80	1600
Grey Goose La Poire	80	1600

GIN

TT Bombay Sapphire	45	900
Tanqueray	50	650
Monkey 47	70	1200
Botanist	70	1500
Tanqueray 10	73	1500
Hendricks	80	1500

COGNAC

Hennessy VS	73	1475
Remy Martin VSOP	85	1975
Remy Martin X.O	242	4815
Hennessy Paradis Impérial	425	5750



Rendez-vous by the glass only
Full allergens menu is available upon request.

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.



Rendez-vous by the glass only
Full allergens menu is available upon request.

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

RUM

30 ml

TT Bacardi carta blanca	45	650
Takamaka (Coconut)	45	900
Sailor Jerry	45	900
Havana Club 7 Years Cuba	63	1100
Appleton Estate 12 Years Jamaïque	80	1600
Ron Zacappa 23	110	2395
Diplomatico	65	1300

TEQUILA

30 ml

TT El Jimador Blanco	45	1000
Patron XO	45	550
Patron Silver	80	1700
Patron Café	70	1650
Patron Anejo	95	2150
Don Julio Blanco	88	1800
Don Julio Reposado	83	1950

LIQUOR

Galliano	40
DK Crème de Cassis	40
Dk Crème de Cacao	40
Drambuie	40
The Original Peach Tree	45
Jägermeister	45
Baileys	50
Frangelico	50
Saint-Germain	50
Maraschino	55
Cointreau	65
Chambord	65
Green Chartreuse	75

SOFT BEVERAGES

Evian	39
Perrier	39
Ginger beer, Premium Indian tonic	40
Freshly squeezed juice	28
Coca-Cola/Diet coke/Sprite/Diet Sprite	25

SELECTION OF COFFEES

Espresso	24
Americao, Double Espresso, Macchiato	26
Cappuccino, Latte	28

DAMMANN TEAS

Black Tea English Breakfast, Lapsang Suchong, Earl Grey	29
Green Tea Sencha Fukuyu, Jasmine, Gunpowder	29
Herbal / Infusions Chamomile, Verbena, Rooibos Vanilla	29
Blend Bali, Pomme d'amour, Pierre & Sylvie, Touareng	37
White Tea Passion de fleurs	37



Rendez-vous by the glass only

Full allergens menu is available upon request.

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.



Rendez-vous by the glass only

Full allergens menu is available upon request.

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

	GLS	BTL
NV Taittinger Brut	99	550
NV Taittinger Rosé Brut	135	790

WHITE WINE

2018 Vermentino, « Marius » M.Chapoutier, France	55	270
2018 Picpoul de Pinet, « Moulin de Gassac » Mas de Daumas, France	70	340
2018 Gavi di Gavi, Enrico Serafino, Italy	85	420
2018 Chablis, J. Moreau & Fils, France	95	470

ROSE WINES

2018 La Vie en Rose, Château Roubine, France	65	310
2016 Nebbiolo Rose, « Vinoque » De Bortoli Wines, Australia	75	370

RED WINE

2018 Classic Rouge « Moulin de Gassac » Mas de Daumas, France	55	270
2017 Malbec, Catena, Argentina	85	410
2016 Barbera d'Asti, « La Vigna Vecchia » Cossetti, Italy	75	370

CHAMPAGNE

NV Taittinger Brut	550
NV Joseph Perrier Brut	600
NV Billecart Salmon Brut	750
NV Laurent Perrier Brut	780
NV Gosset Grande Réserve Brut	990
NV Perrier Jouët Brut	1250
NV R de Ruinart, Brut	1450
NV Ruinart Blanc de Blancs	1980
NV Laurent Perrier Ultra	1700
1999 Gosset, Grand Millésime	1430
2008 Dom Pérignon Brut	4970
NV Krug, Grande Cuvée	4628
1999 Bollinger La Grande Année Brut	3020
NV Laurent Perrier Grand Siècle	4520
2007 Louis Roederer Cristal Brut	8520

CHAMPAGNE ROSE

NV Taittinger Rosé	790
NV Laurent Perrier Cuvée Rosé	600
NV Gosset Grand Rosé	1120
2008 Pol Roger, Winston Churchill Rosé	2820
2006 Pol Roger, Winston Churchill Rosé	2820
2000 Louis Roederer, Cristal Rosé	9220

