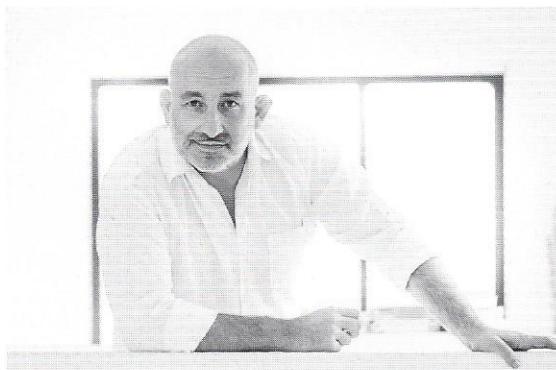




M E N U

BUSINESS /



Jean-Marie Massaud est un designer d'avant-garde, intimiste et voyageur. Synthèse et réduction guident le travail de ce créateur prolifique, proposant dans sa quête de légèreté un retour à l'essentiel et une ode au plaisir et au raffinement. Parfaite connivence de son talent et de l'esprit Air France, il a imaginé la nouvelle ligne d'arts de la table Business comme une composition légère et délicate, pour un repas suspendu où saveurs et sensations s'élèvent et se répondent.

Jean-Marie Massaud is an avant-garde designer, an intimist and a voyager. Synthesis and reduction guide the work of this prolific creator, who in his quest for lightness offers a return to the essential and an ode to pleasure and refinement. Through the perfect compatibility of his talent with the spirit of Air France, he has created a new line of tableware for Business Class. With this light, delicate design complementing any meal above the clouds, all flavors and sensations will be heightened and fused.

BIENVENUE À BORD WELCOME ABOARD

Nous sommes heureux de vous accueillir en cabine Business Air France. Évadez-vous le temps de ce vol et laissez-vous porter par une atmosphère paisible ; notre personnel de bord veillera à votre confort. Détente, douceur, cuisine raffinée vous attendent ; nous avons spécialement sélectionné pour vous des recettes hautes en couleurs, légères et savoureuses. Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013 et les experts de Bettane+Desseauve, le guide de référence des vins de France, ont créé pour vous cette carte des vins et vous proposent le meilleur des vins de France. Nous espérons vivement que cette parenthèse épicurienne recueillera toutes vos attentes.

Nous vous souhaitons un excellent vol.

We are pleased to welcome you aboard Air France Business Class cabin. For the duration of this flight, forget the world below and be transported by the peaceful atmosphere while our onboard personnel dedicate themselves to your comfort. Relaxation, harmony and fine cuisine await you — we have developed recipes that are colorful, flavorful and refined. Also, Paolo Basso, 2013 Best Sommelier of the World, and the wine experts Bettane & Desseauve, of the eponymous reference guide to French wines, have created a wine list that offers you the very best of French wines. We hope this epicurean interlude will meet your every expectation.

We wish you a pleasant flight.

CARTE DES BOISSONS BEVERAGE LIST

CHAMPAGNE ET VINS - CHAMPAGNE AND WINES

À choisir dans notre carte des vins
Choose from our wine list

APÉRITIFS

The Glenlivet Founder's Reserve
Jack Daniel's Whiskey
Apéritif anisé
Aniseed apéritif
Gin
Vodka
Bitter
Vermouth Rosso

PORTO - PORT

Porto rouge Graham's Tawny 10 ans d'âge
Red Graham's Tawny Port aged 10 years

BIÈRE - BEER

Heineken

BOISSONS DIVERSES - SOFT DRINKS

Jus de fruit Fruité : orange, tomate, pomme
Fruité fruit juices: orange, tomato, apple

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Nestea Pêche Blanche, Tonic,
Saveur Agrumes ou Ginger Ale
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Nestea White Peach, Tonic water,
Citrus, Ginger Ale

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATER

Evian, Badoit, Perrier

Les digestifs et boissons chaudes vous seront proposés à la fin de votre repas.
Digestifs and hot beverages will be offered after your main meal.

