

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, pear sorbet

Escargot en feuilletage, sauce à l'aneth, petits légumes au jus de viande

Snails in puff pastry, dill sauce and meat juice stewed vegetables

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 cannelloni with fresh cheese and walnut zucchini salad

- 🍷🌱 Filets de harengs marinés au sel, tartare de cornichons et oignons, salade de pomme de terre

Herring filet, onions and pickles tartare, potato salad

Fine crêpe en aumonière, ragoût de champignons à la crème de fines herbes

Mushrooms and fresh herbs stew filled « aumonière » 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

- 🌱 Veloutés de poireaux et moules, crème fouettée au curcuma et pétales de pomme de terre

Leek and mussels velouté, curcuma flavored whipped cream, potato flakes

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 mi-cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle
Seared salmon with "beurre blanc" sauce and chlorophyll mix
- 🍏🌿 Filet de thon rouge à la plancha accompagné d'une compotée de tomates acidulées
"A la plancha" red tuna filet with acidulated tomato compote
- 🍏🌿 Meli mélo de poisson du jour, barigoule de légumes à la sauce thym
Fish mix with vegetable barigoule stew and thyme sauce

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

Magret de canard rôti, jus de poires et poires caramélisées, choux fleur crémé y verduras a la croque au sel
Roasted duck magret, pear coulis and candied pears, cauliflower with cream and al dente vegetables

Entrecôte grillée, sauce aux champignons et cèpes, petites pommes Dauphines
Grilled rib eye with mushrooms and porcini sauce, pommes Dauphines

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

Poitrine de volaille farcie de mousseline de duxelle, tomate confite, ail en chemise, jus au romarin
Mushroom duxelle stuffed chicken breast, tomato confit, roasted garlic and romero jus

Bœuf cuit à basse température, réduction de vin rouge, compote de courge
Slow cooked beef stew, red wine reduction, pumpkin compote

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

🌿 *These are gluten free dishes*

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

VEGETARIAN 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*
- 🍏🌿 Mélange de légumes chlorophyllés, beurre citron et herbes fraîches, purée de carotte au cumin
🍷 *Chlorophyll mixture, lime butter and fresh herbs, cumin carrot puree*
- 🍏🍷 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*
- 🍏🌿 Tofu à la plancha, réduction de vin rouge et compote de petites courgettes
Seared tofu, red wine reduction and zucchini compote

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

🌿 *These are gluten free dishes*

🍷 *These are ovo lacto vegetarian dishes*

🌿 *These are vegan dishes*

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

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, glace vanilla
Cinnamon crème brûlée, almond cookie and vanilla ice cream
- 🌿 Notre selection de glace et sorbets
Our selection of iced cream and sorbets

🍷 *These are ovo lacto vegetarian dishes*

🌿 *These are vegan dishes*

VIN DE DESSERT
DESSERT WINE

**RUFFINO MOSCATO D'ASTI,
ITALY**

14 % alcohol

Citric fruit, tropical fruit, peach aromas. Low acidity, sweet and fresh wine with a short finish.

\$ 40.00 USD/Bottle (750 ml)

**CAVICCHIOLI, LAMBRUSCO,
ITALY**

14 % alcohol

Ripe black cherry and black currant fruit aromas. Low acidity, sweet fruit flavors, short finish.

\$ 25.00 USD/Bottle (750 ml)

**RESERVE MOUTON CADET
SAUTERNES, FRANCE**

15% alcohol

Peach, honey, orange and naphthalene wine. Good acidity, sweet and high alcohol finish.

\$ 15.00 USD/glass (3 oz.)

**SANDEMANS RUBY PORT,
PORTUGAL**

19.5% alcohol

Red fruit, plum and strawberries aromas. Sweet and low acidity, with a long finish.

\$ 10.00 USD/glass (3 oz.)

**COCKBURNS SPECIAL RESERVE
PORT, PORTUGAL**

19% alcohol

Ripe plum and red fruit aromas. Low acidity, sweet and long finish.

\$ 10.00 USD/glass (3 oz.)

TOMMASI RIPASSO, ITALY

13% alcohol

Elegant and sweet ripasso made from Valpolicella, Dark cherry, blueberry, mocha, earth and spice flavors, sweet and long finish.

\$ 15.00 USD/glass (3 oz.)