CHAMPAGNE MAGNUMS

NV Moët & Chandon Brut	2720
NV Moët & Chandon Rosé	3120
NV Ruinart Brut	2820

WHITE WINE

FRANCE BURGUNDY

2010 Bourgogne Blanc, JJ Vincent	450
2013 Mâcon-Villages, Jean Rijckaert	690
2017 Mâcon-Fuissé, Domaine Cordier	495
2002 Pouilly-Fuissé, « Vieilles Vignes » Château De Fuissé	980
2018 Chablis, J. Moreau & Fils	470
2014 Chablis, « Les Vénérables » La Chablisienne	650
2006 Chablis, Grand Cru « Bougros » La Chablisienne	1450
2014 Saint-Aubin Premier Cru, Domaine Larue	995
2012 Puligny Montrachet, « Champs Gain » Girardin	1872
2008 Puligny Montrachet, « Champs Gain » Girardin	1872
2014 Puligny-Montrachet, « Les Vieilles Vignes » Girardin	1970
2009 Chablis, Grand Cru « Les Blanchots » Domaine Laroche	2020
2012 Meursault, « Les Criots » Ballot Millot & Fils	2920
2013 Meursault, « Les Criots » Ballot Millot & Fils	2920

FRANCE ALSACE

2014 Gewurztraminer, Hugel et Fils	640
2012 Gewurztraminer, Hugel et Fils	640
2012 Riesling, Domaine Trimbach	490
2013 Sylvaner, Josmeyer	820

FRANCE LOIRE

2017 Muscadet Sèvre et Maine, Château du Cléray	400
2014 Menetou Salon « les Bornés » Henri Pellé	550
2018 Sancerre, Pascal Jolivet	620

FRANCE LANGUEDOC- ROUSSILLON

2017 Vermentino, « Marius » M.Chapoutier	270
2013 Bila Haut Blanc, M. Chapoutier, Côtes du Roussillon	280
2018 Picpoul de Pinet, « Moulin de Gassac » Mas de Daumas	340

ITALY

2018 Gavi di Gavi, Enrico Serafino, Piedmont	420
--	-----

SPAIN

2017 Albariño, Paco & Lola, Rías Baixas	520
2015 Albariño, Martin Códax, Rías Baixas	450
2016 Viura, Marqués de Cáceres, Rioja	350
2017 Viura, Marqués de Cáceres, Rioja	350

AUSTRALIA

2000 Semillon, « Vat 1 » Tyrrell's Wines, Hunter Valley 1020

NEW ZEALAND

2013 Sauvignon Blanc, Dog Point, Marlborough 650

UNITED STATES AMERICA

2006 Sauvignon Blanc, Cake bread Cellars, Napa Valley 780

GERMANY

2018 Gewürztraminer, « Schieferkopf » M.Chapoutier, Pfalz 500

2000 Riesling, Nonnenberg, Georg Breuer, Rheingau 890

ROSE WINE

2016 Côtes de Provence Rose, « Pure » Mirabeau, France 295

2016 Nebbiolo Rose, « Vinoque » De Bortoli Wines, Australia 370

2017 M de Minuty, Château Minuty, France 370

2009 Tavel, Prieuré de Montézargues, France 500

2018 La Vie en Rose, Château Roubine, France 310

2018 La Vie en Rose, Château Roubine (Magnum), France 550

RED WINE

FRANCE BURGUNDY

2011 Gevrey-Chambertin AOC, Louis Jadot	1545
2006 Premier Cru de Beaune, « Les Epenottes » Parent	2000
2011 Vosne Romanée, Arnoux Lachaux	2230
2012 Pommard, « La Croix Blanche » Parent	2215
2006 Nuits Saint Georges Premier Cru, Clos des Porrets Saint Georges Domaine Henri Gouges	2340

FRANCE BORDEAUX

2008 Moulis en Médoc, Château Chasse-Spleen	3200
2007 Pomerol, Château Le Bon Pasteur	1200
2011 Pauillac Grand Cru Classé, Château Batailley	1910
2008 Pessac- Leognan, « La Chapelle de la Mission Haut- Brion » Château La Mission Haut Brion	2420
2007 AOC Pauillac, Pauillac de Latour	2705
2008 AOC Pauillac, Pauillac de Latour	2705
2007 Jacques Boyd, Château Boyd Cantenac	1428
2011 Alter Ego, Château Palmer	3528
2006 Margaux Grand Cru Classé, Château Boyd Cantenac	3110
2008 Saint Emilion Grand Cru, Clos Canon	1560
2008 Saint Emilion Grand Cru Classé, Château Pavie 1996	11850
Carruadesde Lafite, Château Lafite Rothschild	11206