CAFÉ, THÉ ET CHOCOLAT - COFFEE, TEA AND HOT CHOCOLATE

Café et cappuccino Nescafé offerts avec un carré
de chocolat Valrhona

Nescafé coffee and cappuccino offered with
a Valrhona chocolate

Espresso illy et espresso illy décaféiné

Espresso illy and decaffeinated espresso illy

Sélection de thés et infusion : « La Collection des Thés Fauchon »

Herbal tea and tea selection: "La Collection des Thés Fauchon"

DIGESTIFS

Cognac Tesseron lot n° 90 "XO Selection"

Tesseron Cognac "XO Selection" lot n° 90

Calvados hors d'âge

Bas-Armagnac Château du Tariquet Folle Blanche 12 ans

Bas-Armagnac Château du Tariquet Folle Blanche aged 12 years

Eau-de-vie de poire

Pear eau de vie

Chartreuse Verte

Green Chartreuse liqueur

DÎNER

L'ENTRÉE GOURMANDE

Foie gras mi-cuit et sa gelée de bissap, salade de courgette et pomme

LES PLATS CHAUDS

Poulet fumé aux trois poivrons, riz aux petits pois, dés de courgette

Cari thaï et riz au curcuma

Le plat du jour vous est proposé sur la carte de suggestion

LA SÉLECTION DU MAÎTRE FROMAGER

LE DESSERT

Tartelette au citron meringuée

SUR LE POUCE

Vous désirez davantage de temps pour travailler ou vous détendre ?
Nous vous proposons l'entrée gourmande, la sélection du maître fromager
et le dessert.

PETIT DÉJEUNER

Jus de fruit, café, thés, chocolat

Salade de fruits frais, yaourt

Choix de viennoiseries, petits pains, beurre et confiture

Si vous souhaitez privilégier votre repos, nous vous proposons,
jusqu'à 30 minutes avant l'atterrissage, un café et un croissant.

Repas sans porc

Veuillez nous excuser si votre choix n'est plus disponible.

Si vous désirez épicer votre repas, nous vous proposons une purée de piments.

DINNER

GOURMET APPETIZER

Foie gras served rare with bissap jelly, apple and zucchini salad

CHOICE OF MAIN COURSE

Smoked chicken with bell peppers, rice with peas, zucchini

Thai curry with turmeric rice

Please refer to the suggestion card for today's special dish

OUR SPECIAL SELECTION OF CHEESE

DESSERT

Lemon meringue tartlet

SUR LE POUCE

Would you like more time to work or relax?

We recommend an express meal composed of our gourmet appetizer, cheese and dessert.

BREAKFAST

Fruit juice, coffee, tea, hot chocolate

Fresh fruit salad, yogurt

Fresh bakery selection, breakfast pastries, butter and preserves

If you would rather focus on your rest, you may request a coffee and a croissant up to 30 minutes before landing.

This menu contains no pork.

Please accept our apologies if your choice is not available.

If you wish to make your meal spicier, hot pepper sauce will be available.

SUGGESTION DU JOUR

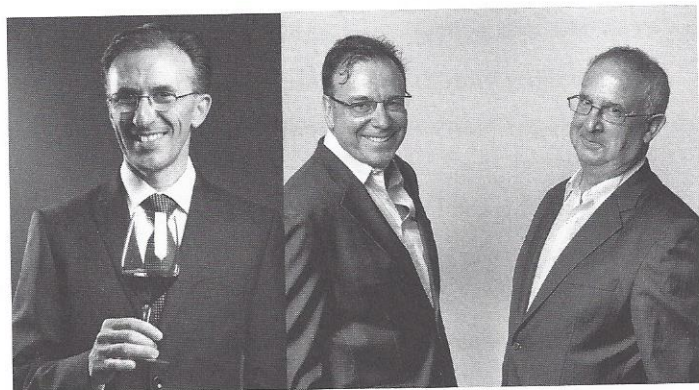
Filet de capitaine grillé sauce à la vanille
gratin de papaye, bâtonnets de carottes, bouquet de brocolis

TODAY'S SUGGESTION

Grilled fillet of emperor fish with vanilla sauce
papaya au gratin, carrot bâtonnets, broccoli



CARTE DES VINS WINE LIST



PAOLO BASSO

Meilleur Sommelier du Monde 2013,
en charge de la sélection des vins
pour Air France.

