

Chez isabelle

ENTRÉES APPETIZERS

Salade traditionnelle à la Niçoise, tapenade d'olives kalamata
Traditional Niçoise salad with kalamata olive tapenade

Foie gras en mousseline, coeur de laitue, sel de pétales de rose, sorbet à la poire
Foie gras mousseline, heart of romaine, rose petal salt, pear sorbet

Moules marinées à l'huile d'aneth et au Pernod, petits pois crémeux et pain
croustillant avec "allioli" au safran
***Marinated mussels with dill oil and Pernod, creamy peas
and crusty bread with saffron "allioli"***

Bonbons croquants au fromage de chèvre, fruits rouges, menthe fraîche, vinaigrette de Dijon
***Crunchy goat cheese candies, red berries and fresh mint,
Dijon mustard vinaigrette***

Raviolis de saumon fumé au fromage frais, écorce de citron confit
Smoked salmon ravioli with fresh cheese and candied lemon peel

Fine crêpe en aumônière, ragoût de champignons à la crème de fine herbe
Mushrooms and fresh herbs stew filled aumônière crêpes

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

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

Daurade des Caraïbes à la plancha, parfumée au romarin, mini ratatouille provençale et jus de poivron

Rosemary scented grilled red snapper, provençal mini ratatouille and bell pepper juice

Saint-Jacques snackées, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin

Seared sea scallops, lemon butter and fresh herbs with cumin flavored mashed carrots

Saumon mi-cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle

Seared salmon with beurre blanc sauce and chlorophyll mix



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

DE LA TERRE
FROM THE LAND

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

Entrecôte grillée, sauce aux champignons et cèpes, petites pommes de terre sautées
Grilled rib eye with mushrooms and Porcini sauce, sautéed potatoes

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

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

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

- 🍮 Crème brûlée à la cannelle, biscuit aux amandes, glace vanilla
Cinnamon crème brûlée, almond cookie and vanilla ice cream
- 🍮 Citron glacé coulant à la menthe et miel
Creamy iced lemon with mint and honey
- 🍮 Fondant de chocolat, crème glacée au chocolat y coco liquide
Chocolate fondant, chocolate iced cream and coconut syrup
- 🍮 Paris-Brest revisité à la crème légère de noisettes, sauce café
New Paris-Brest with light hazelnut cream and coffee sauce

🍏 *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*

WHOLE FOOD-PLANT BASED MENU

ENTRÉES

APPETIZERS

- 🍷 Tarte Niçoise avec tapenade d'olives noires kalamata
Tarte Niçoise with "Kalamata" olive tapenade

- 🍏🌿 Tartare de tomates, courgettes et poivrons rouges avec une petite touche piquante
🌿 *Tomato Tartar, zucchini and red bell peppers with a spicy touch*

- 🍏🍷 Salade verte en vinaigrette « Picadilly » et croûtons parfumés
Picadilly vinaigrette salad and flavored croutons

- 🍷 Fines crêpes en aumônière, ragoût de champignons à la crème aux herbes
Mushrooms and fresh herbs stew filled aumônière crêpes

SOUPE

SOUP

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

PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

- 🍏🌿 Mini ratatouille provençale, tomates étuvées acides et jus de poivron rouge
🌿 *Provençal mini ratatouille with acidulated tomato compote and bell pepper juice*

- 🍏🌿 Tofu et compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre
Tofu in Port wine onion compote, potato mousseline

- 🥛 Crêpes farci de jardinière de légumes aux deux moutardes accompagnées de son riz pilaf
Stuffed vegetable crêpe in two mustards accompanied with rice pilaf

🍏 *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*



EXCELLENCE

PUNTA CANA, D.R.