

la maison ani

by Chef Izu

Mon Ami,

Welcome to La Maison Ani - Welcome to my Home.

*Every element of La Maison Ani is influenced by
my journey through life and love.*

*The French cuisine is a tribute to the time I spent crafting my art in France,
my Family, and the love I have for the Culture.*

*My upbringing in London can be felt and touched through the
quintessential British elegance of this very restaurant.*

My Birthplace of Nigeria is reflected through our tropical terrace.

My home is your home.

*With Love,
Chef Izu Ani*

Panière à pain 22
Bread bag

Les Entrées

~ Les Salades ~

Burrata et tomates cerises 95

Burrata with cherry tomatoes (D)

Salade de myrtilles et feta 95

Blueberries and feta cheese with fresh mint (D)

Salade de betteraves 70

Beetroot salad with goats cheese and pistachios (D · N · G)

Salade de chou-fleur 75

Cauliflower salad with Comté cheese (D · N)

Salade de homard sauce cocktail 155

Lobster salad with cocktail dressing (S · G)

Salade de choux frisé 95

Kale and bresaola salad, in chili dressing (D · N)

Salade de quinoa 65

Quinoa salad with cranberries and nuts (N)

Salade de crevettes et halloumi 155

Præwn & Halloumi salad with baby gem and lemon-honey dressing (D · S)

Salade verte aux tomates cerise 55

Green leaves with cherry tomatoes and lemon oil dressing

Salade César 65

(D · G)

Caesar salad · add chicken or præwns 35

Salade de tomates-cerises «Heirloom», fromage de chèvre et noisettes 95

'Heirloom' salad with goats cheese and hazelnuts (D · N · G · Se)

Salade de lentilles vertes 85

Lentil salad with pickled vegetables (C · N)

Salade Niçoise 105

Niçoise salad with tuna, tomatoes, onion, egg, parmesan and mustard (D · E · M)

~ Les Chauds ~

Soupe à l'oignon gratinée 55

French onion soup topped with Gruyere cheese and toasted baguette (D · G)

Crevettes grillées à la sauce harissa 95

Grilled harissa præwns (S)

Calamars et courgettes frits 75

Crispy calamari and zucchini (S · E · G)

Oeuf au plat, foie gras et sauce Périgueux 185

Fried eggs and foie gras with Périgueux sauce (G · D · E)

Oeufs brouillés aux truffe, tranche de baguette grillée 165

Truffled scrambled eggs, toasted baguette (D · E · G)

Escargots de bourgogne 110

Snails with garlic butter and parsley (S · G · D · N)

Aubergine grillée aux crevettes et fromage feta 105

Grilled aubergine with shrimps, feta cheese and pesto sauce (S · D · N)

Crevettes tiède à l'huile d'olive 95

Warm præwns in Theo olive oil and basil (S · D · N)

Tarte à la truffe 185

Truffle tart · Additional Truffle 30 per gram (G · D · E · M)

Tarte à l'oignon 85

Onion tart, anchovies, black olives (G · D · E · S)

~ Les Froids ~

Carpaccio de boeuf 125

Beef carpaccio with Parmesan cheese and truffle dressing (D · E · R · M)

Tartare de thon 115

Tuna tartare with grilled baguette (S · G · R)

Carpaccio de Seriole du Japon 155

Yellowtail carpaccio in tiger milk (N · R · G · M)

Tartare de boeuf 165

Beef tartare with fries (E · G · R · M)

Les Entrées

~ Les Pizzas ~

All pizzas are thin crust

Pizza végétarienne 80

Tomato sauce, grilled eggplant, zucchini, bell peppers and garlic oil (G)

Pizza margherita 90

Tomato sauce, olive oil and mozzarella (D · G)

Pizza diavola 95

Tomato sauce, salami and Buffalo mozzarella (D · G)

Pizza à la burrata et basilic 125

Burrata pizza and basil (D · G)

Pizza aux quatre fromages 95

Four Cheese pizza (Brie, Camembert, Gorgonzola, Gruyère, and walnuts) (D · G · N)

Pizza aux fruits de mer 155

Seafood pizza, calamari, prawns and mussels (S · D · G)

Les Plats Principaux

~ Les Sandwichs d'Izu ~

Izu Burger 135

Wagyu beef burger with Emmental cheese, tartar sauce. Option of bun or baguette (D · G · E)

Croque Monsieur 85

Classic French toasted ham and cheese sandwich (D · G)

Izu Burger de poulet 110

Chicken burger with Emmental cheese, lettuce and tartar sauce served in a bun (D · G · E)

Sandwich au thon 110

Tuna sandwich (S · G · E)

~ Les Pâtes ~

Gnocchis à la burrata et tomate fraîche 105

Gnocchi with burrata and fresh tomato sauce (D · E · G)

Rigatoni aux truffes 385

Rigatoni with truffle (D · G)

Pappardelle à la Bolognese 145

Pappardelle and Bolognese sauce (D · E · G)

Linguine au homard 275

Lobster linguine (S · D · G)

Ravioli à la ricotta et aux épinards 155

Spinach and ricotta ravioli in cherry tomato sauce (G · D · N · E)

Risotto aux champignons 135

Mushroom risotto (D)(V optional)

Risotto aux fruits de mer 155

Seafood risotto with pistachios (S · D · N)

Tagliatelles maison au crabe 295

Homemade tagliatelle pasta, king crab, fresh cherry tomatoes (S · D · G)

Spaghetti aux palourdes 145

Spaghetti alle vongole with clams (S · D · G)

Penne à l'arrabiata 145

Arrabiata Penne (D · G)(V optional)

Vol-au-vent de poulet, champignons et crème fraîche 155

Light puff pastry filled with chicken, mushrooms and cream (D · G)

Pâtes sans gluten à la sauce tomate

ou à la crème fraîche 135

Gluten free pasta in tomato sauce or white cream sauce (D optional)

Pâtes aux Boulettes de Viande Wagyu 135

Wagyu meatballs with spaghetti, cherry tomato sauce (G · D)

Les Plats Principaux

~ La Mer ~

Langoustines grillées 275

Grilled langoustines in chili dressing (S)

Daurade grillée 225

Grilled seabream 600gr - 800gr (S)

Bar grillé en croûte de sel 315

Salt baked seabass 600gr - 800gr (G · E · S)

Sole meunière 420

Dover sole meunière 600gr - 800gr (S · N · D · G)
(Grill option)

Filet de bar roti à la sauce tomate 195

Roasted fillet of seabass in tomato sauce
served with sumac rice (D · S)

~ La Ferme ~

Poulet rôti, foie gras et sauce Périgueux 325

Whole baby chicken in Périgueux sauce
with seasonal truffle (G · A · D · C)

Entrecôte grillée et piments de Padrón 325

Grilled rib eye with Padrón peppers 400gr (M)

Escalopes de veau à la milanaise 255

Veal Milanese with house salad (D · G · E)

Coquelet mariné 225

Whole marinated baby chicken with house salad (G)

Travers de boeuf 335

Slow cooked short rib served with Padrón peppers,
roasted carrots and sweet onions (D · G)

Côtelettes d'agneau marinées, pain pita et aubergines épicées 205

Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced
aubergine (D · G · E · N)

Filet de bœuf grillé 335

Grilled tenderloin served with broccoli, baby potatoes
and peppercorn sauce (D · G)

~ Accompagnements ~

Ratatouille 40

Baked vegetables

Pommes frites 35

French fries

Gratin dauphinois 40

Potato gratin (D)

Brocolini 40

Pommes de terre croustillantes 45

Crispy baby potatoes (D · M)

Riz au sumac 35

Sumac rice (D)