

## Main Course

\*\*\*\*\*

### **La Truite de Riviere aux Amandes**

Sautéed River Trout, Almond Butter Sauce

*Trucha de Rio Salteada con Almendras y Mantequilla*

\$ 26.50

\*

### **Filet de Saumon a la Vapeur, sur spaghetti de Courgettes, Creme de Fenouil**

Steamed Salmon, Zucchini and Dill Cream Sauce

*Salmón al Vapor sobre Calabacines, Salsa Cremosa de Eneldo*

\$ 26.50

\*

### **Filet de Saumon aux Epices et jus de Viande**

Spiced Seared Salmon, Sauce au Jus

*Salmon Sazonado con Especies, Sellado, Salsa au Jus*

\$ 26.50

\*

### **Paupiette de Merou aux Epinards, Sauce Hollandaise**

Grouper Stuffed with Spinaches, Hollandaise Sauce

*Filete de Mero Relleno de Espinacas, Salsa Holandesa*

\$ 25.50

\*

### **Queue de Langouste sautee au beurre de Citron, Coriandre et Ail**

Lobster Tail sauted with garlic, Lemon and cilantro butter

*Rabo de Langosta salteado con mantequilla de Cilantrillo, Limon y Ajo*

\$ 41.50

\*

### **Linguine au poulet, tomates fraiches et Pistou**

Linguine with Chicken, fresh tomatoes and Pesto

*Linguine con Pollo, Tomate Fresco y Pesto*

\$ 24.50

\*

### **Mofongo de Yuca et Crevettes, Sauce Creole**

Jumbo Shrimp with Yuca Mofongo, Creole Tomato Sauce

*Mofongo de yucca con camarones Jumbo, Salsa Criolla*

\$25.50

\*

### **Le Carre d'Agneau Roti aux herbes de Provence, Au Jus**

Roasted Rack of Lamb, Au Jus Sauce

*Costillar de Cordero Asado, Salsa au Jus*

\$ 32.50

\*

### **Faux Filet Roti, Sauce a la Truffe Noire (10oz)**

Roasted Petit Sirloin , Black Truffles sauce

*Sirloin Asado, Salsa de Trufas Negras*

\$ 29.95

\*

**Osso Bucco de Veau**

Veal Osso Bucco

*Osso Bucco de Ternera al Horno*

\$ 32.50

**A La Carte**

\*\*\*\*\*

**La traditionnelle Soupe a L'Oignon Gratinee**

Traditional Gratinated French Onion Soup

*Tradicional Sopa de Cebolla Gratinada*

\$ 9.75

\*

**La Soupe de Poissons, avec Croutons, Rouille et Fromage**

Fish Soup Served with Croutons, Swiss Cheese and Rouille

*Sopa de Pescado Servida con Rouille, Croutons y Queso Suizo*

\$ 11.50

\*

**La Tarte au fromage de Chevre et Confiture de Rhubarbe**

Goat Cheese Tart, Rhubarb Marmalade

*Tarta de queso Cabra, Mermelada Ruibarbo*

\$ 14.75

\*

**Le Tartare de Thon, Algues, Gingembre et Capres**

Tuna Tartare, Sea Weed Ginger y Capers

*Tartare de Tuna ,Algas, Jengibre y Alcaparras*

\$ 14.50

\*

**Salade Mesclum, Vinaigrette de Balsamic avec Tomates sechees et des de Pommes**

Mixed Salad with Sundried Tomatoes, Apple and Balsamic Vinaigrette

*Ensalada Mixta con Vinagreta de Balsamic, Manzanas y Tomate deshidratadas*

\$ 7.50

\*

**Gnocchi de Ricotta, Sauce Marchand de Vin**

Ricotta Gnocchi in red Wine Sauce

\$ 13.50

\*

**Foie Gras de canard Wellington, Sauce au Porto**

Duck Foie Liver with Shallots and Mushroom Duxelle in Pastry Shell, Port Wine Sauce

*Hígado de Pato con Cebollines y Setas en Hojaldre, Salsa de Oporto*

\$ 19.95

\*

**Mille Feuille de Brandade de Morue, Creme Infusee d'ail**

Cod Fish Brandade Napoleon, Infused Garlic Cream Sauce

*Mille Hojas de bacalao, Crema de Ajo Infusado*

\$ 13.75

\*

6 Escargots de Bourgogne

\$ 13.50

\*

**Les Cuisines de Grenouille Sautees a la Provenzale**

Frog Legs a La Provenzal

*Ancas de Rana Salteadas con Ajo Perejil y Tomate*

\$ 13.95

Postres

\*\*\*

Sorbet de Coco

\$ 6.95

\*

Fondant au Chocolate

\$ 10.50

\*

French Apple Tart a la Mode

\$ 11.50

\*

Vanilla Caramel Custard

\$5.50

\*

Cheese cake with Raspberry Sauce

\$ 6.95

\*

Profiterolles au chocolate

\$ 8.95

\*

Soufle de Grand Marnier ( 20mn )

\$ 11.50

\*