

Chez isabelle

ENTRÉES APPETIZERS

- 🍏 Salade traditionnelle à la Niçoise, thon mi-cuit, tapenade d'olives noires
Traditional Niçoise salad, seared red tuna, black olive tapenade

Foie gras en mousseline, cœur de laitue, sel de pétales de hibiscus, sorbet aux poires
Foie gras mousseline, heart of romaine, sorrel petal salt

Bonbons croquants au fromage de chèvre, aux fruits secs, menthe fraîche, vinaigrette de moutarde de Dijon
Crunchy goat cheese candies, dried fruit and fresh mint, Dijon mustard vinaigrette

- 🍏🍷 Caneloni de saumon fumé au fromage frais, salade de courgettes marinées aux noix
Smoked salmon with fresh cheese and walnut zucchini salad

Fine crêpe en aumônière, ragoût de champignons à la crème de fines herbes
Mushrooms and fresh herbs stew filled « aumônière » crêpes

SOUPES SOUPS

Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse
French onion soup "au gratin" with Swiss cheese

Soupe de crustacés en bouillabaisse, aioli et croûtons
Shellfish soup bouillabaisse with "aioli" and croutons

DE LA MER FROM THE SEA

- 🍷🍷 Pargo des Caraïbes parfumé au romarin, cuit à la plancha, mini ratatouille provençale et jus de poivron
Rosemary scented grilled red snapper, Provençal mini ratatouille and bell pepper juice
- 🍷 Saint-Jacques snackées, beurre d'agrumes, purée de patate douce au cumin
Sautéed sea scallops, citric butter sauce, cumin flavored mashed sweet potatoes
- 🍷 Saumon saisi, mariné à la vanille et cuit au beurre clarifié, sauce aigre-douce à l'orange, riz croquant à la Camargue
Seared salmon, vanilla marinated and cooked in clarified butter, sweet and sour orange sauce, crunchy Camargue style rice
- 🍷🍷 Mérou en croûte d'herbes et rôti, sauce au beurre citronné, noisettes grillées et légumes de saison grillés
Herb crusted and roasted grouper, lemon butter sauce, toasted hazelnut and grilled seasonal vegetables

DE LA TERRE FROM THE LAND

Filet de bœuf flambé au Cognac, sauce aux trois poivres, mousseline de pommes de terre
Cognac flambéed beef tenderloin, three pepper sauce and potato mousseline

Ballotine de poulet truffée, tapenade d'olives noires, purée de céleri et sauce aux figues
Truffled chicken Ballotine, with black olive tapenade, celery purée and fig sauce


Confit de poitrine de sept heures, réduction de son jus, petits légumes et riz pilaf
Seven hours confit pork belly in its jus, vegetables and pilaf rice


Cordon Bleu, poitrine de poulet farcie au fromage emmenthal et au jambon de porc,
panée et frite, sauce au fromage bleu, légumes rôtis


***Cordon Bleu, emmenthal cheese and pork ham stuffed chicken breast,
breaded and fried, blue cheese sauce, roasted vegetables***

Carré d'agneau rôti, croûte provençale à l'ail et au persil, sauce au thym et tian de courgettes

***Roasted lamb rack, garlic and parsley Provencal crust,
thyme sauce and zucchini tian***

 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*

 *These are gluten free dishes*

 *This dish contains dairy and/or milk*

 *Whole Food Plant-Based option*

***Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase
your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.***

WHOLE FOOD PLANT-BASED MENU

ENTRÉES

APPETIZERS

- 🍷 Tarte Niçoise avec tapenade d'olives noires kalamata
Niçoise tart with kalamata olive tapenade
- 🍷 Bombon de fromage de chèvre, fruits rouges et menthe fraîche, vinaigrette à la moutarde de Dijon
Crunchy goat cheese candies, red berries and fresh mint, Dijon mustard vinaigrette
- 🍷 Aumonière de ragoût de champignons aux herbes fraîches
Mushrooms and fresh herbs stew filled « aumonière » crêpes
- 🍷 Vol au vent de ragoût de légumes à l'aneth
Puff pastry, dill sauce and stewed vegetables

SOUPE

SOUP

- 🍷 Soupe à l'oignon gratinée
French onion soup "au gratin" with Swiss cheese
- 🍷 🍏 Crème froide à la betterave et fromage de chèvre à l'huile d'olive
Cold beetroot and goat cheese creamy gazpacho, extra virgin olive oil

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

🍏🌿 Mini ratatouille provençale à la compote de tomate et jus de poivron
🌿 *Provençal mini ratatouille with tomato compote and bell pepper juice*

🍏🥛 Aumônière de petits légumes à la compotée de tomate
Vegetable stuffed crêpes with tomato compote

🍏🌿 Choux fleurs crémeux et petits légumes croquants
🥛 *Creamy cauliflower and al dente vegetables*

Lasagne de légumes, petites courgettes en émulsion de fines herbes
Vegetable lasagna with zucchini and herbs butter emulsion

🍏🌿 Barigoule de légumes ay thym et pommes mousselines
🥛 *Vegetable « barigoule » stew and thyme sauce and potato mousseline*

🍏 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*

🌿 *These are gluten free dishes*

🥛 *This dish contains dairy and/or milk*

🌿 *Whole Food Plant-Based option*

DESSERTS

- 🍷 Tarte tatin extra fine, glace pomme à la cannelle, crème et amandes au four
Tatin sisters's apple tart, apple cinnamon ice cream, cream and toasted almond
- 🍷 Fondant de chocolat, crème glacée au chocolat et noix de coco liquide
Chocolate fondant, chocolate iced cream and coconut syrup
- 🍷 Paris-Brest revisité à la crème légère d'amandes, sauce Arabica
New Paris-Brest with light almond cream and Arabica coffee sauce
- 🍷 Crème brûlée à la cannelle, biscuit aux amandes
Cinnamon crème brûlée, almond cookie
- 🍷 Notre selection de glace et sorbets
Our selection of iced cream and sorbets



EXCELLENCE

OYSTER BAY, JAMAICA