

ENTRÉES

APPETIZERS

ENTRADAS

Salade traditionnelle à la Niçoise, tapenade d'olives kalamata

Traditional Niçoise salad with kalamata olive tapenade

Ensalada tradicional Niçoise con tapenade de aceitunas kalamata

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

Foie gras de pato en muselina, corazón de ensalada, sal de pétalos de rosa, sorbete de pera

Escargot en feuilletage, sauce au persil, petits légumes au jus de viande

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

Caracoles en hojaldre, salsa de perejil, verduras al jugo de carne

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

Bombones crujientes de queso de cabra con frutos rojos, menta fresca y vinagreta

de mostaza de Dijon

Raviolis de saumon fumé au fromage frais, écorce de citron confit

Smoked salmon ravioli with fresh cheese and candied lemon peel

Raviolis de salmón ahumado y queso fresco con cáscara de limón confitada

Fine crêpe en aumônière, ragoût de champignons à la crème de fine herbe

Mushrooms and fresh herbs stew filled aumônière crêpes

Finas crepas en aumônière rellenas de ragú de champiñones a la crema con finas hierbas

SOUPES
SOUPS
SOPAS

Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse

French onion soup au gratin with Swiss cheese

Sopa de cebolla gratinada con queso suizo

Soupe de crustacés en bouillabaisse, aioli et croûtons

Shellfish soup bouillabaisse with aioli and croutons

Sopa de crustáceos a la bouillabaisse con alioli y crutones

Crème de poirreaux et Saint-Jacques, crème fouettée au curcuma et pétales de pomme de terre

Scallops and leek cream, curcuma flavored whipped cream, potato flakes

Crema de poro y vieiras, crema batida con cúrcuma y pétalos de papas

DE LA MER
FROM THE SEA
DEL MAR

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

Chillo a la plancha perfumado al romero con mini ratatouille provençal y jugo de pimientos

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

Vieiras selladas, mantequilla de limón, hierbas frescas con puré de zanahoria al comino

Saumon mi-cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle

Seared salmon with beurre blanc sauce and chlorophyll mix

Salmón mi-cuit con salsa de beurre blanc y mezcla de clorofila

Filet de thon accompagné d'une compotée de tomates acidulées

Seared tuna fish filet with acidulated tomato jam

Filete de atún rojo y compota de tomates acidulados

Meli mélo de poisson du jour, barigoule de légumes à la sauce thym citron

Fish mix with vegetable barigoule stew and thyme lime sauce

Meli melo de pescado del día, barigoule de verduras en salsa tomillo limón

DE LA TERRE
FROM THE LAND
DE LA TIERRA

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
Lomo de res flameado al Coñac, salsa a las tres pimienta y muselina de papas

Entrecôte grillée, sauce aux champignons et cèpes, petites pommes de terre sautées
Grilled rib eye with mushrooms and Porcini sauce, sautéed potatoes
Rib eye a la parrilla con salsa champiñones y porcini con papas salteadas

Confit de poitrine de 7 heures, réduction de son jus, légumes, riz pilaf
7 hours confit pork belly in its jus, vegetables and pilaf rice
Confitado de panceta de 7 horas, reducción de su jugo de cocción, verduras, arroz pilaf

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
Pechuga de pollo rellena de muselina de duxelle, tomate confitada, ajo en camisa, jugo de romero

Boeuf cuit à basse température, réduction de vin rouge, compote de courge
Slow cooked beef stew, red wine reduction, pumpkin compote
Res cocido a baja temperatura, reducción de vino tinto, compota de calabaza

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

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afeción médica.

VEGETARIAN MENU | MENÚ VEGETARIANO

ENTRÉES

APPETIZERS

ENTRADAS

- 🌿 Tarte à la Niçoise, tapenade d'olives Kalamata
Tarte Niçoise with Kalamata olive tapenade
Tarta Niçoise con tapenade de aceitunas Kalamata
- 🍏🌿 Tartare de tomates, courgettes et poivrons rouges avec une petite touche piquante
Tomato tartar, zucchini and red bell peppers with a spicy touch
Tartar de tomates, calabacín y pimientos rojos con un toque de picante
- 🍯 Bonbons croquants au fromage de chèvre, aux fruits rouges, menthe fraîche, vinaigrette de Dijon
Crunchy goat cheese candies, red berries and fresh mint, Dijon vinaigrette
Bombones crujientes de queso de cabra con frutos rojos, menta fresca y salsa vinagreta de Dijon
- 🍏🌿 Salade verte en vinaigrette Picalilly et croûtons parfumés
Picalilly vinaigrette salad and flavored croutons
Ensalada en vinagreta Picalilly y crotones perfumados
- 🍯 Fines crêpes en aumônière, ragoût de champignons à la crème aux herbes
Mushrooms and fresh herbs stew filled aumônière crêpes
Finas crepas en aumônière rellenas de ragú de champiñones a la crema con finas hierbas

SOUPE

SOUP

SOPA

- 🍯 Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse
French onion soup au gratin with Swiss cheese
Sopa de cebolla gratinada con queso suizo

PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES
PLATOS FUERTES

- 🍏🌿 Mini ratatouille provençale, compote de tomates acidulées et jus de poivron rouge
🌿 **Provençal mini ratatouille with acidulated tomatoes compote and bell pepper juice**
Mini ratatouille provençal con compota de tomates acidulados y jugo de pimientos

- 🍏🌿 Mélange de chlorophylle, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin
🍏 **Chlorophyll mixture, lime butter and fresh herbs, cumin carrot puré**
Mezcla de clorofila, mantequilla de limón y hierbas frescas, puré de zanahoria al comino

- 🍏🍷 Tofu et compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre
Tofu in Port wine onion compote, potato mousseline
Tofu en compota de cebolla al vino de Oporto, muselina de papas

- 🍏 Crêpe farcie de jardinière de légumes aux deux moutardes accompagnées de son riz pilaf
Stuffed vegetable crêpe with two mustards accompanied with rice pilaf
Crepa rellena de jardinera de verduras a las dos mostazas y arroz pilaf

- 🍏 Ravioli de fromage bleu, miel y raisin secs, bouillon de légumes
Bleu cheese, honey and raisins raviolis in vegetable broth
Ravioli de queso azul, miel y pasas, caldo de verduras

🍏 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 *These are gluten free dishes*
Son platillos libres de gluten

🍏 *These are ovo lacto vegetarian dishes*
Son platillos ovo lacto vegetarianos

🌿 *These are vegan dishes*
Son platillos veganos

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

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

DESSERTS POSTRES

- 🍮 Crème brûlée à la cannelle, biscuit aux amandes, glace vanille
Cinnamon crème brûlée, almond cookie and vanilla ice cream
Crema quemada a la canela, galleta de almendras y helado de vainilla
- 🍮 Citron glacé coulant à la menthe et miel
Creamy iced lemon with mint and honey
Limón glaseado coulant a la menta y miel
- 🍮 Fondant de chocolat, crème glacée au chocolat y coco liquide
Chocolate fondant, chocolate iced cream and coconut syrup
Fondant de chocolate, crema helada de chocolate y coco líquido
- 🍮 Paris-Brest revisité à la crème légère de noisettes, sauce café
New Paris-Brest with light hazelnut cream and coffee sauce
Paris-Brest revisitado a la crema ligera de avellana, salsa de café
- 🍃 Notre sélection de glaces et sorbets
Our selection of iced creams and sorbets
Nuestra selección de helados y sorbetes

🍮 ***These are ovo lacto vegetarian dishes***
Son platillos ovo lacto vegetarianos

🍃 ***These are vegan dishes***
Son platillos veganos