FRANCE LOIRE

2013 Cheverny, Domaine de Veilloux 580

FRANCE RHONE

2018 Côtes du Rhône Rouge, « Belleruche » M.Chapoutier 350

2014 Côte du Rhône Villages, « Terre d'Argile » Domaine de la Jannase 650

2017 Crozes Hermitage, « Les Meysonniers » M Chapoutier 575

2010 Hermitage, « Farconnet » J.L. Chave Selection 1350

2012 St Joseph, « Offerus » J.L. Chave Selection 970

2015 Gigondas, Marcel Guigal 990

2013 Châteauneuf du Pape, Clos de L'Oratoire des papes 1075

2012 Châteauneuf du Pape Cuvee Reservee, Domaine du Pegau 2100

2002 Cornas, « Terres Brulées » Colombo 2280

SOUTH FRANCE

2017 Bila Haut Rouge, M. Chapoutier, Côtes du Roussillon 320

2018 Classic Rouge, « Moulin de Gassac » Mas de Daumas, Languedoc 270

2005 Le Ciste, Domaine Laguerre, Vin de Pays des Côtes Catalanes 560

2012 IGP Pays d'Oc, « Cariño » Mas des Agrunelles 580

SPAIN

2017 La Vendimia, Palacios –Remondo, Rioja 495

2016 Old Vine Garnacha, Pablo, Calatayud 295

2017 La Planta, Arzuaga, Ribera del Duero 520

2013 Les Terrasses, Palacios, Priorat 1120

2004 Tinto Reserva, Arzuaga, Ribera del Duero 1320

2009 Tinto Reserva, Arzuaga, Ribera del Duero 1320

ITALY

2005 IGT Cavalli, Tenuta Degli Dei, Tuscany	300
2016 Barbera d'Asti, « La Vigna Vecchia » Cossetti, Piedmont	370
2016 Chianti Classico DOCG, Castello di Albola, Tuscany	475
2014 Amarone della Valpolicella Classico, Luigi Righetti, Veneto	800
2003 Sagrantino di Montefalco, Arnaldo Caprai, Umbria	1290
2005 Ca'Marcanda Magari, Gaja, Tuscany	1250
2013 Ca'Marcanda Promis, Gaja, Tuscany	1420
2012 Sito Moresco, Gaja, Langhe	1620
2011 Tignanello, Antinori, Tuscany	2220
2014 Merlot, Masseto, Tuscany	11000
2006 Barbaresco Magnum, Gaja, Langhe	10120

ARGENTINA

2013 Privida, Bodega Norton, Mendoza	594
2017 Malbec, Catena, Mendoza	410
2010 Bordeaux Blend, Cheval des Andes, Mendoza	1670

AUSTRALIA

2016 Shiraz, « Blue Eyed Boy » Molly Dooker, Mc Laren Vale	825
2012 Cabernet -Merlot -Shiraz, « Fontaine » Dominique Portet, Yarra Valley	468
2011 Cabernet Sauvignon – Merlot, « Ribbon Vale » Moss Wood, Margaret River	980
2005 Shiraz, «Heathcote »Dominique Portet, Yarra Valley	950

USA

2014 Syrah, Stonehedge, California	450
------------------------------------	-----

SOUTH AFRICA

2013 Pinot Noir, Meerlust, Stellenbosch	750
2010 Malbec, Plaisir de Merle, Paarl	350
2011 Trilogy, Warwick Estate, Stellenbosch	850
2005 Bordeaux Blend, Morgenhof Estate, Stellenbosch	640

TRADITIONAL FLAVORS

Traditional	AED 109
Special	AED 129
Change head	AED 59

PREMIUM FLAVORS

Premium	AED 169
Gold	AED 189
Change head	AED 89

5% VAT & 7% Municipality fee are included

The logo for DA HOOKAH features a stylized white flame icon above the brand name. The text 'DA HOOKAH' is in a bold, white, serif font. The entire logo is set against a vibrant, multi-colored background that transitions from purple to pink to red.

DA HOOKAH

follow us on  da_hookah

FLAVORS | MIXES

Gold

Dahookah ice*
Dahookah sour*
Dahookah sweet*
Dahookah sweet & sour*
Dahookah dessert*

*Dark tobacco

Pierre's Bistro Dubai
signature

Premium

Marilyn Monroe
Pina Colada
Joker 777
Exagelado
Three Angels
Lady Killer
Seven Seas
Dragon Fruit Blue

Special

Sour asia
Mojito twist
Crazy citrus
Amazony fruit
2apple Nakhla

Love 66
Cherry cola
Wild melon
British berry
Arabian night
Strawberry pie
Eastern garnet
Istanbul breeze
Sour watermelon

Traditional

Gum
Berry
Grape
2apple
Lemon
Orange
Blueberry
Grenadine
Watermelon
Anything minty

Mint
Grape berry
Cinnamon gum