2013 Best Sommelier of the World,
responsible for selecting the wines
for Air France

**THIERRY DESSEAUVE
MICHEL BETTANE**

Auteurs du Guide Bettane + Desseauve
des vins de France

Authors of "Le Guide Bettane + Desseauve
des vins de France"

De tous les micro-événements qui rythment le voyage et mieux qu'un bon livre, ou un bon film, un bon repas est un moment attendu. Pour lui donner toute sa dimension, nous avons réuni quelques vins dont nous sommes assez fiers. Puisque tout commence toujours avec du champagne, voilà un joli brut qui ouvre fièrement sur un rhône blanc tout d'arômes et de soleil, un vin puissant. Après, bourgogne ou bordeaux ?

Of all the moments that make up a flight, better even than a good book or movie, it is the meal that is most anticipated. To realize its full potential, we have assembled a wine list to be proud of. As every good meal begins with champagne, we will begin with a nice brut, the perfect introduction to a powerful, sun-drenched white Rhône, full of aromas. After that, will it be Burgundy or Bordeaux?

Paolo Basso, Michel Bettane + Thierry Desseauve



Champagne

Duval-Leroy Brut

Une maison familiale tenue avec rigueur et dévouement par une veuve énergique, c'est toute la Champagne en deux mots. Duval-Leroy a tout retenu de cette culture particulière. Dont l'essentiel : l'excellence comme objectif et l'exigence comme levier. Ceci explique qu'on lui trouve du caractère et de la suavité. Parfait de l'apéritif à l'entrée.

Duval-Leroy: this is Champagne embodied in two words. Run by an energetic widow, this family-held estate has never flagged in its rigor or dedication. In its relentless pursuit of perfection, it demands excellence in all things. Therefore, this wine's character and smoothness come as no surprise. Enjoy it as an apéritif and as an accompaniment to appetizers.



Vallée du Rhône Blanc

Secret de Famille Côtes du Rhône 2014 Paul Jaboulet Aîné

Viognier

La grande maison de la colline de l'Hermitage reprise par la jeune et brillante œnologue Caroline Frey et sa famille produit des vins très bien élaborés. Ce Côtes du Rhône blanc est un vin tendre au nez très légèrement anisé. C'est un vin de bonne générosité provençale doté d'une personnalité marquée. Il accompagnera avec talent toutes les préparations de la mer.

This prestigious estate, situated on the Hermitage hillside, was taken over by the brilliant young oenologist Caroline Frey and her family, who produce expertly crafted wines. This white Côtes du Rhône is a gentle wine, with a hint of anise on the nose. It boasts the full flavor typical of Provence as well as strength of character. Ideally suited to accompany seafood dishes.



Bourgogne Rouge

Savigny-lès-Beaune 2012 Albert Bichot

Pinot noir

Albert Bichot fait partie du tout petit cercle des grandes maisons beaunoises qui portent haut – et loin – la gloire de la Bourgogne. La maison dispose d'un vignoble important et de partenariats très rigoureux. Ce délicat savigny est un vin ample, de belle constitution, d'une certaine sensualité. Le parfait vin des repas les plus agréables. Avec une viande.

Albert Bichot is one of a very small group of Beaune estates that convey the glory of Burgundy far and wide. The estate benefits from a substantial vineyard and distinguished partnerships. This subtle savigny is robust and full-bodied, with a certain sensuality. The perfect wine for pleasant meals. Enjoy with meat dishes.



Bordeaux Rouge

Pessac-Léognan 2010 Les Chênes de Bouscaut

Merlot, cabernet-sauvignon

Le Château Bouscaut est l'un des fleurons de la très qualitative appellation Pessac-Léognan. La propriété produit des vins soignés, harmonieux et veloutés. Les rouges, à dominante de merlot, souples et charnus, affichent de belles rondeurs parfaitement adaptées à la table. Ce « Chênes de Bouscaut » accompagnera tout un repas sans la moindre difficulté.

The Château Bouscaut is one of the jewels of the prestigious Pessac-Léognan appellation. This estate produces meticulously crafted, harmonious, velvety wines. The red wines, composed mainly of Merlot, are supple, meaty, full-flavored and perfectly suited to enjoy with food. This Chênes de Bouscaut can accompany your entire meal without difficulty.

Villeret Collection

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

BLANCPAIN BOUTIQUES ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAI · GENEVA · HONG KONG · LAS VEGAS · LONDON · MACAU
MADRID · MANAMA · MOSCOW · MUNICH · NEW YORK · PARIS · SEOUL · SHANGHAI · SINGAPORE · TAIPEI · TOKYO · ZURICH
www.blancpain.com

AIRFRANCE  